

EXPERIENCIAS DE TRES TALLERES DE TRABAJO DEL COMITE DE NORMAS ALIMENTARIAS DE LA UNION INTERNACIONAL DE CIENCIAS DE LA NUTRICION (IUNS)¹

*José Félix Chávez*²

Universidad Central de Venezuela
Caracas, Venezuela

INTRODUCCION

La UICN comprende seis Comisiones principales, cada una integrada por diversos Comités en áreas afines y dos Grupos de Trabajo. Por considerarlo de utilidad dentro del presente informe, se citan a continuación:

- Comisión I. Nomenclatura, Procedimientos y Normas.
- Comisión II. Programas Operacionales.
- Comisión III. Desarrollo Humano con Especial Referencia a la Madre y al Niño.
- Comisión IV. Problemas de la Salud de Especial Importancia Nutricional.
- Comisión V. Educación y Entrenamiento en Nutrición.
- Comisión VI. Nutrición Animal.

Los Grupos de Trabajo de la UICN son:

1. Metodología para la Evaluación de la Ingesta Dietética.
2. Enseñanza de la Nutrición en Escuelas de Farmacia en Europa y América Latina.
3. Evaluación Socioeconómica de Programas de Nutrición.
4. Nutrición en el Hogar. Tecnologías Apropriadas.

Los Grupos Mixtos de Trabajo de la UICN con la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, enfocan tres puntos básicos:

Versión abreviada recibida: 26-8-87.

¹ International Union of Nutritional Sciences (IUNS). En castellano, Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición (UICN), términos que se emplean en el texto.

² Miembro por la República de Venezuela del Comité I/4, Normas Alimentarias, Comisión I, "Nomenclatura, Procedimientos y Normas, IUNS". Jefe de la Cátedra de Nutrición, Facultad de Farmacia, y Profesor de la Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad Central de Venezuela – Director Regional para América del Sur de la Asociación Americana de Soya, Centro Plaza Torre "C", Piso 19, Los Palos Grandes, Caracas, Venezuela.

1. Alimentos Procesados para el Destete.
2. Influencia del Secado y del Ahumado sobre el Valor Nutricional y Propiedades Funcionales del Pescado.
3. Calidad Nutricional de las Dietas en Regiones Tropicales Semi-Aridas.

TALLERES DE TRABAJO

Organizados por el Comité sobre Normas Alimentarias de la Comisión I, estos tres Talleres se realizaron bajo la presidencia del Dr. Allan L. Forbes, Director Asociado del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos. El primero de ellos tuvo lugar en Londres, Inglaterra, los días 18 a 20 de mayo de 1981; el segundo, del 22 al 24 de mayo de 1983 en La Haya, Holanda, y el tercero se celebró durante los días 23 a 25 de agosto de 1985, en Brighton, Inglaterra, aprovechando la celebración del XIII Congreso Mundial de Nutrición en dicha ciudad.

Primer Taller - Londres, mayo de 1981

I. Introducción

La cadena alimentaria desde la producción del alimento hasta su disponibilidad por parte del consumidor, constituyó el marco de referencia para esta primera fase de las deliberaciones. Especial énfasis se hizo sobre las acciones a tomar por parte de los gobiernos, la industria de alimentos y otros organismos responsables por la seguridad y calidad del alimento. Dentro de este orden de ideas, la reunión se centró sobre la orientación que debe ser expresada a los efectos de asegurar que la calidad nutricional sea tomada en cuenta en la elaboración de normas alimentarias. Diversos intereses surgieron de esta etapa inicial, conducentes a orientar a las autoridades competentes para la puesta en práctica de este lineamiento, en caso de considerarlo apropiado.

II. Necesidades Globales de Nutrición. Perspectiva

El Comité consideró los requerimientos globales de alimentación y nutrición de las personas y teniendo presente ciertas necesidades comunes, se estimó conveniente su distribución en 3 categorías: 1) Medidas aplicables a todas las personas; 2) Medidas especialmente indicadas para el desnutrido; y 3) Medidas especialmente apropiadas para el sobrealimentado.

1. Medidas aplicables a todas las personas:

- a) *Inocuidad y calidad* — Todo alimento debe cumplir con los requerimientos aceptados de higiene, con sus especificaciones microbiológicas y sus normas de identidad y calidad nutricional.
- b) *Educación* — El consumidor debe percatarse de la naturaleza de los alimentos disponibles para efectuar una mejor selección. Aunque la necesidad por la educación alimentaria es universal, se

reconoce que el mensaje debe ser diferente según se tenga o no acceso a una disponibilidad adecuada de alimentos. Los medios de comunicación masiva (TV, radio, prensa) deben emplearse con propiedad y evitarse mensajes inespecíficos que puedan confundir al consumidor.

- c) *Dietas balanceadas* — La persona requiere de una dieta equilibrada que le supla cantidades adecuadas de nutrientes. Esto es particularmente cierto en el caso de grupos vulnerables tales como infantes, preescolares, embarazadas y madres que lactan. Este enfoque puede requerir el desarrollo de alimentos suplementarios y/o alimentos fortificados, así como también de la reducción en el consumo de alimentos con una baja proporción de nutrientes en relación con las calorías.
- d) *Coordinación de esfuerzos* — Se enfatiza la importancia de que las autoridades de salud y organismos relacionados, integren acciones y recursos a los fines de evitar duplicaciones de esfuerzos y, en consecuencia, la confusión resultante de la multiplicidad de diferentes enfoques.

2. *Medidas especialmente indicadas para el desnutrido*

- a) *Alimento* — Para satisfacer esta necesidad puede requerirse de una intervención oficial en los sectores de producción agrícola y en los mecanismos de distribución.
- b) *Necesidades nutricionales específicas* — Se identifica la necesidad de implementar un programa de fortificación de alimentos en el caso de demandas nutricionales específicas, por ejemplo, embarazadas, o requerimientos especiales de yodo, hierro o vitaminas en ciertas regiones.
- c) *Educación* — Se precisa de un programa educativo masivo y coordinado para llevar a este segmento de población un mensaje claro especialmente diseñado para su situación.

3. *Medidas especialmente apropiadas para el sobrealimentado*

Este grupo de sujetos requiere igualmente de educación e información nutricional. Se identifica la necesidad de una ayuda efectiva para reducir su ingesta calórica durante períodos prolongados y de cómo seleccionar una dieta sana. Puede presentarse también la necesidad de requerir alimentos especialmente formulados, tales como de bajo contenido en sodio, bajos en lípidos, de elevado contenido en fibra e hipocalóricos, entre otros.

III. *Principios Generales para Consideración de los Aspectos Nutricionales en las Normas Alimentarias*

- A. La calidad internacional del alimento apreciada colectivamente dentro del contexto global de la dieta, pasa a constituir un aspecto de gran importancia desde el punto de vista de salud pública, y dentro del mismo concepto de seguridad y sanidad del alimento.
- B. Las normas alimentarias, incluidos sus aspectos nutricionales, deben

ser consideradas dentro de un concepto global de políticas y estrategias alimentarias aplicables efectivamente a una zona, región o país.

- C. Tal como se ha indicado antes, precisa una clara diferenciación entre la problemática de la población desnutrida y aquélla que consume un exceso de alimento. Frecuentemente estas situaciones coexisten en un mismo país o región, y los enfoques conducentes a solucionarlas difieren marcadamente, incluyendo el papel que las normas y reglamentaciones alimentarias desempeñan.
- D. Las normas alimentarias que comprenden aspectos nutricionales no son lineamientos rígidos sino, más bien, susceptibles a una dinámica de cambio compatible con la realidad de la problemática alimentaria y nutricional, en cuanto a las soluciones a ofrecer en el país o región. A la vez, permiten la incorporación de las modificaciones pertinentes a las innovaciones de la tecnología.
- E. Toda vez que el concepto de calidad nutricional del alimento abarca una variedad de normas y regulaciones pertinentes a diversos renglones y otros aspectos dentro del sector alimentario, es importante la existencia de una estructura científico-administrativa. Esta permite coordinar acciones y asegurar la inclusión de los criterios nutricionales, acordes con los efectos que se desea alcanzar en la dieta de la población.
- F. La fortificación de alimentos constituye una medida seria y efectiva para combatir ciertas carencias nutricionales específicas. Los aspectos doctrinales relativos a la puesta en práctica, ejecución y control de estos programas, deben ser observados y adaptados a los recursos y necesidades del país o región.
- G. El etiquetado nutricional ofrece la doble utilidad de suministrar información nutricional al público consumidor y, a la vez, de constituir un mecanismo poderoso para mantener y mejorar la calidad nutricional del alimento. Su introducción debe hacerse fundamentalmente en forma voluntaria y gradual, en la medida en que se estime oportuno.
- H. No existen alimentos "malos", "pobres", o "inferiores" *per se*. Más propiamente puede hacerse referencia a dietas "deficientes" o "inadecuadas", dependiendo de la totalidad de los alimentos que las integren. Es importante reconocer el hecho de que un alimento específico puede ser visto como poco deseable dentro del contexto de una dieta y a la vez considerado particularmente importante en otras regiones de la tierra como fuente de energía para determinada región o segmento de población.
- I. Es importante dedicar mayor atención a minimizar las pérdidas de nutrientes durante el procesado de los alimentos, interpretando así los deseos y preocupaciones del consumidor por disponer de alimentos de mejor calidad nutricional.
- J. Debe enfatizarse que las normas alimentarias servirán de fundamento y marco de referencia para la implementación de mecanismos de control y respaldo a la legislación vigente sobre la materia, destinada a mejorar la calidad nutricional del suministro de alimentos.
- K. La incorporación de aspectos sobre calidad nutricional en la legislación alimentaria, debe estar ampliamente justificada. Sus propósitos, asimismo, deben ser específicos y perspicuos.

IV. Recomendaciones

1. El Comité expresa el criterio de que las Instituciones Oficiales, las Organizaciones de apoyo y otras Instituciones relacionadas con la elaboración y promulgación de normas y reglamentaciones alimentarias, tomen las acciones debidas, a fin de incluir los aspectos de calidad nutricional del alimento, cuando se juzguen pertinentes. Los principios expuestos en la Sección III pueden servir de orientación.
2. El Comité recomienda que las normas y reglamentaciones alimentarias deben ser elaboradas con flexibilidad suficiente para no obstaculizar la introducción de nuevos productos que puedan ser deseables desde un punto de vista nutricional. Igualmente, deben ser susceptibles de ser modificadas con facilidad a los fines de estar a la par con la dinámica de los conocimientos modernos en nutrición humana.

Segundo Taller - La Haya, mayo de 1983

I. Introducción

El Comité estimó oportuno revisar los planteamientos formulados por el primer Taller en 1981, relativos a los "Principios generales para la consideración de los aspectos nutricionales en las normas alimentarias", y ampliar o redactar planteamientos adicionales en caso de estimarse necesario.

Las consideraciones de orden nutricional adquieren máxima importancia cuando son pertinentes a las características del alimento o grupo de alimentos autóctonos, típicos o de consumo habitual. De hecho, el Comité exhorta a los respectivos Comités del *Codex Alimentarius* a conferir prioridad a la consideración de los aspectos nutricionales en las normas sobre Cereales y Leguminosas. Cuando existen lineamientos claros y precisos sobre una política nutricional a nivel nacional, es más fácil la introducción y comprensión del concepto de calidad nutricional en la producción de alimentos y en el diseño y ejecución de las políticas de importación. Igualmente, el reconocimiento de la existencia de una calidad nutricional elevada en el alimento, se convierte en un poderoso incentivo para los productores. El Comité estima que la promulgación de normas y reglamentaciones alimentarias, debe correr paralela con un considerable esfuerzo en mejorar la educación de la población, a fin de alcanzar el máximo beneficio de tales reglamentaciones. En este aspecto, se conceptúa que el rotulado nutricional constituye un recurso exitoso tanto para el público en general como para la industria de alimentos.

II. Criterio para el Desarrollo de los Objetivos

A. Lineamientos adicionales

1. Los organismos competentes deben estar en conocimiento de la amplia variedad de factores que condicionan la calidad nutricional del alimento, en cuanto a la elaboración y promulgación de normas y reglamentaciones alimentarias.

2. Las consideraciones sobre los aspectos nutricionales del alimento, deben precisarse en la norma respectiva, en cualquiera de las siguientes circunstancias:
 - a) El alimento representa la principal fuente de energía y/o de nutrientes en la dieta de la población.
 - b) El alimento ha experimentado una significativa e inevitable pérdida de nutrientes durante su procesamiento, almacenamiento y manipulación.
 - c) Existen diferentes métodos para procesar el alimento y cada uno puede afectar en grado variable su calidad nutricional.
 - d) La calidad nutricional depende en cierto grado de las prácticas de agricultura, cosecha y almacenamiento.
 - e) La calidad nutricional es dependiente de la calidad y/o características del ingrediente principal presente en el alimento.
 - f) El alimento es destinado a ser usado como sustituto o como ingrediente principal al substituir un alimento común, especialmente de origen animal.
 - g) El alimento está destinado a ser usado como "extendedor"
 - h) El alimento es un vehículo adecuado para la fortificación.
3. Cuando se estime conveniente, debe incluirse en la norma, información suplementaria u orientación sobre la escogencia del procesamiento más recomendable para minimizar efectos indeseables en la calidad nutricional del alimento.
4. Cuando se considere apropiado, debe incluirse en la norma información adicional sobre las variedades más recomendables para la siembra, al igual que sobre los métodos adecuados de cultivo y cosecha, con miras a optimizar la calidad nutricional del alimento.

B. Adición de nutrientes a los alimentos

A los efectos de implementación de los enfoques sobre Restauración, Fortificación y Equivalencia Nutricional de alimentos sustitutos o "extendedores", la adición de nutrientes debe responder a la necesidad de mantener el perfil de calidad nutricional del alimento, o bien debe ser efectuada en términos de solucionar una problemática demostrada desde el punto de vista de salud pública. Tales prácticas deberán ajustarse a los lineamientos, criterios y políticas contenidas en la legislación vigente en cada región o país.

C. Biodisponibilidad de nutrientes

El Comité enfocó este punto desde dos aspectos diferentes: la biodisponibilidad de los nutrientes presentes en los alimentos y la de los nutrientes añadidos. Se revisaron y analizaron especialmente los siguientes aspectos:

1. Aunque se dispone de amplia información sobre las vitaminas hidrosolubles, la vitamina A y el hierro, en comparación con otros nutrientes

aún falta mucho por conocer respecto a su biodisponibilidad. Es de especial relevancia el emprender otras investigaciones tanto en animales como en el hombre, sobre la biodisponibilidad del zinc, del calcio, de la vitamina A (incluyendo los carotenoides) y del cobre, siendo este último de gran significancia en las dietas basadas en leches y laticinios. Se conceptúa igualmente, que debe dársele mayor atención al estudio de otros nutrientes como selenio, cromo, folatos, flúor y vitamina D al igual que a su interrelación con metales pesados (plomo, mercurio y cadmio).

2. La biodisponibilidad de muchos nutrientes está influenciada por la naturaleza y el tipo de alimentos que integran la dieta, incluyendo bebidas, por ejemplo: café, té y bebidas alcohólicas.
3. El Comité informó que el protocolo completo de investigación del Grupo Consultor Internacional sobre Anemias Nutricionales, "Estudios metodológicos sobre la biodisponibilidad del hierro", debe estar terminado en tres años aproximadamente. Esta investigación representa los más sofisticados enfoques para determinar y pronosticar la biodisponibilidad del hierro en el hombre, a partir de animales experimentales y de las propiedades fisicoquímicas de los compuestos sometidos a ensayo.
4. Se trajo a colación el método de pelar el maíz con agua de cal para la preparación de la tortilla corrientemente utilizada en América Central. Esta práctica, que explica la baja incidencia de pelagra en la región, a pesar de tener una dieta basada en maíz, tiende a desaparecer. Ello puede conducir a un recrudecimiento de la pelagra, así como también a problemas nutricionales asociados con una deficiencia de calcio.
5. El Comité deliberó sobre la situación que podría presentarse en el caso de demostrarse que nutrientes específicos tales como: la vitamina A, el beta-caroteno, la vitamina E, la vitamina C y el selenio, administrados en cantidades relativamente elevadas, puedan ofrecer protección en reducir el riesgo contra ciertas formas de cáncer. De comprobarse lo anterior, es razonable anticipar que las prácticas de fortificación de alimentos puedan igualmente modificarse para aplicar parcialmente este conocimiento. Tales acontecimientos deberían provocar una actualización de toda la problemática relacionada con la biodisponibilidad de los nutrientes dentro del contexto de la prevención del cáncer, cuando las cantidades de los nutrientes agregados al alimento se incrementan por encima de los niveles comúnmente empleados en las prácticas aceptadas de fortificación.

D. Equivalencia Nutricional de Alimentos Sucedáneos o Análogos

1. La equivalencia nutricional adquiere particular importancia cuando el alimento está destinado a sustituir a una fuente responsable por el aporte de cantidades significativas de uno o más nutrientes en la dieta de la población.
2. La composición del alimento sucedáneo debe reflejar un criterio de salud pública y ser nutricionalmente comparable con la del alimento a sustituir a fin de mantener su calidad nutricional. Sólo aquellos nutrientes sobre los cuales existe inseguridad en relación con su nivel recomendado de ingesta, deben estar presentes en su

composición. Por otra parte, los nutrientes naturalmente contenidos en el alimento objeto de reemplazo y susceptibles de ser objeto de una ingesta exagerada, no serán requeridos en el alimento sucedáneo.

3. Las metas nutricionales fijadas por los países pueden ser de utilidad en determinar la composición más deseable de algunos alimentos sustitutos, en términos de aporte energético, contenido de lípidos, ácidos grasos, colesterol, azúcar y sal.
4. Las recomendaciones dietéticas diarias pueden servir de orientación para establecer la importancia de los nutrientes esenciales contenidos en el alimento a ser substituido. En el caso de no existir tales recomendaciones para algún nutriente esencial, puede usarse la ingesta diaria promedio del alimento.
5. Se dispone de insuficiente información en relación con el rango seguro de ingesta de varios nutrientes y dentro del contexto de la adición de nutrientes a los alimentos, la industria muy posiblemente decida añadir los niveles más altos, con el propósito de competir favorablemente en el mercado. El Comité reconoce que debido a estas y otras causas, los aspectos relacionados con la fijación de la ingesta diaria admisible de los nutrientes, son difíciles de manejar en lo que respecta a las normas y reglamentaciones alimentarias.

III. Conclusiones

1. A los efectos de mantener y mejorar la calidad nutricional del suministro alimentario, a nivel nacional y regional, y de fomentar la aplicación de los conocimientos modernos de nutrición en la promoción de la salud y en la prevención de las enfermedades, se estima esencial la disponibilidad de directrices generales en calidad nutricional para ser aplicadas en la elaboración de normas y regulaciones alimentarias.
2. El Comité reconoce que existe un conocimiento incompleto de la biodisponibilidad de los nutrientes, el cual sólo puede ser mejorado mediante un incremento en la investigación por parte de las instituciones con funciones ductoras en las áreas de la nutrición y biomedicina.
3. Los criterios sobre la equivalencia nutricional de alimentos sustitutos pueden prestarse a discusión, debido en parte a que sólo recientemente y en un limitado número de países (i.e., Estados Unidos y Canadá), han surgido como un aspecto importante en la legislación alimentaria, mientras que en otras naciones o se les desconoce, o bien apenas han comenzado a estudiarse.
4. El Comité es de la opinión de que no obstante el valor que tienen las normas y reglamentaciones alimentarias, es importante mantener su papel dentro de una perspectiva correcta, y reconoce que existen numerosos segmentos de población que no serán afectados por ningún tipo de normas o regulaciones en un futuro próximo, y otros segmentos según los cuales su efecto sólo se podrá apreciar gradualmente en un período de tiempo más o menos prolongado.
5. Las prácticas de fortificación de alimentos poseen un gran potencial

para incrementar la calidad nutricional de la dieta de vastos segmentos de población, pero debe reconocerse que tales prácticas si bien son de utilidad en amplios grupos urbanos y semi-rurales de algunas naciones, pudieran no ser aplicables a núcleos rurales o porciones marginales de la población bajo ciertas circunstancias.

6. El Comité conceptúa que aún en los países más desarrollados, existe cierto desconocimiento, en algún momento, sobre el estado nutricional de la población, siendo esta situación bastante más grave en los países menos desarrollados. Esto, a su vez, impacta negativamente en la preparación de normas y regulaciones alimentarias diseñadas para mejorar la calidad nutricional de los alimentos.
7. El Comité aceptó que no dispone de medios eficientes para diseminar el resultado de sus deliberaciones, particularmente entre la comunidad científica internacional representada ante la UICN, así como tampoco existe un mecanismo satisfactorio para obtener aportaciones sobre la materia, provenientes de dicho sector. Es igualmente criterio del Comité que la comunidad científica a nivel nacional, debe ejercer mayor influencia en el desarrollo de la elaboración de las normas y regulaciones alimentarias por parte de los organismos oficiales. Este objetivo sólo puede ser alcanzado si se encuentra bien informada sobre las actividades de los comités pertinentes de la UICN y sobre las de organismos internacionales como la Comisión del *Codex Alimentarius* y cuerpos asociados.

IV. Recomendaciones

1. Los lineamientos sobre los aspectos nutricionales de las normas y reglamentaciones alimentarias, formuladas por este Comité y ya aprobados como oficiales por parte de la UICN, deben ser divulgados en una publicación científica reconocida.
2. La UICN debe estimular y respaldar investigaciones sobre biodisponibilidad de nutrientes a fin de mejorar el conocimiento sobre esta materia.
3. La UICN debe estimular y respaldar la implementación de sistemas de monitoreo del estado nutricional como fundamento para cualquier programa de orientación nutricional, incluyendo los aspectos nutricionales en las normas y reglamentaciones alimentarias.

Tercer Taller - Brighton, 1985

I. Objetivos

1. Adoptar un criterio en torno a las frases o enunciados específicos sobre salud o enfermedad, asociados con el consumo del alimento, divulgados en el rótulo de los productos alimenticios procesados convencionales o en la propaganda correspondiente.
2. Revisar los fundamentos científicos y la utilidad práctica para el consumidor, de las definiciones y términos adjetivales empleados en el rotulado de los productos alimenticios, que aluden a ciertas condiciones particulares del alimento, y que puedan condicionar su

- ingesta por parte del consumidor (por ej., "bajo en sodio", "libre de colesterol", "de calorías reducidas").
3. Sentar criterio sobre las ventajas y la conveniencia de disponer de unas Recomendaciones Dietéticas Diarias "universales" (RDA) para propósitos de etiquetado nutricional.
 4. Revisar las normas y reglamentaciones alimentarias disponibles en los países, concernientes a calidad nutricional y analizar su implementación.
 5. Efectuar una revisión del etiquetado nutricional tal y como es practicado en algunos países, y analizar su impacto sobre la calidad nutricional y su receptividad desde el punto de vista de su comprensión por parte del consumidor.
- II. *Frasas o Enunciados Específicos sobre Salud o Enfermedad Divulgados en el Rotulado Nutricional o en su Propaganda*

A. *Introducción*

El concepto de suministrar información nutricional en el etiquetado o en la publicidad de los productos alimenticios convencionales para el público en general, comenzó a tomar forma en diversos países hace unos 20 años, existiendo anteriormente el consenso de que esta información podría ser confusa o de que era adecuada sólo en los alimentos para regímenes especiales. El efecto de este consenso fue la prohibición de las declaraciones relacionadas con las consecuencias que sobre la promoción de la salud o prevención de las enfermedades, pudieran tener los alimentos. A comienzos de los años 1970, algunos países iniciaron la implementación del rotulado nutricional, como una manera de llevar al público la información de las características nutricionales del alimento convencional en diversos empaques, acompañada usualmente de su respectiva publicidad en los medios de comunicación. Por otra parte, comenzaron a aparecer declaraciones similares (descriptores calificativos), concernientes a los constituyentes del alimento que el consumidor deseaba evitar, i.e., "sin azúcar agregada", "bajo en grasa", etc. Esta etapa que puede ser descrita como la de declaraciones implícitas sobre salud en el etiquetado nutricional, describía sólo las características nutricionales del alimento y al mismo tiempo implicaba utilidad en cuanto a prevenir deficiencias de nutrientes o mejorar ciertas dolencias crónicas como arterioesclerosis o caries dental. Sin embargo, durante los últimos años ha ocurrido un notable incremento en el alerta del consumidor sobre el probable papel que puede desempeñar la dieta en enfermedades degenerativas serias, incluyendo arteriosclerosis, hipertensión, varias formas de cáncer y osteoporosis, estimulado en parte por algunos informes emanados de organismos científicos consultivos, en la forma de documentos de asesoría a los gobiernos. Esto a su vez, condujo en 1984 a una segunda etapa de etiquetado nutricional tal vez mejor caracterizada como de declaraciones explícitas, en la que el rotulado y la publicidad de alimentos específicos, estaban asociados en diversos grados con la prevención de ciertas enfermedades degenerativas. Estos hechos han sido particularmente evidentes en los Estados Unidos, aunque en otros países también comienzan a ocurrir. Hasta ahora, las declaraciones se han relacionado principalmente a la fibra dietética (relación

con cáncer y enfermedades vasculares), ácidos grasos poliinsaturados (relación con enfermedades vasculares) y vegetales de la familia de las crucíferas (relación con cáncer). En consecuencia, al igual que hace unos 15-20 años, los nutriólogos y otros científicos y personas con poder de decisión en política alimentaria, comenzaron a preocuparse sobre la conveniencia de estas declaraciones específicas, vinculadas con la prevención de enfermedades, debido en gran parte a la confusión que pueden provocar en el público consumidor.

B. Discusión

La legislación alimentaria de muchos países contiene las previsiones necesarias para que el rotulado de los productos alimenticios o la literatura correspondiente del envase, sean aprobados antes por las autoridades competentes. Tal es el caso, por ejemplo, de Venezuela, México, Polonia y de cierto número de países de la Europa Oriental. Esta circunstancia provee obviamente de un amplio mecanismo de revisión para todo tipo de enunciado o declaración que se proponga en el etiquetado, antes de que el producto salga al mercado. Sin embargo, otros países como los Estados Unidos, Canadá, Holanda y las cuatro naciones escandinavas (Suecia, Finlandia, Dinamarca, Noruega) no poseen este mecanismo de preaprobación para un gran número de alimentos comunes. Ello, desde luego, implica la existencia de suficientes recursos que aseguran el cumplimiento de las regulaciones oficiales vigentes sobre el rotulado de los alimentos. Un aspecto general aplicable a muchos países, es que el control gubernamental sobre la propaganda tiende a ser menos específico y tangible que sobre el rotulado alimentario. Otra generalidad que pudo apreciarse, es que muchos países no permiten ni permitirán el uso de declaraciones relacionadas con la preservación de la salud en alimentos comunes, reservándolas sólo para los alimentos de regímenes especiales, por ejemplo, en países de la Europa Oriental. Al presente, en México al igual que en Chile y en Venezuela, no están permitidas declaraciones específicamente vinculadas con el mantenimiento de la salud en alimentos comunes, excepto observaciones genéricas y amplias tales como "la fibra dietética es buena para su organismo" o similares.

Todas las enfermedades degenerativas en las que la dieta probablemente juega un papel causal o preventivo y sobre las cuales podrían anticiparse declaraciones pertinentes en el rotulado nutricional y en la publicidad, son de naturaleza multifactorial en cuanto a su etiología y patogénesis. Más aún, el efecto preciso que pueda desempeñar la dieta en muchas de tales enfermedades, queda por determinarse al igual que la respuesta de cada persona a su alimentación o dieta debido a la variabilidad individual. Es extremadamente difícil, si no imposible, el suministrar al consumidor sin que se preste a confusión, un cuadro balanceado sobre estos aspectos mediante el rotulado nutricional o la publicidad asociada a productos alimenticios individuales y específicos.

Por otro lado, existen pautas, guías u orientaciones generales para el mantenimiento de una buena salud y para la prevención de ciertas enfermedades, ideadas en años recientes en diversos países o que actualmente se encuentran en etapa de estudio o de revisión. Por ejemplo, Noruega, Suecia, Holanda, Australia, Canadá y los Estados Unidos ofrecen

al público consumidor orientaciones de ese tipo. Con pequeñas variaciones, éstas incorporan muchos principios similares, tales como el consumo de una dieta balanceada para prevenir enfermedades carenciales, un control de la ingesta calórica para reducir los riesgos de obesidad, y una reducción del consumo de grasas para minimizar el riesgo de enfermedades cardiovasculares. A este respecto, el rotulado nutricional y la publicidad son vehículos apropiados e importantes para diseminar tales pautas u orientaciones, desarrolladas por cada país de acuerdo con su situación nutricional y necesidades alimentarias.

C. Conclusiones

1. No se estima apropiado incluir declaraciones específicas directamente vinculadas con prevención o propiedades curativas de enfermedades u otros desórdenes, en el rotulado nutricional o en la publicidad respectiva, de alimentos comunes o convencionales. Esta conclusión se basa fundamentalmente en la complejidad de la etiología y patogénesis de las dolencias, enfermedades o desórdenes de mayor relevancia, en los que la alimentación (dieta) es uno de los muchos factores incluidos y al presente, no del todo comprendido. Como basamento adicional de esta conclusión, se indica que es virtualmente imposible el llevar un cuadro balanceado sobre el posible rol de cualquier alimento específico en la prevención de la enfermedad, sin provocar cierto grado de confusión en un amplio segmento del público consumidor. De igual manera, es imposible separar las implicaciones que conllevan tales declaraciones del alimento o producto rotulado o publicitado. Más aún, se estima que debido a la enorme complejidad de estas enfermedades o desórdenes relacionados, tal como se ha indicado antes, son los profesionales de la salud los llamados a suministrar al público consumidor una información equilibrada, y no el rotulado nutricional o su publicidad, en atención al limitado ámbito de los mismos.
2. Se considera apropiado hacer referencia a una dieta y al uso de un alimento en esa dieta, cuando el alimento en particular posee características que permiten ubicarlo como integrante de esa dieta específica formulada para reducir el riesgo de enfermedades o ciertos desórdenes. Por ejemplo, dietas diseñadas para reducir la ingesta calórica, de grasas, de sodio y de colesterol o bien para aumentar la ingesta de calcio o fibra dietética.
3. El rotulado de los alimentos y la publicidad, son vehículos importantes y útiles para diseminar orientación nutricional y dietética a la población. El uso de las orientaciones o guías en el etiquetado o en la publicidad, debe conducir a la descripción completa de las características nutricionales del alimento específico mediante la utilización del rotulado nutricional u otra forma de declaración nutricional aceptada.

III. Nutrición Calificativa — Declaraciones Relacionadas con el Rotulado Nutricional y la Publicidad

A. Introducción

Durante los últimos 10 años ha habido un creciente interés tanto del

público consumidor como en el sector de los profesionales de la salud, por la reducción en la ingesta de ciertos componentes específicos de los alimentos, tales como calorías, grasa, sodio y colesterol, a los fines de disminuir el riesgo o para el tratamiento de la obesidad y otros desórdenes vinculados con enfermedades cardiovasculares y, más recientemente, para prevenir ciertas formas de cáncer. Como respuesta a esta situación, la industria de alimentos ha desarrollado y puesto en el mercado una variedad de alimentos modificados, los cuales generalmente retienen las propiedades organolépticas de los alimentos a ser sustituidos y, al mismo tiempo, son *significativamente más bajos en aquellos nutrientes que el consumidor desea evitar*. De hecho, las encuestas sobre la respuesta del consumidor a estos aspectos, efectuadas en los Estados Unidos, han demostrado claramente que el consumidor se encuentra mucho más interesado en evitar aquellos nutrientes presuntamente causantes de enfermedades degenerativas que en minimizar el riesgo de enfermedades carenciales. En otras palabras, un comportamiento preventivo es la práctica nutricional dominante en millones de personas saludables. El mismo fenómeno parece ocurrir en todo el mundo industrializado así como también en los segmentos más cultos y económicamente más aventajados de las naciones en desarrollo. Desde el punto de vista de mercadeo de productos alimenticios, el resultado ha sido la aparición de numerosos alimentos modificados, a fin de poder cumplir con diversos calificativos tales como "bajo en", "muy bajo en", "reducido en", o "libre de", tanto en su rótulo como en la publicidad, los cuales son muy parecidos a los alimentos sin modificar o convencionales y se ubican junto a ellos en los supermercados. Existe, pues, escasa connotación entre este nuevo renglón de productos y los alimentos para regímenes especiales, por lo que se están integrando rápidamente al suministro general de alimentos.

B. Discusión

No hay duda de que el empleo de términos descriptivos veraces y creíbles es de gran valor para los consumidores, quienes bajo orientación médica o por propia iniciativa, desean modificar sus dietas para reducir el riesgo de las enfermedades degenerativas. Esta terminología debe adaptarse a un criterio uniforme nutricionalmente hablando, en beneficio de los consumidores a nivel internacional, al igual que para fomentar el intercambio entre los países, de aquellos alimentos útiles como integrantes de dietas y regímenes diseñados para minimizar los riesgos de enfermedades degenerativas.

Debido a la toma de conciencia por parte del consumidor y a su preocupación por la relación entre la dieta y diversas enfermedades degenerativas serias, se estima que en la próxima década continuarán proliferando los alimentos modificados con el objetivo de satisfacer la demanda del consumidor de evitar, o al menos significativamente reducir, la ingesta de ciertos componentes presentes en los alimentos. Es igualmente aparente que el curso de estos acontecimientos será a nivel mundial y que para fines prácticos, estos alimentos modificados serán mercadeados y apreciados por el público como parte normalmente integrante del suministro general de alimentos. La industria de alimentos continuará usando estos descriptores adjetivales para una mejor caracterización de sus

alimentos modificados, estén o no tales descriptores definidos por las regulaciones alimentarias.

Los fundamentos para establecer definiciones de términos descriptivos veraces y creíbles, se basan esencialmente en tres factores: 1) Conocimiento nutricional actualizado sobre cantidades adecuadas de ingesta diaria, paralelo con metas prácticas fijadas por profesionales calificados de la salud; 2) dietas organolépticamente aceptables que no den origen a entendimiento del papel que estos alimentos modificados juegan en tales dietas; y 3) factibilidad tecnológica, es decir, la factibilidad de reducir componentes específicos en el alimento y al mismo tiempo, retener sus propiedades funcionales y su aceptabilidad organoléptica por parte del consumidor.

Se estima como esencial que exista alguna forma de consenso internacional en el significado de estos términos descriptivos. En caso contrario, se dará en el mercado internacional una situación confusa, la cual irá en detrimento de la educación nutricional. Esta realidad no puede ser ignorada si es que se desea mantener y mejorar la confiabilidad y credibilidad en la información nutricional diseminada en el rotulado y en su publicidad.

C. Conclusiones

1. Es una realidad la presencia y disponibilidad de alimentos modificados para reducir ciertos componentes que el consumidor desea evitar, y su número y variedad tiende a incrementarse. Tales alimentos constituyen parte valiosa de las dietas que se diseñan con fines preventivos o terapéuticos, siempre y cuando las modificaciones sean cuantitativamente de relevancia. De igual manera y a nivel internacional, estos alimentos son percibidos y mercadeados, cada vez menos como alimentos para regímenes especiales y más como parte integrante del suministro normal de alimentos.
2. Hasta el presente, los intentos para definir estos términos adjetivales, dentro de una connotación médico-bioquímica, han sido de naturaleza fragmentaria y han diferido entre sí en su significado cuantitativo.
3. Existe la necesidad de disponer de una serie de definiciones internacionalmente aceptadas, en respuesta a la necesidad del consumidor de planificar sus dietas justificadas por razones biomédicas aceptadas, y porque tales definiciones constituyen porción significativa de una sana educación nutricional.
4. El ámbito de estos términos descriptivos incluye no sólo aquellos componentes que se desea evitar, sino también los nutrientes esenciales que deben ser mantenidos o incrementados en la dieta.

IV. Normas de Referencia para Fines de Rotulado Nutricional

A. Introducción

Esta sección discute la factibilidad y conveniencia de utilizar Recomendaciones Dietéticas Diarias de Ingesta (RDA) específicamente diseñadas y sólo para fines de rotulado nutricional.

B. *Contenido de nutrientes en los alimentos*

Se conceptúa como útil y apropiado el uso de las Recomendaciones Dietéticas Diarias de Ingesta (RDA o RDI) para expresar el contenido de nutrientes como parte del rotulado nutricional. No obstante, existen diferencias en un enfoque nacional o regional de necesidades, en términos de estas Recomendaciones. Sus aplicaciones incluyen la evaluación de la ingesta de alimentos de individuos o grupos; la planificación de suministros nacionales de alimentos; el cálculo de la calidad de los alimentos en términos de densidad de nutrientes, y la evaluación de la calidad de los nutrientes de los alimentos. Las Recomendaciones Dietéticas Diarias de Ingesta (RDA) han sido adaptadas a los últimos usos, habiendo sido desarrollados inicialmente para cubrir los primeros puntos. El uso específico de cualquiera de estos puntos varía entre países y su aplicación para diversos propósitos ha pasado a ser práctica común, luego de que el país desarrolle la normativa correspondiente o adopte una aplicable a un grupo relevante de población. El Comité estuvo de acuerdo en que no es de esperarse el desarrollo de normas universales que puedan ser usadas para todos los fines mencionados antes, y probablemente no podrían justificarse sobre la base de la evidencia científica disponible. Estos hechos más bien respaldan los argumentos que apoyan la creación de una normativa internacional específicamente diseñada sólo para el rotulado del contenido de nutrientes. Resulta obvio, entonces, que si se desea proporcionar al consumidor una información razonable sobre las características nutricionales de un alimento —evitando la confusión originada por el uso de diferentes o múltiples normas— es preciso disponer de un instrumento sencillo para el rotulado.

C. *Normas de referencia para los nutrientes*

En el documento "Anteproyecto de Guías para el Rotulado Nutricional", aceptado en la Decimosexta Sesión de la Comisión del *Codex Alimentarius* en julio de 1985 (Alinorm 85/22), el Comité del *Codex* en Rotulado Nutricional (CCRN), introdujo la opción de declarar las vitaminas y minerales en términos de Referencia sobre las Cantidades Diarias Recomendadas de Ingesta (CDRI). El anteproyecto estipula que esta declaración debe basarse en lo posible, en la ingesta de nutrientes recomendada por FAO/OMS. Dado el carácter provisional y todavía bajo revisión de estas recomendaciones, el CCRN ha incluido una lista de referencia contentiva de valores para 17 nutrientes al igual que para energía, como una guía provisional. En vista de las circunstancias y del carácter de provisionalidad de la mencionada lista, el Comité decidió explorar la conveniencia del uso de las Normas de Referencia para los Nutrientes en el rotulado nutricional, Cantidades Diarias Recomendadas de Ingesta "universales", con el objetivo de estimular una política internacional armonizada de normalización. Muchos países han promulgado ya guías, políticas y regulaciones, para el etiquetado nutricional. Algunas son amplias, como las de los Estados Unidos, Dinamarca y Noruega, y otras específicamente restringidas a los alimentos para regímenes especiales. En vista de que cada vez es mayor el número de países que han desarrollado sus propias Cantidades Diarias

Recomendadas de Ingesta, las someten a revisión o aumentan su cobertura, se estima que es el momento oportuno para impulsar el rotulado nutricional.

El disponer de una terminología apropiada constituye un aspecto muy importante en el desarrollo de una normativa internacional para propósitos de rotulado, toda vez que podría tomarse como una referencia universal para información del consumidor. El aspecto cuantitativo con referencia a Cantidades Diarias Recomendadas de Ingesta, es de más utilidad al profesional que evalúa ingestas dietéticas para fines de salud pública. En vista de lo expuesto, el Comité estimó conveniente desarrollar un listado de Cantidades Diarias Recomendadas de Ingesta "universales" para propósitos de rotulado nutricional, tal y como han sido propuestas por el respectivo Comité del *Codex*.

D. Conclusiones y Recomendaciones

1. Definir un sistema de normas de referencia universales para los nutrientes, destinado a propósitos de rotulado y adecuado para su uso internacional. Para cada norma, las unidades de cuantificación deben ser cuidadosamente discutidas. Debe considerarse la conveniencia de no emplear los términos Cantidades Diarias Recomendadas de Ingesta o Ingesta Diaria Recomendada.
2. Las decisiones concernientes a la inclusión de un nutriente en particular en la lista de referencia, debe basarse en la relevancia de ese nutriente para la salud. Se aconseja el uso de la lista ya en existencia del *Codex*, como punto de partida, la cual puede ser completada en la medida en que se considere conveniente añadir otros nutrientes.
3. El nivel seleccionado para cada nutriente como estándar de referencia, debe ser el resultado de un enfoque razonado, evitando la incorporación de factores de seguridad "excesivos", expresados en algunas "Cantidades Diarias Recomendadas de Ingesta" fuera de la realidad para ciertos grupos de población.

V. Revisión del Rotulado Nutricional

Como ya se mencionó antes, la Comisión del *Codex Alimentarius* en su Decimosexta Sesión, celebrada en julio de 1985, adoptó el Anteproyecto de Guías para el Rotulado Nutricional. Estas recomendaciones son orientadoras en su naturaleza y están sujetas a su aceptación por las autoridades competentes. Se espera, sin embargo, que tengan alguna influencia en la forma de rotulado nutricional que adopten los países.

Existen tres categorías en términos del etiquetado nutricional y son:

1. Aquellos países en los cuales existe y se implementa una legislación completa sobre rotulado nutricional, aplicable a todos los alimentos. Al presente sólo los Estados Unidos y Dinamarca caen en esta categoría.
2. Países en los que se aplica sólo una forma de rotulado nutricional referida a los alimentos para regímenes especiales y a los alimentos

para niños. Esta categoría incluye la mayoría de los países del Sur y Centro América, países del Mercado Común Oriental, la Comunidad Económica Europea y Escandinavia. En la actualidad, los gobiernos de algunos de estos países están dedicados a la tarea de desarrollar esquemas de rotulado nutricional para ser aplicados a todos los alimentos, por ejemplo Canadá, Holanda, Noruega e Inglaterra.

3. Países sin ninguna forma de rotulado nutricional. El Comité reconoció la ausencia de información relativa a las naciones asiáticas y africanas, en este particular.

VI. Posibles Trabajos Futuros del Comité

- A. Puesta al día del rotulado nutricional.
Es de esperar que el rotulado nutricional de los alimentos continúe incrementándose y que los gobiernos se involucren paulatinamente en desarrollar esquemas de rotulado que aseguren al menos cierto grado de uniformidad en la presentación.
- B. Frases, declaraciones y términos adjetivales en el rotulado de alimentos y en la propaganda.
El Comité observó que sería deseable alcanzar armonía internacional en el uso de los diversos términos que describen el contenido relativo de nutrientes de un alimento. Para el desarrollo de principios para el uso de términos descriptivos adjetivales sobre una base internacional, es necesario conocer los términos actualmente en uso, examinar las definiciones, normas y regulaciones para su uso, establecer criterio para elaborar definiciones universales y, finalmente, desarrollar las definiciones de los términos a emplearse.
- C. Estado de la Norma sobre los Nutrientes de Referencia para fines de rotulado (Recomendaciones Diarias de Ingesta "universales").
El listado de referencia de las Recomendaciones sobre Etiquetado Nutricional, puede ser considerado en el próximo Taller, como resultado de los actuales esfuerzos de OMS/FAO que en los momentos actuales dedica a la revisión de los requerimientos aceptados de diversos nutrientes.
- D. Frases, declaraciones y enunciados específicos sobre la salud y prevención de enfermedades en el rotulado de los alimentos y en la propaganda.
Dentro de este contexto sería útil establecer el impacto que el rotulado nutricional y la propaganda relacionada con nutrición, tiene en la implementación de guías dietéticas nacionales y/o en políticas alimentarias.
- E. Adición de nutrientes a los alimentos.
Es deseable disponer de una revisión de conjunto sobre las prácticas actuales de adición de nutrientes a los alimentos. Aparentemente, se presenta el hecho de que además de ciertos casos en los que la fortificación de alimentos es requerida por diversos gobiernos, en varios países es práctica común el agregado de nutrientes a los alimentos, solamente bajo el criterio de los fabricantes.
- F. Biodisponibilidad.
Debe revisarse el criterio sobre la biodisponibilidad de nutrientes en los alimentos, particularmente en aquellos alimentos fortificados,

desarrollados para grupos vulnerables, a la luz de la evidencia científica acumulada en esta área.

VII. Resumen de las Conclusiones y de las Recomendaciones

1. No es apropiada la inclusión de frases o enunciados específicos relativos a la salud y cura o prevención de enfermedades en el rotulado y en la propaganda de los alimentos convencionales o corrientes. Si un producto alimenticio específico tiene características que lo hacen razonablemente útil como un componente de una dieta diaria específica, diseñada para reducir el riesgo de enfermedades o de ciertos desórdenes, es apropiado el hacer referencia a esa dieta específica y al debido uso del alimento en esa dieta. El rotulado de los alimentos y la propaganda son vehículos útiles e importantes para informar al público sobre las guías y recomendaciones dietéticas aprobadas en el país.
2. En relación con los términos adjetivales utilizados para describir las características de alimentos individuales (Sección III), se reconoce la existencia de aquellos alimentos modificados para reducir ciertos componentes que el consumidor desea evitar, e igualmente el hecho de que su número va en aumento. Los esfuerzos realizados hasta la fecha para definir los términos adjetivales utilizados para describir los alimentos modificados, de una forma que tenga significado biomédico, en términos cuantitativos y claros para el consumidor, han sido fragmentarios. Existe la necesidad de desarrollar una serie de definiciones de aceptación internacional. El ámbito de estos términos descriptores abarca no sólo aquellos componentes a evitar en los alimentos, sino además los componentes esenciales que deben ser mantenidos o incrementados en la dieta. Estos aspectos deben ser revisados cuidadosamente en otro taller del Comité, al igual que por las organizaciones internacionales vinculadas a la materia.
3. En relación con las Recomendaciones Diarias de Ingesta "universales", debe elaborarse una norma internacional de nutrientes de referencia para propósitos de rotulado, y apoyar su adopción y uso. A tal efecto, es recomendable la integración de un Grupo de Trabajo que estudie los siguientes aspectos y/o conceptos: a) La definición de un sistema de normas de nutrientes de referencia para fines de rotulado con carácter internacional. b) La decisión para incluir un nutriente o un listado de referencia, que se efectúe sobre la base de la relevancia de cada nutriente para la salud, y c) El nivel de cada nutriente seleccionado como referencia, debe reflejar el énfasis de un enfoque razonable, evitando la incorporación de factores de seguridad "excesivos", los cuales pueden ser irreales para ciertos grupos de población.
4. El Comité debe continuar el monitoreo de la evolución de las normas alimentarias y resoluciones vinculadas con la nutrición, a nivel internacional. De igual manera, el Comité debe estar al día en cuanto a la evolución del rotulado nutricional.

BIBLIOGRAFIA

International Union of Nutritional Sciences. *IUNS Directory 1982-1986*.

- A Workshop on Nutritional Quality in Food Standards and Guidelines (organized by the Committee on Food Standards of the IUNS). **Food and Nutrition Bulletin**, 3(4): 51-53, 1981.
- **Report of the Workshop on Nutritional Quality in Food Standards, and Guidelines. Committee on Food Standards.** London, England. IUNS, May 18-20, 1981.
- **Report of the Second Workshop on Nutritional Quality in Food Standards and Guidelines. Committee on Food Standards.** The Hague, Netherlands, IUNS, May 22-24, 1983.
- **Report of the Third Workshop on Nutrition — Related Food Labelling. Committee on Food Standards.** Brighton, England, IUNS, August 23-26, 1985.
- International Union of Nutritional Sciences (IUNS). Officers and Committees. **Food and Nutrition Bulletin**, 5(1): 53-58, 1983.
- **Normas Codex y Reglamentaciones para el Rotulado de Alimentos y Aditivos Alimentarios.** Comisión del *Codex Alimentarius*, CAC/Vol. VI. 1981 (1a. ed.).
- Recommended Dietary Intakes Around the World, Part I. **Nutr. Abstr. Revs.**, 53(11), 1983.
- Recommended Dietary Intakes Around the World, Part II. **Nutr. Abstr. Revs.**, 53(12), 1983.