

## **FESNAD en el 20th International Congress of Nutrition (ICN2013)**

La FESNAD organizó un simposio paralelo en torno a las Declaraciones nutricionales y de salud, en el marco del XX Congreso Internacional de Nutrición celebrado en Granada.

Introdujo la sesión Rosaura Farré Rovira, de la Sociedad Española de Nutrición, quién actuó como moderadora, con comentarios generales relativos a las declaraciones nutricionales y de salud. Indicó que la actualmente, reconocida y aceptada, relación entre alimentación y salud es, en gran parte, la responsable del aumento extraordinario que durante las últimas décadas han experimentado las declaraciones nutricionales y de salud en los alimentos. Hecho que obligó a desarrollar una legislación adecuada, en Europa el reglamento CE1924/ 2006, para regular su uso y evitar fraudes y engaños al consumidor. Señaló asimismo los problemas que conlleva la substanciación de una declaración de salud, previa a su autorización, por las dificultades ligadas a la detección de beneficios fisiológicos adicionales en población sana, de ahí el interés en la detección de nuevos indicadores de salud.

A continuación, José Manuel Moreno Villares de la Asociación Española de Pediatría (AEP), expuso la “Importancia de las declaraciones de salud en la alimentación del lactante” respondiendo a la cuestión: ¿son las declaraciones nutricionales y de salud de las fórmulas para lactantes desleales para la lactancia materna?, para a continuación comentar, en detalle, las cuatro declaraciones nutricionales y de salud (ácidos docosahexanoico y araquidónico en preparados de continuación, vitamina B1 y cerebro del lactante; magnesio y salud ósea; fórmulas para lactantes con 100% proteína de suero parcialmente hidrolizada y disminución del riesgo de dermatitis atópica), que hasta el momento se han autorizado en alimentos para lactantes y niños pequeños. Concluyó indicando que las alegaciones de salud permiten avanzar en el desarrollo de nuevos productos para lactantes y niños pequeños y que, una vez que los datos científicos confirmen los beneficios para la salud de un determinado ingrediente, las autoridades sanitarias deberían considerar su inclusión como elemento obligado en la composición de ese alimento.

La siguiente ponencia “Declaraciones relacionadas con alimentos funcionales en el ámbito cardiovascular” fue presentada por Jordi Salas Salvadó, presidente de la FESNAD. Tras recordar que las enfermedades cardiovasculares son la principal causa de muerte en los países desarrollados, comentó los estudios realizados para evaluar la importancia de los hábitos alimentarios, ciertos alimentos y nutrientes específicos sobre los factores de riesgo cardiovascular. Todo ello ha estimulado el desarrollo de alimentos funcionales y la presentación de expedientes a la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) para su evaluación. Señaló que entre las causas responsables del rechazo de muchas de las solicitudes presentadas, cabe mencionar la falta de caracterización del componente responsable del beneficio, una formulación no adecuada de la declaración y falta de datos para demostrar la relación causa-efecto entre el consumo del alimento o componente y el efecto declarado. En este sentido EFSA ha publicado guías con la finalidad de facilitar a la industria alimentaria la preparación de los expedientes de las solicitudes. En referencia, a las declaraciones en el ámbito de la salud cardiovascular indicó que la mayoría de los alimentos funcionales diseñados

para controlar el riesgo cardiovascular se han centrado en la mejora del perfil lipídico en plasma, el estrés oxidativo o la función endotelial, así como en la disminución de la saciedad, de los niveles de glucemia postprandial o del peso corporal. Pero, dado que la mejoría de los factores clásicos y emergentes de riesgo cardiovascular no siempre va asociada a una reducción de los eventos cardiovasculares o de la mortalidad por estas causas, se espera que en un futuro más o menos próximo la necesidad de alimentos funcionales aumente, aunque en el futuro la alimentación personalizada quizás limite la comercialización de alimentos funcionales. Por último, mencionó también la necesidad que tienen los consumidores de más información sobre el uso, los beneficios y los riesgos del consumo de alimentos funcionales.

La tercera ponencia con el título “Declaraciones de salud. Mayor exigencia que EFSA: Ser o no ser?”, fue presentada por Eduard Baladia de la Asociación/ Fundación Española de Dietistas Nutricionistas (AEDN). Comentó, en primer lugar, la gran capacidad de influencia de la publicidad de los alimentos en el comportamiento de la población, y el riesgo de que un consumidor medio razonablemente informado pueda ser objeto de fraude a través de las declaraciones nutricionales y de salud. En relación a ello, se plantea las siguientes cuestiones: ¿Puede el Reglamento 1924/2006 y las evaluaciones de la EFSA evitar todos los fraudes en las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud? ¿Existen lagunas que, potencialmente, pueden permitir declaraciones engañosas?, ¿puede EFSA rechazar una declaración de propiedades saludables científicamente substanciada?, ¿podría aceptarse en el futuro una declaración de propiedades saludables actualmente rechazada?, ¿pueden los Paneles de EFSA tener conflictos de interés?. Concluyó indicando que el estudio del Reglamento 353/2008, los dictámenes científicos emitidos por EFSA y el estudio de los fundamentos de la medicina basada en la evidencia son las claves para resolver estas incógnitas. Y también, que los profesionales sanitarios deben asegurarse de que la información llega a los consumidores, sea legal o no, es verdadera y beneficiosa para la salud pública.

Las “Declaraciones de propiedades saludables en productos cárnicos” fueron presentadas por Francisco Jiménez Colmenero de la Asociación Española de Doctores y Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA), quién mencionó el elevado número de estudios realizados en los últimos años para optimizar la presencia de componentes específicos (intrínsecos o extrínsecos), con implicaciones para la salud, en el diseño de potenciales alimentos funcionales basados en carne. Mostró asimismo que los productos cárnicos y la carne son buenos candidatos para el aporte de compuestos bioactivos debido a la cantidad y frecuencia de su consumo, su contribución a la ingesta diaria de distintos nutrientes, la diversidad de presentaciones, la posibilidad de modificar su composición con ingredientes no cárnicos, y la elevada aceptabilidad por parte del consumidor. No obstante, y a pesar de los numerosos esfuerzos realizados para mejorar su composición, son escasos los estudios realizados para comprobar si las modificaciones propuestas son de relevancia para la salud humana. Se analizó la posibilidad de presentar solicitudes de declaraciones de salud, basadas en pruebas científicas generalmente aceptadas, para la carne y los productos cárnicos diseñados como alimentos funcionales, y también se presentó un resumen de los estudios de

intervención en humanos realizados para comprobar la “funcionalidad” de productos cárnicos diseñados con tal objetivo.

Por último, María Lourdes de Torres, en representación de la Asociación de Enfermeras de Nutrición y Dietética (ADENYD) expuso una ponencia en torno a la comunicación y transmisión de conocimientos sobre hábitos saludables a pacientes– usuarios de hospitales y su entorno familiar.

La sesión finalizó con un coloquio sobre los temas expuestos, que como se desprende de los párrafos anteriores fueron variados y complementarios, si bien todos ellos relacionados con las declaraciones nutricionales y de salud de los alimentos, cuestión de gran actualidad.

Rosaura Farré Rovira