



Investigación & Desarrollo

ISSN: 0121-3261

rinvydes@uninorte.edu.co

Universidad del Norte

Colombia

Carballo Herrera, Arturo Rafael; Villarreal Gómez, Alejandro; del Toro Martínez, John Jairo

LA ETIQUETA NUTRICIONAL, POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Investigación & Desarrollo, vol. 20, núm. 1, 2012, pp. 168-189

Universidad del Norte

Barranquilla, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=26823176008>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

LA ETIQUETA NUTRICIONAL, POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Nutritional labels, food security policy

Arturo Rafael Carballo Herrera
Alejandro Villarreal Gómez
John Jairo del Toro Martínez
Universidad de Cartagena, Colombia

ARTURO RAFAEL CARBALLO HERRERA

CANDIDATO A MAGÍSTER EN EDUCACIÓN SUPERIOR. ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE CENTROS EDUCATIVOS, UNIVERSIDAD DE CARTAGENA.

CORRESPONDENCIA: 32-LOTE 10- TERCERA ETAPA, BARRIO EL CAMPESTRE CARTAGENA (COLOMBIA).

artucarba@yahoo.com

ALEJANDRO VILLARREAL GÓMEZ

CANDIDATO A MAGÍSTER EN TECNOLOGÍA AMBIENTAL. ESPECIALISTA EN ANÁLISIS Y GESTIÓN AMBIENTAL, UNIVERSIDAD DE CARTAGENA (COLOMBIA).

allessandro682002@yahoo.com

JOHN JAIR DEL TORO MARTÍNEZ

INGENIERO MECÁNICO. CANDIDATO A MAGÍSTER EN INGENIERÍA AMBIENTAL, UNIVERSIDAD DE CARTAGENA (COLOMBIA).

john.deltoro@ymail.com

RESUMEN

Entendiendo el concepto de política como toda acción dirigida a obtener el bien común, este artículo resalta la etiqueta como herramienta de control que mejora el desarrollo de la seguridad alimentaria a partir de la información nutricional que contiene, toda vez que esta proviene de la presunción de una conducta honesta que nace del productor ante el consumidor. Es decir, la etiqueta es política de Seguridad Alimentaria por contener elementos aceptados como verdaderos por todos los consumidores. Se estableció una revisión del estado del arte alrededor del etiquetado nutricional y se analizó la normatividad en Colombia respecto al etiquetado y lo desarrollado por otras naciones. Se evidencia que en Colombia las entidades de regulación y control no poseen una política clara que utilice la etiqueta como herramienta de seguridad alimentaria a diferencia de otros países.

PALABRAS CLAVE: etiqueta, seguridad alimentaria, producto alimenticio, Política.

ABSTRACT

Understanding the concept of policy as any action intended to achieve the common good, this article highlights the label as a control tool that enhances the development of food security from the nutritional information it contains, since this nutritional information comes from the presumption of an honest behavior derived from the producer to the consumer. In other words, the label is Food Safety Policy for it contains elements accepted as true by all consumers. This study established a review of the nutritional label's state of art by analyzing existing regulations in Colombia, as well as regulations developed by other nations. It has been observed that institutions in charge of regulation and control do not have a clear policy towards labeling as a food security tool as it is true to other countries.

KEYWORDS: Label, Food Safety, Foodstuff, Policy.

INTRODUCCIÓN

La etiqueta, lejos de ser solo el medio publicitario que invita al comprador a consumir el producto contenido en un sinnúmero de envases llamativos y sugestivos, además, debe ser vista como uno de los medios de control de la seguridad de los alimentos.

La seguridad alimentaria, según la definición de la Food and Agriculture Organization (FAO) —entiéndase Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación—, tiene lugar “cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias”.

En la década de los años 70 nace el concepto de seguridad alimentaria basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global; posteriormente se agregó la idea de acceso en los años 80, y en la década de los 90 se le incorpora la inocuidad y se reafirma la seguridad alimentaria como un derecho humano” (PESA, 2011).

Desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996 la mayoría de los países miembros y la comunidad Europea reafirmaron

el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consecuencia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre.

Para la FAO, la seguridad alimentaria implica el cumplimiento de condiciones (FAO, 1997) como: la oferta y disponibilidad de los alimentos adecuados; la estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año; el acceso a los alimentos o la capacidad para adquirirlos y la buena calidad e inocuidad de estos. Esta última condición tiene su mayor expresión de garantía en el etiquetado de los alimentos, pues es el medio de información y divulgación de las características de inocuidad y seguridad alimentaria. La FAO y el *Codex Alimentarius*, a través de diversos documentos, señalan que el derecho a la seguridad alimentaria es un *derecho subjetivo* que se traduce en

la facultad o potestad de exigir de otro un determinado comportamiento. Esto es, el derecho que tienen todas las personas a una alimentación adecuada, al acceso a alimentos que sean de buena calidad, inocuos y nutritivos. Así mismo, el *Codex Alimentarius* define la inocuidad como “la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y / o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan”. Por lo anterior, es necesario garantizar la máxima protección de los consumidores, y para ello es fundamental dejar claro el concepto de inocuidad a lo largo de toda la cadena alimentaria, es decir, desde la producción hasta el consumo, lo que implica un sistema integrado que involucre a productores, fabricantes, transportadores, distribuidores, vendedores y consumidores. Pues, los cambios en los hábitos de consumo, no solo exigen mayores garantías de inocuidad, sino también calidad en los productos. Según la FAO/OMS (2006):

[...] los términos inocuidad de los alimentos y calidad de los alimentos pueden inducir a engaño. Cuando se habla de inocuidad de los alimentos se hace referencia a todos los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor. Se trata de un objetivo que no es negociable. El concepto de calidad abarca todos los demás atributos que influyen en el valor de un producto para el consumidor. Engloba, por lo tanto, atributos negativos, como estado de descomposición, contaminación con suciedad, decoloración y olores desagradables, pero también atributos positivos, como origen, color, aroma, textura y métodos de elaboración de los alimentos. Esta distinción entre inocuidad y calidad tiene repercusiones en las políticas públicas e influye en la naturaleza y contenido del sistema de control de los alimentos más indicado para alcanzar objetivos nacionales predeterminados.

La educación del consumidor en inocuidad y calidad de alimentos permite tomar decisiones informadas. Por ello, un listado de los ingredientes en la etiqueta no sólo garantiza al público una información óptima sobre la composición de los productos alimenticios, sino que, al mismo tiempo, proporciona los datos necesarios que los consumidores necesitan para tomar las decisiones referentes a su salud, al evitar algunos ingredientes.

El etiquetado de los alimentos constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos, por una parte y, por otra, entre compradores y consumidores; la etiqueta reseña cualquier tipo de producto alimenticio, farmacéutico, textil, entre otros; es elemento esencial en la identidad del producto y un motivador frente a las decisiones de consumo (FAO & OMS, 2007).

La etiqueta es cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estampado, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento. Si la etiqueta acompaña al alimento o se expone cerca del mismo, e incluso tiene por objeto fomentar su venta o colocación se denomina etiquetado. (FAO & OMS, 2007).

Además, la etiqueta debe incluir para los fines del marcado de la fecha de los alimentos pre-ensados: **Fecha de fabricación**, momento en que el alimento se transforma en el producto descrito en la etiqueta; **Fecha de envasado**, aquella en que se coloca el alimento en el envase para su venta; **Fecha límite de venta** es el último término en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor; **Fecha de duración mínima**, este plazo señala la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto es totalmente comercializable; **Fecha límite de utilización** es el límite de consumo recomendado o también descrita como **Fecha de caducidad**¹. Vale la pena agregar que el “**Ingrediente**” es cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

¹ La Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 14o periodo de sesiones (1981) y luego revisada en sus 16o y 19o periodos de sesiones (1985 y 1991). Ha sido enmendada en su 23o, 24o, 26o y 28o periodos de sesiones (1999, 2001, 2003 y 2005).

ETIQUETADO Y CODEX ALIMENTARIUS

Las etiquetas pueden mostrar al consumidor información relativa al producto, como pueden ser el contenido o las características de éste. Proporcionan información nutrimental e ingredientes de los alimentos, información de las dosis cuando se trata de medicamentos, etc. También se imprimen notas de advertencia relativas al uso, manejo y aplicación del producto. Así mismo, el código de barras se utiliza en las etiquetas para efectos de control de inventario y del precio del producto. Por lo anterior, se puede decir que las etiquetas son parte importante del diseño de un envase y ayudan en la comercialización y venta de los productos (Cruz, 2006).

Es así como el etiquetado de alimentos y otros productos de carácter nutricional se han constituido en un práctico lenguaje de comunicación entre fabricantes, comercializadores y consumidores, gracias a las normas y directrices planteadas por la comisión del *Codex Alimentarius* sobre etiquetado de los alimentos para uso y conocimientos amplios por parte de los gobiernos, las autoridades de reglamentación, las industrias de alimentos y minoristas, y los consumidores (FAO & OMS, 2007a).

Pero, ¿qué es el *Codex Alimentarius*? Según la publicación de la secretaría del programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias:

El *Codex Alimentarius* (que en latín significa ley o código de alimentos) es un compendio de normas alimentarias aceptadas internacionalmente y presentadas de modo uniforme. Contiene también disposiciones de carácter consultivo, en forma de códigos de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas para ayudar a alcanzar los fines del *Codex Alimentarius*. (FAO & OMS, 2006).

La publicación del *Codex Alimentarius* tiene por finalidad servir de orientación y fomentar la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos, para contribuir a su armonización, y de esta forma, facilitar el comercio internacional. En sus directrices se recomienda que, al formular po-

líticas y planes nacionales relativos a los alimentos, los gobiernos tengan en cuenta la necesidad de seguridad alimentaria de todos los consumidores y apoyen y adopten, en la medida de lo posible, las normas del *Codex Alimentarius* o, en su defecto, otras normas alimentarias internacionales de aceptación general (Asamblea General de Naciones Unidas, 1985).

CODEX ALIMENTARIUS Y SALUD PÚBLICA

Los procesos de globalización, materializados en los múltiples tratados de libre comercio entre las naciones, han incrementado el intercambio comercial de alimentos, de manera tal, que también ha potenciado el interés por la inocuidad de los alimentos, máxime cuando existe una relación proporcional entre el aumento del comercio mundial y los problemas de salud pública.

Las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) son en la actualidad reconocidas como un serio problema de salud pública, tanto en países desarrollados como no desarrollados, afectando con especial severidad a niños, mujeres embarazadas y ancianos. Además de las consecuencias directas para la salud, las ETA significan una carga significativa para los sistemas de atención en salud, y generan restricciones a la productividad económica en los países. Los riesgos reales o percibidos en relación con contaminantes microbianos, químicos y los nuevos desafíos por problemas como los originados por enfermedades como la versión humana de la Encefalopatía Espongiforme de los Bovinos (BSE), hacen de la inocuidad de alimentos una prioridad que preocupa a todos los países del mundo (FAO, 2003).

NORMAS SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

La OMS y la FAO, en unión con la comisión del *Codex Alimentarius*, elaboraron un compendio de normas alimentarias, directrices, código de práctica y etiquetado, con el objetivo de proteger la salud de los consumidores a nivel mundial y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos, medicamentos, entre otros (FAO & OMS, 2007a).

Tipos de etiquetado

- **Etiquetados de aditivos alimentarios.** Según el Codex 107-1981, “por aditivo alimentario se entiende cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento, ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento”. Para el *Codex Alimentarius*, los aditivos deben llevar información básica en su etiqueta como son: nombres, fecha de durabilidad mínima y las palabras “para uso alimentario”. De igual manera, la etiqueta para aditivo alimentario debe contener nombre y dirección del fabricante, contenido neto, país de origen e identificación del lote (FAO & OMS, 2007).
- **El etiquetado alimentario y las alegaciones nutricionales.** El Reglamento 1924 de 2006 plantea, entre otros objetivos, garantizar un alto nivel de protección al consumidor contra las alegaciones en alimentos que sean exageradas o falsas o no tengan fundamento (Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea, 2006).

Entre los tipos de alegaciones sobre alimentos que determina la Unión Europea (UE) hace especial énfasis en tres, los cuales recomiendan llevar en las etiquetas las siguientes características:

- a. *Alegaciones nutricionales*, que afirmen, sugieran o den a entender que un alimento posee propiedades beneficiosas debido a su composición (por su aporte energético o por un nutriente en particular); ejemplo de este tipo de alegaciones que deberían aparecer en la etiqueta serían “Fuente de”, “sin”, “alto contenido de”, “bajo contenido de” o “contenido reducido de” calorías u otro nutriente en particular.
- b. *Alegaciones de propiedades saludables*, que afirmen, sugieran y den a entender una relación entre un alimento o uno de sus constituyentes y la salud. Este tipo de alegaciones

hace referencia a la función fisiológica de un componente, como por ejemplo: “El calcio puede contribuir a fortalecer los huesos”. La alegación debe estar fundamentada en datos científicos comúnmente aceptados y deben ser comprensibles para el consumidor medio.

- c. El tercer tipo son las *alegaciones de reducción de riesgos de enfermedad*. Este tipo específico de alegaciones de propiedades saludables afirma que un alimento, o uno de sus contribuyentes, reduce significativamente el riesgo de aparición de una enfermedad; por ejemplo: “los fitoesteroles contribuyen a reducir el nivel de colesterol sanguíneo, disminuyendo por consiguiente el riesgo de aparecer enfermedades cardiovasculares” (Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea, 2006).

- **Etiquetado de alimentos *light*.** Los alimentos *light* son una categoría de productos especialmente diseñados para regímenes exclusivos en los cuales se introduce una modificación en el contenido de nutrientes, indicado para la alimentación de personas en condiciones físicas y fisiológicas especiales (Kantor, 1990).

Las categorías en que se agrupan y que se deben especificar en las etiquetas son: *light*, significa que al producto se le ha retirado 50% de su contenido normal de grasa; libre de azúcar o *sugar free*, es decir, tiene menos de 5 miligramos (mg) de azúcar por ración; bajo en azúcar o *sugar low*, cada porción posee menos de 5 gramos (g) de azúcar; libre de grasa o *fat free*, incluye menos de 5 miligramos (mg) de grasa por ración; bajo en grasa o *low fat*; cada ración incluye 3 gramos (g) o menos de grasa; bajo en grasas saturadas, la ración aporta 1 gramos (g) o menos de ellas; libre de colesterol o *cholesterol free*, cada porción cuenta con menos de 2 miligramos (mg) de dicha sustancia, y puede incluir 3 gramos (g) o menos de grasa saturada (Guzmán, 2008).

- **Etiquetado directo y no directo de alimento.** Los productos alimenticios tienen etiquetas autoadhesivas en los envases directamente o adheridos sobre los alimentos, como carnes, frutas con piel comestible y no comestible, verduras entre otros, lo cual pone en riesgo su inocuidad. La UE pone a prueba los productos adhesivos con la normativa alemana del Instituto Federal de Riesgo (BFR). De igual manera, en los Estados Unidos se controla la calidad de los adhesivos a través del organismo estadounidense para el control de alimentos y medicamentos (FDA). Esta exige que el adhesivo cumpla con el capítulo 21 CFR 175.105 de la FDA (aprobado para el contacto directo con alimentos) (BFR, 2010).
- **Etiquetado engañoso, falsificados o de imitación.** El consumo de productos alimenticios y medicamentos falsificados, de imitación o engañosos originan problemas de salud pública a nivel mundial. La OMS, preocupada por este fenómeno, recomienda entre otros aspectos los siguientes: compromiso de combatir los productos de etiquetado engañoso, falsificados o de imitación; establecer organismos nacionales de reglamentación; vigilar sistemáticamente el mercado y establecer mecanismos eficaces de cooperación y colaboración a escala nacional, regional e internacional (OMS, 2010).
- **Alimentos exentos de llevar etiquetas.** Según Figueroa (2003), algunos productos alimenticios pueden estar exentos de etiquetas debido a sus características particulares, tales como: los alimentos servidos para el consumo inmediato, como los de las cafeterías de los hospitales, aviones, vendedores ambulantes, mostradores de golosinas en centros comerciales y máquinas de vender comida.
- **Etiquetado para alimentos que contienen colorantes artificiales perjudiciales.** A finales del año 2009, se publicó el Reglamento 1333/2008 que introduce la necesidad de incorporar en el etiquetado de alimentos que

contienen determinados colorantes alimentarios cierta información adicional. En concreto, se exige que para los aditivos amarillo anaranjado (E 110), amarillo de quinoleina (E 104), carmoisina (E 122), rojo allura AC (E 129), tartracina (E 102), rojo cochinilla A (E 124) conste la siguiente advertencia: “nombre o número E del/de los colorante(s): puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños” (Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea, 2008).

- **Etiquetados ecológicos.** Para que los consumidores de los productos alimenticios derivados de la agricultura ecológica los distingan con facilidad, la etiqueta, además de llevar su propia marca como distintivo, debe estar numerada y con un logotipo o anagrama específico con el nombre y/o el código de la autoridad u organismo de control y la leyenda “*Agricultura ecológica*”. Para señalar el lugar donde se ha elaborado el producto (industria, granja) y ha estado sometida a controles y evaluaciones por autoridades respectivas (FACUA, 2008).
- **Etiquetados de transgénicos.** Alimentos transgénicos son aquellos cuya composición genética ha sido alterada mediante la manipulación genética (supresión o incorporación de genes) provenientes básicamente de plantas o animales (Belt Ibérica, 2003).

Para las autoridades sobre seguridad alimentaria, las etiquetas alimentos transgénicos se debe indicar obligatoriamente la leyenda OMGS (organismos modificados genéticamente) (FUCUA, 2008).

- **Etiquetados de alérgenos.** Algunos consumidores de alimentos y medicamentos pueden presentar ciertas reacciones adversas a lo esperado, debido a algunos componentes del producto. Para evitar estos inconvenientes las autoridades de seguridad alimentaria de la UE, en la nueva directiva 2003- 89, modifica la 2000-13 CE, en la

que exige a los fabricantes que indiquen en las etiquetas la presencia de alérgenos si se emplean como ingredientes en alimentos pre-envasados. Esto permite una mejor información y protección en la salud de los consumidores (EUFIC, 2005).

LA HUELLA ECOLÓGICA VISTA DESDE LA ETIQUETA

Los investigadores Wackernagel y Rees (1996) crearon un indicador que bautizaron con el nombre de *huella ecológica*, que mide la superficie necesaria para producir los recursos consumidos por un ciudadano y para absorber los residuos que genera. Se produce por tanto un déficit ecológico cuando se consume más tierra de la que se dispone, produciendo una huella mayor.

Los alimentos constituyen una de las principales actividades de intercambio comercial y uno de los productos que mayor cuidado y observación ameritan por parte de las autoridades sanitarias de los distintos países o comunidades que establecen acuerdos de tipo comercial. Dicha observación a simple inspección bien pueden detallarse a través de las etiquetas de los productos, el lugar de procedencia, fechas de vencimiento, lote, datos nutricionales, entre otros aspectos. De igual manera, la huella ecológica de los productos nos alertaría sobre el costo ambiental de los mismos, algo que por ahora pasa absolutamente inadvertido, pero que en principio y para empezar un proceso de sensibilización podría limitarse a la *huella de carbono*, la cual se centra en concienciar a los ciudadanos sobre el impacto que tienen las emisiones de dióxido de carbono (CO₂) en el cambio climático.

La huella de carbono evalúa y cuantifica las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) que se generan a lo largo del ciclo de vida del producto, desde la adquisición de las materias necesarias para su producción, hasta su gestión como residuos una vez consumidos. Esta herramienta servirá para calcular el balance de GEI para cualquier producto de una empresa agroalimentaria ecológica o convencional. Por ejemplo, un paquete de papas fritas

genera una huella de 75 gramos de CO₂. El resultado se descompone así: 40% en el cultivo y cosecha de las papas, la manufactura aporta 30% de las emisiones, el envoltorio suma 15%, la distribución y mercadeo 9% y, finalmente, la eliminación de la basura, 2%. A cada producto o actividad se le calcula la correspondiente huella (Urquieta, 2010).

El certificado de la huella de carbono no es obligatorio, pero muchas empresas están interesadas en que sus productos lleven la etiqueta que certifica los valores de CO₂ de sus productos, ya que así los consumidores podrán optar por los productos más sanos y menos contaminantes.

EL CICLO DE VIDA DE UN PRODUCTO, UNA MIRADA DESDE LA ETIQUETA

La FAO ha implementado un modelo holístico, que hace recaer la responsabilidad de la inocuidad alimentaria en todos y cada uno de los responsables de las distintas etapas por las que pasa el alimento.

Los organismos encargados de velar por la Seguridad Alimentaria en la UE, junto con la OMS y la FAO, quieren expresar que el control llevado a cabo sobre los alimentos es una responsabilidad que atañe a todos los participantes de la cadena alimentaria, desde los productores primarios (agricultores, ganaderos) a los procesadores, envasadores, transportadores, almacenadores, puntos de venta y, por último, a los consumidores, y que por tanto, las medidas concernientes a la vigilancia y control de dicha seguridad alimentaria deben cubrir exhaustivamente todas y cada una de estas etapas, de manera que quede garantizada la inocuidad de todos y cada uno de los alimentos que llegan a la mesa del consumidor.

En términos más técnicos, el ciclo de vida de un producto se asimila al concepto de *trazabilidad*, que consiste en el proceso por el cual se le “sigue la pista” a un alimento a través de todas las etapas que atraviesa, desde el campo, hasta la mesa del consumidor: producción, transformación, transporte y distribución,

elaboración culinaria y consumo, mediante un sistema único para su identificación y control.

Un ejemplo de trazabilidad exhaustiva es el de la carne de vacuno; el animal es identificado desde el principio con un número que llevará siempre consigo; con él quedará registrado en el matadero y en la sala de despiece, y con él se identificará la carne en el punto de venta. Así se puede realizar un seguimiento de todas las etapas por las que ha pasado la carne, desde la explotación ganadera hasta que llega al consumidor (Agencia Española de Seguridad Alimentaria AESAN, 2003).

Un producto alimenticio seguro es el resultado de todos los procesos y actividades de manipulación llevadas a cabo a lo largo de toda la cadena alimentaria. Un sistema de trazabilidad adecuado puede ayudar a crear una retroalimentación para mejorar la calidad, las condiciones y la entrega de los productos y optimizar los costos relacionados.

La trazabilidad es una herramienta que debe ser coordinada en el marco de la gestión de la inocuidad de los alimentos en general. La certificación de trazabilidad de la cadena alimentaria convierte los procesos de compañías individuales en algo más visible y fiable, lo que le permite comunicar un mensaje de confianza y responsabilidad.

POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN COLOMBIA

Colombia, mediante el documento del Consejo Nacional de Política Económica y Social, CONPES, aprobado el 31 de marzo de 2007, estableció la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, la cual contempla como uno de sus ejes fundamentales la calidad e inocuidad de los alimentos, entendida esta como el conjunto de características de los alimentos que garantizan que sean aptos para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de una serie de condiciones y medidas necesarias durante la cadena agroalimentaria hasta el consumo y el aprovechamiento de los mismos, asegurando que una vez ingeridos no representen un

riesgo (biológico, físico o químico) que menoscabe la salud. En este sentido, establece que no se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un atributo de la calidad. Y, que sus determinantes básicos son: la normatividad (elaboración, promoción, aplicación, seguimiento); la inspección, vigilancia y control, los riesgos biológicos, físicos y químicos, la manipulación, conservación y preparación de los alimentos.

De otra parte, el documento también establece un sistema de información, educación y comunicación que permite la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional en el sistema educativo formal e informal, asegurando las buenas prácticas de producción, alimentación, nutrición, salud, higiene, manipulación y preparación de alimentos. Así mismo, el documento estructura una red de comunicaciones para la divulgación masiva de información sobre alimentación y nutrición a la población, que permita orientar la decisión de compra y consumo de productos alimenticios, esto es, instrumentos de programación y orientaciones alimentarias y nutricionales, como la tabla de composición de alimentos colombianos, las recomendaciones de energía y nutrientes, y las guías alimentarias para la población colombiana.

Por lo anterior, se puede establecer que Colombia cuenta con un compendio de normas e instituciones que rigen el tema de seguridad alimentaria, que reglamentan y fiscalizan los distintos alimentos que se comercializan en las distintas etapas de la cadena alimentaria. La etiqueta es un instrumento valioso para el cual cada vez son mayores las exigencias legales. Es una herramienta con doble función: control del alimento e información al consumidor; sin embargo, existe una débil fiscalización sobre estos dos aspectos. Un caso específico de ello se puede señalar en la acción popular entablada en contra del INVIMA en junio de 2007 sobre la violación de los derechos colectivos a la seguridad y salubridad pública en virtud de la ausencia de información básica y de gran importancia para el consumidor final (Consejo de Estado, 2007).

Otra falencia en la aplicación de la política de seguridad alimentaria y nutricional es la poca formación en el consumidor,

que le permitan la interpretación y uso de la etiqueta como herramienta nutricional. Si el consumidor no entiende el contenido, ni los objetivos por los cuales figura allí esa información, se podría seguir legislando sin que la población, por lo menos la más vulnerable desde el punto de vista de la salud pública, pueda recibir esos beneficios.

Colombia, a partir de la Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, tomando en referencia la Reglamentación 1924 de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, busca “proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada” (Ministerio de Protección Social, 2011).

En razón de lo anterior es el momento para que los diferentes estamentos oficiales, universidades y medios de comunicación elaboren programas de educación al consumidor, para contribuir a que el etiquetado cumpla su objetivo y sea una herramienta útil de información. De igual forma, se hace necesario que los órganos de vigilancia del Estado colombiano garanticen el permanente cumplimiento de la norma por parte de los sujetos que intervengan en la cadena de producción alimentaria.

CONCLUSIÓN

Para garantizar la buena adquisición de productos alimentarios y medicamentos seguros, inocuos y nutritivos a los consumidores, las etiquetas ayudan a describir claramente, entre otros, el contenido y componentes básicos del producto, su identificación, mensajes de venta, información nutricional, dosis, uso y aplicación, que ayuden a controlar la cantidad nutricional que el consumidor necesita.

Igualmente la etiqueta debe ser vista como uno de los medios de control trascendental de la seguridad alimentaria; debe ser el principal lenguaje de comunicación entre los productores, comercializadores y consumidores de los productos alimentarios, y tener las características específicas del producto elaborado, como los transgénicos, ecológicos, *light*, con alegaciones, aditivos, colorantes perjudiciales, entre otros.

En cuanto a las funciones de las autoridades de cada país, les corresponden garantizar a sus consumidores que los productos que se importan (productos terminados) cumplan por parte de las empresas productoras las normas sobre etiquetado nutricional. Estas han de indicar con claridad la cantidad total del producto (refrescos, jugos, leche...) para que el consumidor pueda manejar con exactitud su propio requerimiento. Asimismo, en las etiquetas se verifican los materiales de fabricación de los adhesivos usados directamente en alimentos con piel comestible, para garantizar su inocuidad.

Otro aspecto que se debe destacar en la etiqueta nutricional, como política de seguridad alimentaria, es que permite distinguir los productos alimenticios que tengan alérgenos y pongan en peligro la salud de los consumidores, con el fin de que estos puedan escoger los productos más saludables. Innumerables personas mueren y otras son hospitalizadas víctimas de alérgenos alimentarios en productos como los derivados de lácteos, gluten, moluscos, crustáceos, huevos, lo cual genera enfermedades como diabetes, obesidad, problemas cardiovasculares, algunas formas de cáncer e hiperglicemia, entre otras, lo que traduce un problema mayor de salud pública.

Todos debemos, a través de un buen entendimiento de la etiqueta, poder consumir con más confiabilidad los productos comerciales, identificando falsificaciones, imitaciones o engaños. La etiqueta ilustra al consumidor sobre los privilegios del producto en el mercado, y debe mostrar su contenido nutricional, de salud u otra información. Es un instrumento de divulgación y formación acerca de la composición alimentaria y nutricional, de

impacto ambiental y en la salud. Su información debe ser legible y pertinente, evitando riesgos biológicos, físicos y químicos que potencialmente puedan menoscabar la salud humana.

Es importante resaltar a la etiqueta como un medio para identificar y conocer el ciclo de vida de los alimentos, en este sentido, la vigilancia y control de la trazabilidad es una responsabilidad de todos los actores en la cadena alimentaria.

Finalmente, la etiqueta es una herramienta de la seguridad alimentaria que requiere la vigilancia y control permanente de las autoridades competentes y de los ciudadanos, como política pública que direcciona estrategias, objetivos y metas hacia el bien común.

REFERENCIAS

- Agencia Española de la Seguridad Alimentaria, Ministerio de Sanidad y de Consumo y Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social. (2005). *Guía de comedores escolares*. Recuperado el 8 de marzo de 2011 de: http://www.aesan.mspsi.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/un_tricion/guia_comedores_escolares.pdf
- Asamblea Nacional Constituyente Colombia. (1991). Constitución Política Colombiana.
- Amigos Orgánicos. (2011). *Trazabilidad*. Recuperado el 23 de septiembre de 2011 de: <http://www.amigosorganicos.com/trazabilidad.html>
- Asamblea General de las Naciones Unidas. (2000). Resolución 55/2 Declaración del Milenio.
- Asamblea General de las Naciones Unidas. (1966). Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales.
- Asamblea General de las Naciones Unidas. (1948). Declaración Universal de los Derechos Humanos.
- Asamblea General de las Naciones Unidas. (1985). Resolución 39/248.
- ASPIL. (2010). Listado de productos alérgenos 2010. Recuperado el 27 de febrero de 2011 de: <http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:gA1bo69dG8kJ:www.aspil.com/es/pdf/alergenos.pdf+productos+alergenos&hl=es&g>
- Belt Ibérica. (2003) *Los alimentos transgénicos llevarán etiquetas especiales*. Seguridad Alimentaria y Protección Biotecnológica. España.
- Consejo de Estado. (2007). Sentencia n.º 25000-23-25-000-2004-00812-01(AP). Colombia.
- Cruz, H. (2006) *Mundo alimentario*. México: Asociación Mexicana de Envase y Embalaje, p. 29.
- Departamento de Alimentos y Nutrición. (2010) *Porque se siente bien es más rico*. Memoria División Políticas Públicas Saludables y Promoción 2006-2009. Programa EGO-CHILE.
- Departamento de Epidemiología. (2004). Boletín de vigilancia en Salud Pública de Chile. *El Vigía* 20, 8 (20).
- Departamento Nacional de Planeación (2007). Documento del Consejo Nacional de Política Económica Social, CONPES 113, aprobado el 31 de marzo de 2007. p. 7.

- EPEA. (2007). EPEA y la huella ecológica. Recuperado el 26 de febrero de 2011 de: <http://www.huellacarbono.es/apartado/general/Epea-y-huelladecarbono.html>
- EUFIC. (2005). Etiquetado relativo a los alérgenos alimentarios. Alimentos Hoy en Día.
- FACUA. (2008). Etiquetado de alimentos. España.
- FAO. (2003). Informe del Taller Nacional sobre Evaluación y Seguimiento de las actividades del proyecto TCP/RLA/0065: Fortalecimiento de los comités nacionales del Codex y aplicaciones de las normas del Codex Alimentarius. Panamá.
- FAO. (2001). Taller subregional sobre Gestión del Codex y programación de actividades del proyecto TCP/RLA/0065. República Dominicana.
- FAO. (1997). Grasas y aceites en la nutrición humana. Consulta FAO/OMS de expertos. Estudio FAO Alimentación y Nutrición – 57.
- FAO. (1996a). Informe sobre la Cumbre Mundial de Alimentación. Roma
- FAO. (1996b). Declaración de Roma Sobre la Seguridad Alimentaria Mundial.
- FAO & OMS. (2007a). Etiquetado de los alimentos (5.^a ed.) Roma.
- FAO & OMS. (2007b). Comisión del Codex Alimentarius Plan Estratégico 2008-2013. Roma.
- FAO & OMS. (2006). ¿Que es el Codex Alimentario? (3.^a ed.) Roma.
- FAO & OMS. (1981). Codex Standard 107-1981, Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales. Roma.
- FDA. (2000). Capítulo 21CFR 175.105. Adhesives. USA.
- Federal Institute For Risk Assessment, BfR. (2010). The Federal Institute of Risk Assessment at a Glance – Dates, Facts and Background.
- Fernández, A. (2010). Cómo calcular y reducir la huella de carbono. *Revista Eroski Consumer*.
- FIAB. (2004). *Guía de aplicación de las exigencias de etiquetado y trazabilidad de alimentos y piensos modificados genéticamente*. España.
- Figuerola, D. (2003, julio-sept.). La etiqueta de los alimentos e información nutricional, *Revista Salud Pública y Nutrición*, 4 (3).
- Flórez, A. (2006). Etiquetas ayudan a los estudiantes de escuela intermedia a escoger comidas más saludables.
- Guzmán, R. (2008). Productos light no son mágicos. Recuperado el sábado 23 de octubre de 2010 de: <http://www.saludymedicinas.com.mx/articulos/1641/productos-light-no-son-magicos/4>

- Hawthorne, M., Moreland, K., Griffin, I. & Abrams, S. (2006, june). An educational program enhances food label understanding of young adolescents. *Journal of the American Dietetic Association* 106 (6), 913-916, DOI: 10.1016/j.jada.2006.03.004
- Junta de Andalucía. (2009). Cómo reducir la huella de CO₂. Recuperado el 23 de septiembre de 2011 de: <http://www.huellacarbono.es/general/reducirhuellaco2.html>
- Kantor, M. (1990). Light dairy products: The need and the consequences. *Food Technology*, 44, 478 – 494.
- Machado, A. (2003). *Ensayos sobre seguridad alimentaria*. Bogotá: Red de Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria, Universidad Nacional de Colombia.
- OMS. (2010). Comunicado de prensa, intervenciones de prevención y control de los productos médicos de calidad subestándar, espurios de etiquetado engañoso, falsificados o de imitación en la región de África de la OMS. Malabo.
- OMS. (1995) Serie de informes técnicos, n.850, Anexo 3 (pautas para la buena práctica clínica (BPC) en ensayos con productos farmacéuticos). 6to informe, 54p.
- Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea. (2008). Reglamento (CE) N° 1333/2008 sobre aditivos alimentarios. Recuperado el 27 de febrero de 2011 de: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:ES:PDF>
- Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea. (2006). Reglamento (CE) N° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. 16p. Recuperado el 27 de febrero de 2011 de: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:ES:PDF>
- Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea. (2003). Directiva 2003/89/CE por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios. Recuperado el 27 de Febrero de 2011 de: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/fl_com2003-89_es.pdf
- Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea. (2003). Directiva 2000/13/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Recuperado el 27 de

- Febrero de 2011 de: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/consleg/2000/L/02000L0013-20070112-es.pdf>
- Presidencia de la República. (1994). Decreto 1290 por el cual se precisan las funciones del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- y se establece su organización básica. Recuperado el 27 de febrero de 2011 de: http://www.presidencia.gov.co/prensa_new/decretos_linea/1994/junio/22/dec1290221994.pdf
- Presidencia de la Republica de Francia. (2010). LOI n° 2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement.
- Presidencia de la Republica de Francia. (2004). Loi N° 428 relative à la prévention et à la lutte contre l'obésité. Recuperado el 26 de Febrero de 2011 de: <http://www.senat.fr/leg/pp103-428.html>
- Programa Especial para la Seguridad Alimentaria - Pesa, Centroamérica. (2011). Seguridad alimentaria y nutricional: Conceptos básicos. Recuperado el 19 de Septiembre de 2011 de: <http://www.pesacentroamerica.org/conceptos%20pdf>
- Rees, W & Wackernager, M. (1996). *Our ecological footprint: Reducing human impact on the earth*. Gabriola Island, BC: New Society Publishers.
- Urquieta, C. (2010). Estándar medirá cuánto CO2 genera cada producto colocado en el mercado. *El Mostrador*. Santiago de Chile.