

PRONUNCIAMIENTO

La Sociedad Peruana de Nutrición SOPENUT, en relación a la denuncia sobre un producto lácteo de producción nacional que incumpliría con nuestro ordenamiento legal, manifiesta lo siguiente:

- No se ha puesto en discusión el valor nutricional ni la inocuidad del alimento cuestionado sino la corrección de su denominación como leche evaporada con otros productos adicionados.

En el Perú, la única normatividad oficial vigente respecto a la denominación de los productos lácteos modificados, es el pronunciamiento del ministerio de salud/DIGESA del año 2014, que autoriza el uso del término leche evaporada con la adición de una frase indicando los componentes agregados sin embargo sí existen normas supranacionales como la “Norma General del Codex para el uso de términos lecheros CODEX STAN 206-1999”, “Norma del Codex para las leches evaporadas CODEX STAN 281-1971 ” y la Norma General para el Etiquetado de los alimentos CODEX STAN 1-1985 “ que sirven de referencia en el marco regulatorio Peruano.

- La definición de la Leche según el Codex Stan 206-1999 es “secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche o a elaboración ulterior, sin embargo es conveniente entender que si se ingiere la leche cruda recién obtenida del ordeñamiento podríamos exponernos a ingerir algún tipo de bacterias, siempre y cuando no se haya tenido el cuidado e, higiene y tratamiento térmico adecuado, es por ello que la industria láctea aplica diferentes procesos que hacen que el producto sea apto para el consumo humano. Importante mencionar que las normas del Codex contemplan el uso de diferentes aditivos en la industria láctea, los mismos que están regulados en la norma General para Aditivos Alimentarios (Codex Stan 192).

- Respecto a la carragenina, aditivo que está siendo mencionado reiteradas veces en estos días, es importante hacer la siguiente acotación:

- La carragenina es un aditivo alimentario de uso permitido a nivel mundial, sus niveles máximos de uso han sido establecidos por el Codex Alimentarius.

- JECFA, es un Órgano científico internacional de expertos en Aditivos Alimentarios de la FAO/OMS, esta entidad se encarga de evaluar la inocuidad de los aditivos que se van a incluir en los estándares del Codex Alimentarius.

- La carragenina ha sido evaluada por JECFA, y el comité de expertos ha determinado que es un aditivo inocuo para el ser humano, consumido dentro de los límites establecidos.

-De acuerdo al Codex las funciones realizadas por la carragenina son: agente de relleno, carrier, emulsionante, agente de gelificación, agente de glaseado, humectante, estabilizador y espesante

-DIGESA ha adoptado las normas del Codex en el marco regulatorio peruano, por tanto, el uso de la carragenina en los niveles permitidos por el Codex son verificados y autorizados por la DIGESA durante el proceso de obtención del Registro Sanitario.

Finalmente, regulaciones como la de Europa y Estados Unidos, también contemplan el uso de la carragenina como aditivo alimentario destinado al consumo humano.

En las actuales circunstancias debemos reconocer lo siguiente:

- ✓ Fue la normatividad Panameña y sus instituciones cautelares las que observaron al producto peruano.
- ✓ Que nuestras instituciones cautelares han avalado los lineamientos que figuran en el Informe N 005376-2014/DHAZ/DIGESA, sin considerar as restricciones a la denominación de leche vigentes establecidas en el CODEX
- ✓ Que los temas de seguridad en la alimentación no se deben politizar, pues el análisis pierde su esencia generando pánico en la población.
- ✓ Que los profesionales entendidos en nutrición y alimentación deben mostrar su participación y liderazgo más activo en los diferentes ámbitos del quehacer público regulando las normas internacionales y cautelando su aplicación de manera técnico-científica.
- ✓ Hacemos votos para que esta coyuntura nos permita entender que el cuidado de la salud empieza con la normatividad adecuada que emane del concurso de las instituciones académicas, científicas, de profesionales técnicos, de gobierno y de los sectores de la producción, la que, apoyándose en el marco establecido por las instituciones supranacionales como el CODEX, FAO, OMS DGA y la experiencia internacional, proporciones claros instrumentos a las instituciones cautelares en prevención de posibles infracciones que pongan en riesgo salud.

Miraflores, 13 de Junio de 2017