

Alimentos funcionales: Conceptos, Definiciones y Marco Legal Global

Functional foods: Concepts, Definitions and Global Legal Frame

Olagnero Gabriela*, Genevois Carolina*, Irei Verónica *, Marcenado Josefina *, Bendersky Silvia *

* Licenciada en Nutrición. Grupo de Estudio sobre Alimentos Funcionales, AADYND.

Correspondencia: golagnero@yahoo.com.ar || Recibido: 2 de abril de 2007, aceptado en su versión corregida el 15 de mayo de 2007.

Resumen

El área de los Alimentos Funcionales posee un crecimiento mundial vertiginoso, tanto en el campo científico como en el desarrollo de productos. El Lic. en Nutrición resulta un nexo entre el sector científico e industrial y el consumidor, por ser referente en materia de alimentos para la comunidad. El grupo de estudio sobre Alimentos Funcionales centró su objetivo en *analizar la información relevante sobre el tema, a nivel nacional e internacional, generar un documento con conceptos básicos que permitan el análisis de los alimentos disponibles en nuestro mercado, y en consecuencia, utilizar a los alimentos funcionales como aliados en nuestra tarea, para realizar indicaciones o*

informar de manera adecuada y racional a los pacientes y/o la comunidad.

El presente es un documento introductorio donde, en forma breve y clara, se tratará de volcar aquellos conceptos y definiciones vigentes, de mayor consenso mundial, y la situación legal nacional e internacional sobre un campo de investigación y desarrollo que evoluciona día a día.

Palabras claves: alimentos funcionales, legislación, salud, alegación.

Dieta (B.Aires) 2007:25 (119):33-41. ISSN 0328-1310

Abstract

The area of Functional Foods has an extremely rapid worldwide growth both in the scientific field and in food products development. Dietitians have become a necessary link between the scientific and industrial sector and the consumer, since they are an essential source of reference for food matters to the community. The Functional Foods study group's aim was focused on analyzing the most relevant information about this subject at the national and international level, on generating a document with the basic concepts that allow the study of foods available in

our market, and eventually using functional foods as an ally in our task, in order to give proper and accurate instructions or provide the adequate information to patients and/or the population. This is an introductory document where we will try to briefly and clearly show generally agreed concepts and definitions in force, as well as the national and international legal frame in a constantly evolving investigation area.

Key words: functional foods, legislation, health, claim.

Introducción

Desde hace más de un siglo la alimentación y la nutrición se convirtieron en ejes de investigación constante y la información disponible ha crecido en forma notable. El descubrimiento de los nutrientes y las consecuencias de sus carencias fueron impulsores para la elaboración de recomendaciones nutricionales, guías alimentarias y programas de educación a la población.

Actualmente, la investigación se centra en la relación *alimentación y enfermedades crónicas no transmisibles* y los efectos de la nutrición sobre funciones cognitivas e inmunitarias, capacidad de trabajo

y rendimiento deportivo. La evolución de los conceptos nos permite hablar hoy de "Nutrición Óptima", es decir la calidad de la ingesta, en términos de nutrientes y no nutrientes, que permite optimizar las funciones fisiológicas de cada individuo para asegurar el máximo de bienestar y salud a lo largo de toda su vida⁽¹⁾.

A estos avances en la ciencia de la nutrición se suman los cambiantes estilos de vida y hábitos alimentarios, que generan nuevas necesidades en los individuos y la búsqueda de su satisfacción a través del desarrollo y la creatividad. Los consumidores están cada vez más conscientes de su autocuidado y

buscan en el mercado aquellos productos que contribuyan a su salud y bienestar.

En éste contexto nacen los denominados “Alimentos Funcionales”, un área de crecimiento mundial vertiginoso que involucra la figura del Lic. en Nutrición como nexo entre el sector científico e industrial y el consumidor.

A través de los diferentes medios y por la comunicación de las empresas alimenticias, el consumidor recibe abundante información acerca de las propiedades “saludables” de los alimentos, en especial de aquellos alimentos que ejercen una acción beneficiosa. Es el Licenciado en Nutrición el referente en materia de alimentos para la comunidad, y por esta razón debe mantenerse actualizado, analizando adecuadamente la información para poder enfrentar las consultas y dar respuesta a sus pacientes.

A partir de esta premisa se conforma el grupo de estudio sobre Alimentos Funcionales, cuyo objetivo se centró en *analizar la información relevante sobre el tema, a nivel nacional e internacional, generar un documento con conceptos básicos que permitan el análisis de los alimentos disponibles en nuestro mercado, y en consecuencia, utilizar a los alimentos funcionales como aliados en nuestra tarea, para realizar indicaciones o informar de manera adecuada y racional a los pacientes y/o la comunidad.*

Es necesario resaltar que el presente es un documento introductorio al tema, donde, en forma breve y clara se tratarán de volcar aquellos conceptos y definiciones vigentes, de mayor consenso mundial, en un campo de investigación y desarrollo que evoluciona día a día.

Alimentos funcionales: conceptos

La denominación “functional foods” tiene su aparición en los años ochenta en Japón. El aumento de la esperanza de vida y su consecuente impacto a nivel de gastos en salud pública hace que el gobierno japonés financie programas de investigación sobre alimentos, para lograr mejoras en calidad de vida. A partir de allí, el concepto comienza a evolucionar y es ampliado tanto en Europa como en Estados Unidos.

En consecuencia, actualmente, existe una variedad de definiciones del término alimentos funcionales, generadas por diferentes organismos, que conviene analizar para establecer un marco concep-

tual que permita estudiar los efectos del consumo de estos alimentos en el contexto de la actual situación epidemiológica de la población.

En la década del noventa, ILSI Europa (International Life Science Institute) elaboró un proyecto sobre alimentos funcionales, denominado Functional Food Science in Europe (FUFOSE o Ciencia de los Alimentos Funcionales en Europa), acción concertada con la Comisión Europea. A lo largo de tres años, a partir de 1995, numerosos expertos en nutrición y medicina evaluaron la literatura científica sobre alimentos, componentes y capacidad para modular funciones orgánicas, revisaron el concepto de alimento funcional, elaboraron una estrategia tanto para identificación y desarrollo de los mismos como para el fundamento científico de sus efectos, con el fin de justificar las alegaciones. El documento de consenso surgido de la acción se denominó “Conceptos científicos sobre los alimentos funcionales en Europa”. En el mismo se establece la importancia de la demostración científica de los efectos de dichos alimentos a través del uso de marcadores relevantes y cumpliendo con las exigencias de la comunidad científica.⁽¹⁾

La definición propuesta indica que *“un alimento puede considerarse funcional si se demuestra satisfactoriamente que ejerce un efecto beneficioso sobre una o más funciones selectivas del organismo, además de sus efectos nutritivos intrínsecos, de modo tal que resulte apropiado para mejorar el estado de salud y bienestar, reducir el riesgo de enfermedad, o ambas cosas”*. Establece también que **deben seguir siendo alimentos y sus efectos deben demostrarse en las cantidades normalmente consumidas en la dieta**. Operativamente, un alimento funcional puede ser¹:

- Un alimento natural en el que uno de sus componentes ha sido mejorado.
- Un alimento al que se ha añadido un componente para que produzca beneficios.
- Un alimento del cual se ha eliminado un componente y producirá menos efectos adversos sobre la salud.
- Un alimento en el cual alguno de sus componentes ha sido modificado químicamente para mejorar la salud.
- Un alimento en el que la biodisponibilidad de uno o más componentes ha sido aumentada.
- Combinaciones de las anteriores.

En Estados Unidos, en 1994, la Academia Nacional de Ciencias de los Alimentos (National Academy of Sciences Food) y el Comité de Nutrición (Nutrition Board), definieron a los alimentos funcionales como “alimentos modificados o ingredientes que pueden proveer un beneficio para la salud, más allá de los nutrientes que poseen”(2). En el año 2004, la American Dietetic Association (ADA) emite un documento institucional sobre los alimentos funcionales, donde los definen como aquellos que tienen potenciales efectos beneficiosos sobre la salud cuando son consumidos como parte de una dieta variada, a niveles efectivos; la definición abarca alimentos integrales, fortificados, enriquecidos o mejorados (diseñados). En dicho documento instan a los profesionales de la nutrición a interpretar la información científica y educar a los consumidores sobre la forma más apropiada de integrar los alimentos funcionales en un plan de alimentación variado y saludable(3).

Los conceptos planteados, con excepción de ADA que incluye alimentos naturales, fortificados y enriquecidos, coinciden en definir a los alimentos funcionales como aquellos que han experimentado un cambio a través del procesamiento que conlleva a un aumento de sus propiedades saludables. A partir de los objetivos planteados por el grupo de estudio y por ser los productos diseñados los más controversiales, se ha consensado tomar como base la definición de Unión Europea (UE) - ILSI, y acotar el análisis, en esta primera etapa, a los productos diseñados, considerando la disponibilidad de los mismos en el mercado nacional.

Marco Regulatorio: antecedentes mundiales

No existe aún legislación específica sobre alimentos funcionales a nivel global. Muchos expertos coinciden en que la legislación actual puede ser aplicable a dichos alimentos, pues se basa en seguridad de consumo y no permitir el engaño al consumidor, prohibiendo las alegaciones o declaraciones “de propiedades medicinales”, que directa o implícitamente indican que el producto puede tratar, prevenir o curar una enfermedad.

En el ámbito de Codex Alimentarius no se ha definido a los alimentos funcionales como categoría pero se encuentran en vigencia desde 2004 lineamientos aplicables a las alegaciones de salud. Las normativas vigentes se aplican a todos los alimentos

y profundizan sobre la comunicación de propiedades, distinguiendo declaraciones nutricionales y declaraciones higiénicas o health claims. Las declaraciones nutricionales se refieren a la enumeración normalizada del contenido de nutrientes o al contenido comparativo o relativo de los mismos. Las declaraciones higiénicas se refieren a representaciones que establecen, sugieren o implican la relación existente entre un alimento o componente del alimento y la salud. La normativa indica que estas alegaciones deben poseer un cuerpo de evidencia científica suficiente, proveer información veraz que permita al consumidor elecciones saludables y necesitan acompañarse de educación. En esta categoría se incluyen(4):

Declaraciones de Función: describen el efecto que produce un nutriente sobre el crecimiento, desarrollo y funciones normales del organismo.

Otras Declaraciones de Función: referidas específicamente a beneficios en el consumo de un alimento o constituyente en funciones normales o actividades biológicas del organismo. Indican una contribución para la mejora de la salud o de una función específica.

- **Declaraciones de Reducción del Riesgo de Enfermedad:** relacionan el consumo de un alimento o constituyente, en el contexto de la alimentación global, con la reducción de riesgo de enfermedad o condición relacionada con la salud. Hablar de reducción de riesgo indica modificar el o los principales factores de riesgo para una enfermedad, incorporando el concepto de multicausalidad y complejidad, por lo tanto la modificación de un factor de riesgo puede o no brindar efectos beneficiosos.
- **Quedan prohibidas todas aquellas alegaciones de propiedades medicinales que implican que el consumo de un alimento posee las propiedades de tratar, prevenir, aliviar o curar enfermedades, trastornos o estado fisiológicos en particular(5).**

Analizando cada país o mercado económico común en particular, vemos que Japón, por ser el precursor de los alimentos funcionales o FOSHU (Foods for Specified Health Use), posee una legislación que data de 1991. Dicha normativa permite un número limitado de declaraciones de propiedades higiénicas, previa aprobación del Ministerio de Sanidad sobre

bases científicas. La aprobación de las alegaciones se realiza para un producto específico, que contará en su etiqueta la declaración autorizada y el logo que identifica la categoría al consumidor. La evolución de los alimentos permitidos demuestra su auge: en noviembre de 1998 existían 126 alimentos funcionales autorizados, en julio de 2006 el número ascendía a 586, divididos en 7 categorías⁽⁶⁾:

- Alimentos que regulan las condiciones gastrointestinales.
- Alimentos que ayudan a regular los niveles de colesterol.
- Alimentos que ayudan a regular la presión arterial alta.
- Alimentos que ayudan a regular los niveles elevados de glucosa en sangre.
- Alimentos que mejoran la absorción de minerales.
- Alimentos que mantienen la salud de dientes y huesos.
- Alimentos que reducen los niveles de triglicéridos en sangre.

En la Unión Europea (UE) existen dos reglamentos bajo los cuales se ubicarían los Alimentos Funcionales: el Reglamento sobre Nuevos Alimentos y Nuevos Ingredientes Alimentarios (1997) y el Reglamento sobre Declaraciones Nutricionales y Propiedades Saludables de los Alimentos, de diciembre de 2006.

El primer reglamento está destinado a evaluar la seguridad de los productos y procesos que no poseen historia de consumo previa a 1997 en la UE. Estos productos son sometidos a una evaluación de su seguridad y obtienen autorización antes de poder comercializarse. El proceso para la aprobación de nuevos alimentos comienza con el envío de una solicitud a uno de los estados miembro. Una vez aprobada, el mismo emite su opinión y es circulada a los demás países. Cuando un producto se somete a evaluación por primera vez en un país de la UE, éste envía la propuesta a los demás Estados Miembros para obtener su conformidad. En caso de no lograr el consenso, el asunto se traslada al Comité Científico para la Alimentación Humana (SCF, Scientific Committee on Foods), el organismo superior en materia de seguridad alimentaria, designado por la Comisión Europea⁷.

En el Reino Unido de Gran Bretaña funciona el Advisory Committee on Novel Foods and Processes (ACNFP o Comité Consultivo sobre Nuevos Alimentos y Procesos) un cuerpo independiente de científicos expertos que asesora a la Food Standards Agency (FSA), departamento encargado de proteger los intereses del consumidor en relación a normas y seguridad alimentaria que representa a Gran Bretaña en la UE. Las solicitudes sobre alimentos, ingredientes y procesos y su estado de situación pueden consultarse en la página del ACNFP⁽⁸⁾. Como "Novel Foods" han sido autorizados, entre otros, un aceite rico en DHA y leche, yogur y margarinas con agregado de ésteres de fitoesteres. Existe una amplia lista de alimentos, ingredientes y/o procesos en evaluación o espera de la notificación⁽⁹⁾.

El nuevo Reglamento sobre Declaraciones Nutricionales y Propiedades Saludables de los Alimentos indica que el etiquetado y la publicidad de gran número de los alimentos de la UE contienen dichas declaraciones, por lo tanto y para garantizar la protección de los consumidores, se vuelve necesaria la regulación de las diferentes alegaciones. Remarca, con énfasis, que una dieta variada y equilibrada es un requisito necesario para la salud y los productos por separado poseen una importancia relativa en el conjunto de la alimentación. Su aplicación se hará efectiva a partir de julio de 2007 sobre todas las comunicaciones comerciales: etiquetado, publicidad, promoción, etc. El reglamento distingue dos tipos de declaraciones: nutricionales y de propiedades saludables, integrada por las relativas a la reducción de riesgo de enfermedad, al desarrollo y salud de los niños, etc. La definición de declaraciones nutricionales coincide con la definición emitida por Codex Alimentarius. Las de propiedades saludables son aquellas que afirman, sugieren o dan a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes y la salud. La declaración de reducción de riesgo de enfermedad es aquella que afirma, sugiere o da a entender que el consumo de una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes reduce significativamente un factor de riesgo de aparición de una enfermedad humana. El fundamento científico de las alegaciones es un punto clave: solo se autorizarán después de efectuar una evaluación

científica del nivel más elevado. Será la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria quien realizará las evaluaciones de la información científica y de la declaración que llegará al consumidor, exigiendo que sea veraz, clara, fiable y útil. Para facilitar el proceso se creará y mantendrá actualizado un Registro Público con las listas de declaraciones aprobadas.

Existen conceptos claves en dicho reglamento:

- La sustancia objeto de la declaración deberá estar ausente, presente en cantidades reducidas adecuadas o en cantidad suficiente (según la naturaleza de la declaración) en el producto final para producir el efecto nutricional o fisiológico declarado.
- El efecto declarado deberá lograrse por el consumo de una cantidad razonable del alimento que contiene la sustancia referida.
- Deberá indicarse en el etiquetado, publicidad y toda forma de comunicación la importancia de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable.

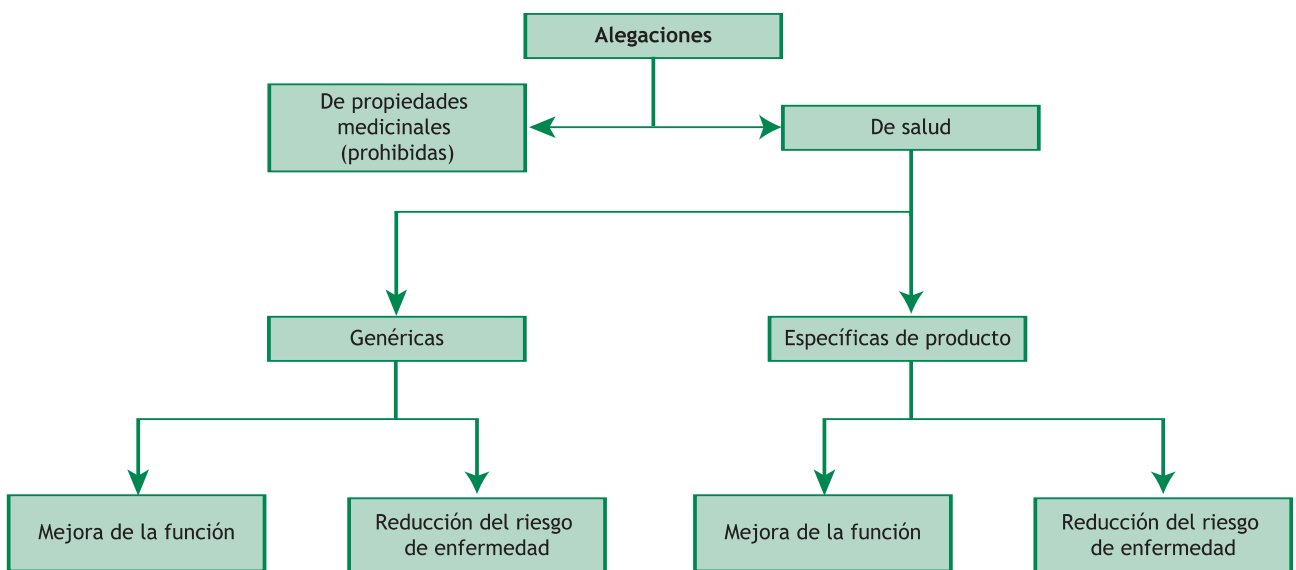
En un futuro, se definirá un “perfil nutricional” específico de categorías de alimentos para que puedan realizarse sobre ellos las alegaciones de salud, en especial el contenido de grasas, grasas saturadas, grasas trans, sal o sodio y azúcar. La evo-

lución de las declaraciones y los perfiles nutricionales serán actualizados según los progresos científicos y técnicos, de forma tal que los consumidores cuenten con la información necesaria para seleccionar sus alimentos con pleno conocimiento de los mismos⁽¹⁰⁾.

Como antecedentes de este nuevo reglamento, Europa trabajó en el proyecto FUFLOSE antes mencionado, que ha permitido alcanzar un consenso sobre el uso de alimentos funcionales basado en la evidencia científica. A continuación se hace una breve reseña de los conceptos y definiciones que han emergido del proyecto, especialmente la clasificación de las alegaciones o declaraciones que se comunican al consumidor.

Se definieron dos tipos de alegaciones: A “de mejora de función” y B “de reducción de riesgo de enfermedad” (figura 1). Las alegaciones de propiedades medicinales, como ya se ha explicado, se encuentran prohibidas a nivel mundial.

Las alegaciones de salud, sean genéricas o de un alimento en particular, se refieren al beneficio para la salud o reducción del riesgo de enfermedad específica que se obtiene por consumo de un determinado producto. Las genéricas poseen consenso de la comunidad científica internacional sobre relaciones “alimento - salud” o “alimento - enfermedad”



Clasificación de las alegaciones para alimentos funcionales - UE - Fuente ILSI

Figura 1. Alegaciones

bien fundadas y aceptadas, pueden usarse en cualquier alimento que posea determinados criterios con respecto a sus componentes, ej: fibra y salud intestinal. Se encuentran aceptadas por organismos de salud pública como Food and Drugs Administration (FDA, Estados Unidos), Comité Científico de los Alimentos (SCF, Unión Europea) o Comité Científico Consultivo del Reino Unido sobre Nutrición (SACN, Scientific Advisory Committee on Nutrition).

Las alegaciones específicas de producto o innovadoras implican que *el producto* causa ciertos efectos fisiológicos. Requieren la demostración de esos efectos cuando el producto se consume en cantidades normales, dentro de una alimentación adecuada, ej: “el producto X puede contribuir a reducir el colesterol LDL.....”(1).

Tanto las alegaciones genéricas como las específicas se han dividido en dos tipos esenciales:

- A “alegaciones de mejora de una función”: se refieren a los efectos beneficiosos de alimentos, nutrientes, componentes o ingredientes sobre funciones fisiológicas, psicológicas o biológicas. Implican una mejora en las condiciones de salud. Requieren que las pruebas sobre los efectos del alimento funcional se basen en marcadores reconocidos de mejora de la función en estudio o mejora de las condiciones de salud, ej.: los fructooligosacáridos pueden estimular el crecimiento de una flora bacteriana bifidogénica.
- B “alegaciones de reducción del riesgo de contraer enfermedades”: se refieren al consumo de un alimento, nutriente, componente o ingrediente que puede ayudar a reducir el riesgo de padecer una enfermedad o trastorno. La introducción del concepto de “riesgo” habla de la complejidad y multiplicidad de causas de las enfermedades y la complejidad de la dieta. Requieren que las pruebas se basen en marcadores reconocidos de fases intermedias de la enfermedad o de la enfermedad misma, ej: los fitoesteroles ayudan a reducir el LDL colesterol (factor de riesgo para enfermedad cardiovascular)(1).

En Estados Unidos los alimentos funcionales no poseen una identidad legal, aunque los antecedentes

legislativos de regulación sobre declaraciones que relacionan alimentos o sus componentes con salud y enfermedad datan desde 1990. A partir de ese año, se sucedieron tres importantes cambios en regulación alimentaria, relacionados con la comunicación de información a consumidores sobre la relación entre dieta y salud.

- 1990, Nutrition Labeling and Education Act (NLEA): permite la inclusión, en rótulos de alimentos, de declaraciones que relacionan alimentos o componentes alimentarios con condiciones de salud y enfermedad. Tales alegaciones en salud o “Health Claims” deben ser aprobadas previamente a su uso por FDA (Food and Drugs Administration), a partir de un significativo consenso científico entre expertos calificados. Actualmente se encuentran aprobadas trece alegaciones, las cinco últimas solicitadas desde la industria. (cuadro 1)(11).
- 1994, Dietary Supplement Health and Education Act (DSHEA): normaliza la categoría de suplementos dietarios, permitiendo usar alegaciones de estructura y función, sin preaprobación de FDA. El mecanismo solo implica la notificación del uso de la alegación a la FDA,

Cuadro 1. Health Claims aprobados por FDA (USA)⁹

-
- Calcio y osteoporosis.
 - Lípidos alimentarios y cáncer.
 - Grasa saturada, colesterol y riesgo de enfermedad coronaria.
 - Hidratos de carbono edulcorantes no cariogénicos y caries dental.
 - Contenido de fibra de cereales, frutas y vegetales y cáncer.
 - Ácido fólico y defectos del tubo neural.
 - Frutas y hortalizas y cáncer.
 - Frutas, hortalizas y granos que contienen fibra, en especial soluble, y riesgo de enfermedad coronaria.
 - Sodio e Hipertensión.
 - Fibra soluble y enfermedad coronaria (salvado de avena y psillium).
 - Proteína de soja y riesgo de enfermedad coronaria.
 - Esteroles/ estanoles y riesgo de enfermedad coronaria.
-

dentro de los 30 días de introducción del producto en el mercado. Debe ser acompañada por una frase que indica que dicha alegación no ha sido evaluado por FDA, informando la diferencia entre el uso de los suplementos y los alimentos tradicionales.

- 1997, Food and Drug Administration Modernization Act (FDAMA): esta legislación permite modernizar el proceso de FDA para la aprobación de alegaciones, haciéndolo más expeditivo para apresurar la validación de mensajes de salud a los consumidores. Indica que pueden utilizarse las declaraciones autorizadas sin la aprobación previa de FDA. Deberá notificarse del uso de la misma 120 días antes de la introducción del producto al mercado a través de un informe que incluya los términos exactos de la alegación y las publicaciones científicas que la avalen. FDA puede solicitar la modificación o eliminación de la alegación de ser necesario⁽²⁾.

En China el concepto de alimentación funcional es una noción milenaria. Resulta necesario distinguir entre uso tradicional de alimentos (en general plantas y animales deshidratados) y los alimentos que se encuentran normatizados por el Ministerio de Sanidad. La legislación sobre declaraciones es muy estricta y exige un procedimiento de convalidación científica de institutos estatales⁽⁶⁾.

De América Latina podemos citar a Brasil y Chile como países con antecedentes legislativos sobre alegaciones y mensajes a consumidor que se aplican a nuevos alimentos. La legislación de Brasil sobre declaraciones de propiedades funcionales data de 1999; define los tipos de alegaciones y la documentación requerida para el registro del alimento, entre la que se encuentra la evidencia científica (ensayos nutricionales, toxicológicos, fisiológicos en animales, bioquímicos, epidemiológicos, clínicos, etc.)⁽¹²⁾. En 2002 se pone en vigencia el reglamento técnico sobre sustancias bioactivas y probióticos con alegaciones de función o salud. El objetivo es normatizar los procedimientos para la validación de seguridad, registro y comercialización de sustancias bioactivas y probióticos. Clasifica a los productos en siete categorías (probióticos, carotenoides, fitoesteroides, flavonoides, fosfolípidos, organosulfurados, polifenoles) y define los

requisitos para cada una. Por otra parte, indica que en toda comunicación a consumidor solo podrá utilizarse aquella alegación de función o salud aprobada por la autoridad competente, que figura en rótulo. Debe estar acompañada por leyendas donde se destaque que el consumo debe ser en cantidades aconsejadas en el rótulo y que las embarazadas y niños deben consumirlo bajo orientación de nutricionista o médico⁽¹³⁾.

Chile cuenta con reglamentación sobre declaración de propiedades saludables de los alimentos que data de 2005. Todos los alimentos deben tener en su rótulo la declaración de propiedades nutricionales, según lo indica el Reglamento Sanitario de los Alimentos y se prohíben las alegaciones de tipo medicinales. Las declaraciones de propiedades saludables deberán ser científicamente reconocidas o consensuadas internacionalmente y deberán estar enmarcadas dentro de las normas técnicas sobre directrices nutricionales aprobadas por resolución del Ministerio de Salud. También indica que tanto la declaración de propiedades saludables como la declaración de propiedades nutricionales de un alimento en su rotulación y/o publicidad, no podrán hacer asociaciones falsas, inducir el consumo innecesario de un alimento ni otorgar sensación de protección respecto de una enfermedad o condición de deterioro de la salud⁽¹⁴⁾. Las normas técnicas para la declaración de propiedades saludables de los alimentos establece la lista de mensajes aprobados que deben utilizarse si se establece una relación entre un alimento, nutriente u otra sustancia y una condición de salud (cuadro 2). El listado define la asociación, las condiciones que debe cumplir el alimento y el marco del mensaje a utilizar. Estas asociaciones están en continua revisión por las autoridades de salud y son modificadas en base al progreso de la información científica⁽¹⁵⁾.

En Argentina, y a pesar de la creciente oferta en el mercado, existe un vacío legal en la materia ya que los alimentos funcionales no están contemplados en el Código Alimentario Argentino y los criterios para autorizar las alegaciones, al momento de la inscripción, no son uniformes. El Instituto Nacional de Alimentos (INAL) ha organizado un grupo de trabajo orientado a proponer normativa respecto a esta cues-

Cuadro 2. Declaraciones de Propiedades Saludables. República de Chile

- Grasa saturada, colesterol y enfermedades cardiovasculares.
- Grasa total y cáncer.
- Calcio y osteoporosis.
- Sodio e hipertensión.
- Dietas bajas en grasa y ricas en fibra dietética contenidas en frutas, verduras, leguminosas, cereales integrales y su relación con cáncer.
- Fibra dietética y riesgo de enfermedad cardiovascular.
- Frutas y verduras y cáncer.
- Anemia nutricional y hierro.
- Ácido fólico y defectos del tubo neural.
- Lactobacillus Spp., Bifidobacterium Spp. y otros bacillus específicos y flora intestinal.
- Fitoesteroles, fitoesteroles y enfermedades cardiovasculares.
- Lactobacillus spp. Bifidobacterium spp., y otros bacilos específicos e inmunidad.
- Polioles y caries dentales.
- Soya y enfermedad cardiovascular.
- Oligosacáridos e inulina (prebiótico) como fibra dietética.
- Potasio y riesgo de hipertensión arterial y otras enfermedades cardiovasculares.
- Omega-3 y enfermedades cardiovasculares.
- Lactosa e intolerancia a la lactosa.

ción. La comisión realiza un relevamiento de la legislación internacional para sancionar una norma que permita la unificación de criterios⁽¹⁷⁾.

El CAA, en su artículo 235 y en coincidencia con Codex Alimentarius, prohíbe las alegaciones medicinales⁽¹⁸⁾. La comunicación al consumidor se regula a través de las normas generales y específicas

para publicidad sobre productos de venta libre¹⁹. De la misma puede extraerse lo siguiente:

- Quedan permitidos los claims sobre información nutricional complementaria y/o valor energético y/o proceso de elaboración del producto, siempre y cuando hayan sido autorizados.
- Se prohíbe incluir textos que hagan referencia a condiciones patológicas o enfermedades, que atribuyan al producto acciones y/o propiedades medicinales o que aconsejen su consumo para mejorar la salud o prevenir enfermedades.
- Permite la comunicación de las propiedades de los alimentos a través de frases como "...ayuda y/o contribuye a prevenir y/o proteger..."
- La información científica citada o a la que se haga referencia deberá estar disponible para ser presentada ante ANMAT, para poder llevar a cabo el proceso de fiscalización previsto.

Conclusión

El creciente interés de la población sobre nutrición y salud sumado a la mayor oferta de productos alimentarios convierte a la comunicación de dichos productos en un importante punto de análisis. Los diferentes tipos de alegaciones aprobadas legalmente son las bases de la comunicación al consumidor; su correcta interpretación a través de los profesionales de la salud es un elemento esencial para lograr el objetivo fundamental de los alimentos funcionales: contribuir a mejorar la salud pública y el bienestar de la población.

Agradecimientos

Se agradecen los aportes realizados por las Licenciadas en Nutrición: Mara Montonati, Laura Granzella, Andrea Abad, Karin Graglia, Viviana Ursúa y Mariana Piccagli.

Glosario

ILSI: International Life Science Institute

FUFOSE: Functional Food Science in Europe o Ciencia de los Alimentos Funcionales en Europa.

FOSHU: Foods for Specified Health Use o Alimentos para Uso Específico en Salud

ACNFP: Advisory Committee on Novel Foods and Processes o Comité Consultivo sobre Nuevos Alimentos y Procesos.

SCF: Scientific Comité on Foods o Comité Científico de los Alimentos

SACN: Scientific Advisory Committee on Nutrition o Comité Científico Consultivo del Reino Unido sobre Nutrición.

Referencias bibliográficas ::::::::::::::::::::

- 1- Ashwell M. Conceptos sobre Alimentos Funcionales. ILSI Europe Concise Monograph Series, ILSI Press 2005.
- 2- Hasler CM. Functional foods: benefits, concerns and challenges- A Position Paper from the American Council on Science and Health. J Nutr. 2002;132:3772-3781.
- 3- Hasler CM, Bloch AS, Thomson CA, Enrione E, Manning C. Position Paper of the American Dietetic Association: Functional Foods. J Am Diet Assoc. 2004 May;104(5):814-826.
- 4- Codex Alimentarius CAC/GL 23 - 1999, Rev. 1 - 2004.
- 5- Codex Alimentarius, Etiquetado de los alimentos, textos completos, Rev. 2001.
- 6- Behar Demael C, Caradec P, Flamion B, Relano P, Roberfroid M, Yang Y. Danone World Newsletter, 2002, N° 18:23-27.
- 7- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC), Food Today 12/1998, www.eufic.org (consultada en agosto de 2006).
- 8- Food Standards Agency, Advisory Committee on Novel Foods and Processes www.acnfp.gov.uk/ases/ (última consulta: febrero de 2007)
- 9- Food Standards Agency, www.acnfp.gov.uk (última consulta: febrero de 2007).
- 10- Reglamento (CE) N° 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, Diario Oficial de la Unión Europea, L 404 de 30 de diciembre de 2006.
- 11- FDA, Food Labeling and Nutrition - Dietary Supplements, Label Claims <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/lab-ssa> (última consulta febrero de 2007)
- 12- Ministerio da Saúde, Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, resolução N° 19, 30 de abril de 1999, www.anvisa.gov.br/ (última consulta: enero de 2007)
- 13- Ministerio da Saúde, Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, resolução RDC N° 2, 7 de janeiro de 2002, www.anvisa.gov.br/legis/ (última consulta: enero de 2007)
- 14- Reglamento Sanitario de los Alimentos, Dto N° 977/96, actualización Febrero de 2006, Subsecretaría de Salud Pública, Ministerio de Salud, República de Chile.
- 15- Normas técnicas sobre directrices nutricionales que indica, para la declaración de propiedades saludables de los alimentos, Resolución Exenta N° 556 de 2005, Subsecretaría de Salud Pública, Ministerio de Salud, República de Chile.
- 16- Zacarías I., Vera G. Selección de alimentos, uso del etiquetado nutricional para una alimentación saludable, Manual de consulta para profesionales de la salud. Santiago de Chile, 2005.
- 17- Grupo de trabajo Alimentos Funcionales INAL - ANMAT. Los alimentos y las enfermedades, Boletín para consumidores N° 18 y 19, mayo 2003.
- 18- Normas para la rotulación y publicidad de alimentos envasados, Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005 y Resolución Conjunta SPRyRS 29/2006 y SAGPyA 639/2006, Código Alimentario Argentino.
- 19- Disposición 4980/2005, Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, ANMAT.

