



Hajbleidy Suarez
28 / Mayo / 18
9:35 AM.

COMENTARIOS A LA COMISIÓN INFORMAL PROYECTO DE LEY No. 019 DE 2017 CÁMARA

La Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI), comparte el interés de los autores de propender por mejores hábitos alimenticios de los colombianos y recibimos con entusiasmo la posibilidad de hacer aportes al articulado, los cuales buscan acertar frente al objetivo común de mejorar las políticas públicas en salud.

Creemos que encontrar e implementar soluciones para los desafíos de salud pública como la diabetes, obesidad y otras enfermedades, requiere un esfuerzo de toda la sociedad y una colaboración armónica de múltiples partes interesadas. Estamos comprometidos en hacer nuestra parte en estos esfuerzos para prevenir tales problemas.

A. Consideraciones Generales:

Frente al control de algunos nutrientes de interés público como el sodio, azúcares, grasas trans y otros, las empresas agremiadas a la ANDI trabajan por ofrecer un portafolio que responda a las necesidades nutricionales y preferencias de los colombianos. Por ejemplo, en un trabajo conjunto con el Ministerio de Salud se lograron reducciones de sodio para panadería industrial, snacks, maní, galletería, quesos, embutidos, atún, cereales, caldos y sopas instantáneas, salsas, aderezos y mantequillas.

De igual manera, la industria de alimentos y bebidas de la ANDI está comprometida con el cumplimiento de los compromisos de autorregulación que incluyen etiquetado nutricional frontal, innovación y ampliación del portafolio, no hacer publicidad dirigida a menores de 12 años, promoción de estilos de vida activa y saludable, y no comercializar bebidas en colegios y escuelas primarias.

Lamentablemente, la idea de que los alimentos procesados son los responsables del incremento de la obesidad en los consumidores ha hecho carrera en nuestra región. Sin embargo, esta afirmación no se basa en fundamentos científicos sólidos, como lo han demostrado numerosos estudios del dominio de la comunidad científica internacional. Este concepto ha generado una especie de satanización de los alimentos procesados.

B. Comentarios a las proposiciones:

- 1. Proposición sustitutiva del título del proyecto de ley número 019 de 2017 Cámara "Por medio de la cual se establecen medidas de salud pública para el control de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles derivadas".***

Estamos de acuerdo con el cambio del título.



2. *Proposición sustitutiva al texto propuesto para segundo debate del proyecto de ley número 019 de 2017 Cámara "Por medio de la cual se establecen medidas de salud pública para el control de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles derivadas" que modifica el artículo 1.*

Frente al objeto del Proyecto de Ley 019, somos conscientes que ningún sector de la sociedad, ya sean gobiernos, empresas, restaurantes, padres de familia, educadores, prestadores de servicios de salud, o individuos, podemos hacer frente a la obesidad por sí solos. Para lograr un impacto potencial se requiere el compromiso y trabajo conjunto de la mayor cantidad posible de sectores.

Es necesario que en Colombia impulsemos hábitos de vida saludables como: construir dietas balanceadas; aprender a leer las etiquetas nutricionales; aumentar el consumo de grupos de alimentos específicos (ejemplo frutas y verduras); reducir la ingesta de sodio; beber entre 2 y 3 litros de líquidos por día (preferiblemente agua potable); mantener un peso saludable; practicar actividad física frecuentemente; y comer cuatro veces por día cuidando cantidad, calidad y frecuencia.

La proposición busca sustituir el artículo 1, al proponer aclarar el Objeto. Como lo explicaremos más adelante, clasificar los alimentos por su nivel de procesamiento, e indicar que al ser "ultraprocesados" son dañinos para la salud, es un error técnico. La comunidad científica de los alimentos ha demostrado que un "mayor" nivel de procesamiento no implica que sean "peores" alimentos.

Por lo tanto, sugerimos respetuosamente que el artículo quede así:

Artículo 1. Objetivo: Garantizar el acceso de los consumidores a la información sobre alimentación saludable, información en salud pública, participación ciudadana e información nutricional de productos alimenticios con nutrientes sensibles para la salud pública por medio del rotulado frontal informativo, en el marco de la promoción de modos, condiciones y estilos de vida saludable.

3. *Proposición modificativa al texto propuesto para segundo debate del proyecto de ley número 019 de 2017 Cámara "Por medio de la cual se establecen medidas de salud pública para el control de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles derivadas" que modifica el artículo 2.*

La proposición busca fortalecer la coherencia normativa y técnica del proyecto de ley, además de incorporar definiciones.

Es importante anotar que el proyecto de ley desconoce deliberadamente que, en materia de regulación alimentaria, las referencias internacionales científicamente reconocidas son el *Codex Alimentarius-International Food Standards*, establecido por la FAO y la Organización Mundial de Salud - OMS desde 1963, donde se elaboran, mediante comités



de expertos, normas alimentarias internacionales armonizadas, que protegen la salud de los consumidores y fomentan prácticas leales en el comercio de los alimentos.

El *Codex* es el código a través del cual los países miembros (187 países y la Unión Europea) acogen normas voluntarias internacionales armonizadas sobre alimentos para proteger la salud de los consumidores y fomentar prácticas leales en el comercio de estos. Aunque son normas voluntarias, muchos países las han incorporado dentro de su ordenamiento jurídico o son usadas ante vacíos normativos, al ser el principal referente internacional en la materia. El proyecto de ley, tal como está planteado, incorpora una connotación negativa hacia los alimentos procesados, sin que se identifique un sustento científico válido nacional o internacional.

Los comités de expertos del *Codex* están compuestos por expertos técnicos de los Gobiernos de los países que pertenecen al *Codex* y apoyado por expertos de la comunidad científica del campo de la ciencia y tecnología de alimentos que, con su conocimiento y experiencia, aplican principios básicos como: criterio basado en la ciencia, aplicable a todas las categorías de alimentos, neutralidad ideológica y política, discusión abierta y transparente con los diversos sectores interesados. Respetando este tipo de principios se crean normas, estándares, parámetros técnicos, guías o principios de regulación para todo el mundo alimentario. La credibilidad de estos organismos permite a la industria ajustar procesos y productos a los mandatos que han seguido el debido ordenamiento institucional y técnico. El Sistema NOVA, propuesto en este proyecto de ley, no ha sido reconocido por el *Codex* debido a los problemas técnicos que conlleva.

Todos los niveles de procesamiento pueden contribuir a alcanzar los niveles de ingesta diaria de nutrientes para un individuo. El nivel de procesamiento no es un determinante importante en la contribución de nutrientes de una dieta, sino la contribución completa de los nutrientes a la ingesta total. Es por esto que es importante educar a los consumidores sobre los aportes nutricionales de los alimentos para que puedan tomar decisiones informadas, en lugar de recomendar limitar o incluso eliminar los alimentos industrializados de sus dietas como propone el proyecto de ley.

Algunas de las definiciones adoptarían en la legislación colombiana conceptos como la clasificación de los alimentos de acuerdo con el nivel de procesamiento (desde mínimamente procesados hasta ultra procesados). Esta Clasificación, denominada Sistema NOVA¹ formulada por Carlos Monteiro, no ha sido incorporada en ninguna norma internacional de referencia y en ningún país, ha sido profundamente debatida por los expertos en ciencia de los alimentos en el mundo, debido, entre otros a:

- Los criterios de clasificación en el grado de procesamiento industrial y el tipo de alimentación ignoran y desconocen los modelos de clasificación usados internacionalmente orientados a la gestión del riesgo sanitario.

¹ Monteiro Carlos y Cannon Goeffrey. El gran tema de en nutrición y salud pública es el ultra procesamiento de alimentos. Lima Perú, 2012.



- La clasificación en categorías como alimentos mínimamente procesados, alimentos procesados y productos ultraprocesados presenta profundas contradicciones. Por ejemplo, clasificaría a las frutas cortadas empacadas en atmósferas modificadas o al Queso Brie (Codex Stan 277-1973 Queso Brie destinado al consumo directo o a elaboración ulterior) como mínimamente procesados y a la Bienestarina, a las Papas fritas en aceite vegetal, o a la granola como Ultraprocesados.
- No es clara la clasificación NOVA. Se requiere de listados interpretativos para poder saber cuáles son los Ultra Procesados.

Frente a la definición de "*Productos alimenticios Ultraprocesados*" cabe indicar que el Codex Alimentarius recomienda evitar la exposición de los alimentos en algún tipo de contexto negativo sin la debida existencia de evidencia científica.

Frente a la definición de "Ultraprocesados", el profesor investigador PhD. Michael Gibney, durante el Congreso de La Unión Internacional de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos (IUFoST, en inglés), mencionó que *"no existe evidencia científica creíble detrás del concepto de alimentos "ultraprocesados"; los padecimientos relacionados con la nutrición jamás han sido asociados con el procesamiento de alimentos, los mismos están completamente relacionados con la ingesta real de nutrientes"*. Además, este experto indicó que *"la lógica detrás del concepto "ultraprocesados" parece ser más política que de naturaleza científica"*. Ante este tema Jairo Romero, presidente de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA), indicó que el sistema NOVA clasifica a los alimentos y los distintos tipos de alimentación según su naturaleza, finalidad y grado de procesamiento industrial, en lugar de clasificarlos en términos de nutrientes y tipos de alimentos, lo cual resulta incorrecto, considerando que son estos últimos dos criterios los que definen el impacto de un alimento en la salud del consumidor (Romero, 2017).

Según los investigadores en nutrición y en ciencia de los alimentos de la Academia de Nutrición y Dietética de la Sociedad Americana de Nutrición y el Instituto de Tecnología de Alimentos Eicher-Miller examinaron la ingesta diaria de alimentos industrializados y el porcentaje de contribución de cada categoría de alimentos procesados a la energía diaria total, al incentivo o desincentivo de nutrientes y componentes dietéticos, entre individuos de dos años de edad y mayores. Los autores informaron lo siguiente:

- Todos los niveles de procesamiento contribuyeron a la ingesta diaria total de nutrientes en la dieta; ningún nivel específico de procesamiento contribuyó aisladamente a incentivar el consumo de nutrientes deseables o nutrientes que se desean reducir su consumo.
- El nivel de procesamiento no es un determinante importante en la contribución nutricional de los alimentos individuales a la dieta, y no tiene una asociación clara con los beneficios para la salud de un alimento clasificado según el tipo de nutrientes como "alimento con nutrientes para incentivar" o "alimento con componentes a



reducir". Para muchas personas los alimentos procesados contribuyen a prevenir deficiencias nutricionales.

- Además, el estudio concluye que *"la contribución de nutrientes de los alimentos es importante, no el nivel de procesamiento. Sería de mayor beneficio educar a los consumidores sobre las contribuciones nutricionales de los alimentos a una dieta equilibrada para que puedan tomar decisiones informadas en lugar de recomendar, limitar o incluso eliminar los alimentos procesados en sus dietas"*.

Según el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), la Escuela de Tecnología de Alimentos (ETA) de la Universidad de Costa Rica y la Asociación Costarricense de Tecnología de Alimentos (ASCOTA), de acuerdo con los principios básicos de la ciencia de alimentos, la clasificación de alimentos "NOVA" no puede ser utilizada para establecer categorías de alimentos, dado que cuenta con muchos errores críticos en las definiciones técnico-científicas de procesamiento de alimentos, así como inconsistencias entre las mismas. Estas inconsistencias para definir qué alimento podría ser considerado como ultraprocesado y cuál no y además considerar que el grado de procesamiento de un alimento puede significar un efecto determinado sobre la salud del consumidor, resulta totalmente erróneo y además confuso.

Por lo tanto se sugiere eliminar de las definiciones relacionadas con "Productos Alimenticios Ultraprocesados" y reemplazarla por la definición que universalmente se ha dado a los alimentos, la cual se encuentra en el CODEX *"Alimento: Se entiende por "alimento" toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos"*.

En virtud de lo anterior, proponemos la siguiente redacción del artículo 2:

Artículo 2. Definiciones.

Alimentos sin procesar. Estos alimentos se obtienen directamente de plantas o de animales y no sufren ninguna alteración tras extraerse de la naturaleza.

Productos alimenticios: independiente de su nivel de procesamiento, es toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

Ambiente Obesogénico: Aquel ambiente que promueve y conlleva la obesidad de los seres humanos a través de factores físicos, económicos, y/o socioculturales.

Azúcar: Para efectos de declaración de nutrientes se entenderá el término "azúcar" como la sacarosa obtenida de la caña de azúcar o la remolacha.



Azúcares: Carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes naturalmente en los alimentos o adicionados a los mismos.

Azúcares libres: Los azúcares libres incluyen los monosacáridos y los disacáridos añadidos intencionalmente a los alimentos y las bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor (sacarosa, jarabe de maíz alto en fructosa, jarabe de malta, miel, melaza) más los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes, los jugos de frutas y los concentrados de jugos de fruta.

Densidad energética: Cantidad de energía que contiene un alimento por unidad de peso (kcal/g o Kj/g)

Edulcorantes: Sustancias diferentes del azúcar que confieren a un alimento un sabor dulce.

Enfermedades No Transmisibles (ENT): Son las que no se transmiten de persona a persona, son de larga duración y progresión generalmente lenta. Los 4 tipos principales de enfermedades no transmisibles son las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas y la diabetes. En ocasiones, las ENT tienen su origen en factores biológicos inevitables, pero a menudo son causados por cierto hábitos como el consumo de tabaco, el consumo excesivo de alcohol, una alimentación poco sana y la falta de actividad física.

Entorno educativo: Escenarios de vida cotidiana donde la comunidad educativa desarrolla capacidades a través de procesos de enseñanza/aprendizaje contextualizados, que permiten la construcción social y reproducción de la cultura, el pensamiento, la efectividad, los hábitos y estilos de vida; que le brindarán mejores formas de vivir y relacionarse consigo mismo, con los demás y con el medio ambiente.

Ingrediente. Sustancia(s) que se emplea(n) en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

Ingredientes culinarios: Sustancias extraídas directamente de alimentos sin procesar o mínimamente procesados o de la naturaleza que por lo general se consumen (o pueden consumirse) como ingredientes de preparaciones culinarias. El proceso de extracción puede incluir prensado, molienda, trituración, pulverización y secado. Estas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados y crear platos recién preparados.

Modos, condiciones y estilos de vida saludable: son un conjunto de intervenciones poblacionales, colectivas e individuales, que actúan de manera independiente, son incluyentes y diferenciales. Se gestionen y promueven desde lo sectorial, transectorial y comunitario, para propiciar entornos cotidianos que favorezcan una vida saludable.



Organismos Genéticamente Modificados: Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación la tecnología de ADN recombinante, sus desarrollos o avances, así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

4. *Proposición modificativa al texto propuesto para segundo debate del proyecto de ley número 019 de 2017 Cámara "Por medio de la cual se establecen medidas de salud pública para el control de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles derivadas" que modifica el artículo 4.*

Compartimos con los autores, la importancia de desarrollar programas de comunicación para la salud a cargo de la Nación. Esto se sumaría a las diversas estrategias para la educación de los consumidores que adelantan las empresas. Consideramos pertinente la aclaración propuesta al párrafo.

5. *Proposición modificativa al texto propuesto para segundo debate del proyecto de ley número 019 de 2017 Cámara "Por medio de la cual se establecen medidas de salud pública para el control de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles derivadas" que modifica el Capítulo 3 artículo 6.*

La proposición incluye una propuesta sobre etiquetado cuya motivación es controlar el sobrepeso y la obesidad. Es importante anotar que no se debe inducir a los padres de familia a creer que existe en el mundo una recomendación general sobre la cantidad exacta de cada alimento que deben ingerir los niños, ni ningún ser humano para tener una buena salud, por lo tanto, establecer que un producto es "alto en" contradice las recomendaciones de los expertos en la materia. Es recomendable que periódicamente los padres revisen con su pediatra y especialistas en nutrición los requerimientos de cada integrante de la familia y así promover adecuadamente su desarrollo.

Hoy el marco normativo en Colombia indica que se deben declarar de forma obligatoria en la tabla nutricional, el valor energético y las cantidades de los nutrientes de: i) Energía (Calorías Totales, Calorías de Grasa), ii) Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria, iii) Colesterol y sodio, iv) Grasa trans y azúcares, entre otros.

Es importante recordar el rol del etiquetado en la educación nutricional del consumidor y que de acuerdo con las Guías de Etiquetado Nutricional del Codex Alimentarius (CAC/GL2-1985) se menciona que el etiquetado nutricional debe velar por:

- **Facilitar** al consumidor datos de los alimentos, para que pueda elegir su alimentación con discernimiento



MÁS PAÍS

- **Proporcionar** un medio eficaz para indicar en la etiqueta datos sobre el contenido de nutrientes del alimento
- **Estimular** la aplicación de principios nutricionales sólidos en la preparación de alimentos en beneficio de la salud pública.

Ejemplos de Etiquetado Frontal sería:

1. En alimentos:

Guías Diarias de Alimentación GDA - Colombia

Una porción (40g) aporta:



De los valores diarios de referencia de nutrientes en una dieta de 2000 Kcal.

2. En bebidas:



de los valores diarios de referencia de nutrientes en una dieta de 2000 calorías. *VALOR DIARIO DE REFERENCIA NO ESTABLECIDO

Como puede observarse de las gráficas anteriores, el objetivo central del Etiquetado Frontal Informativo es informar al consumidor sobre la composición de los alimentos y bebidas, buscando que la decisión de compra pueda ser tomada con información clara y completa.

Estudios han demostrado que el etiquetado frontal informativo es la estrategia de rotulado más aceptada y comprendida por los consumidores a nivel internacional, ya que tiene una imagen más positiva y menos impositiva frente a las personas, permite generar criterios en el consumidor para que éste, por raciocinio propio escoja los alimentos con el contenido nutricional que se adapte a sus necesidades y condición física y además no proporciona recomendaciones que puedan llevar a conductas de riesgo alimentario o nutricional.

Esta disposición va alineada con la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de la OMS, en la cual se establece que: "Los consumidores tienen derecho a recibir una información exacta, estandarizada y comprensible sobre el contenido de los productos alimenticios, que les permita adoptar decisiones saludables".

Por lo tanto, se sugiere que el artículo sea aclarado con la siguiente redacción:



**MÁS
PAÍS**

Artículo 6. El Ministerio de Salud y Protección Social definirá, de acuerdo con las cantidades diarias orientativas que se establezcan por porción según los patrones de alimentación de la población colombiana, los productos alimenticios que deberán incluir el rotulado nutricional frontal informativo, en un término no superior a seis (6) meses posteriores a la sanción de la presente ley.

Los productos alimenticios definidos por el Ministerio de Salud deberán incluir la información sobre la cantidad de azúcares totales, grasa saturada, sodio y energía (Calorías), contenidos en una porción del producto y su porcentaje frente al valor diario de referencia para cada uno de ellos establecido y se representará gráficamente en íconos monocromáticos que no excederán más del 20% del tamaño total de la cara frontal del empaque

Parágrafo 1. La implementación de este etiquetado nutricional frontal informativo no podrá exceder de 18 meses a partir de la sanción de la presente ley.

Parágrafo 2. El Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos INVIMA o la entidad que haga sus veces a nivel nacional deberá, antes de expedir el registro sanitario, permiso o notificación sanitaria para comercializar productos alimenticios, verificar el cumplimiento del rotulado frontal nutricional informativo.

Parágrafo 3. Lo anterior sin perjuicio de los valores diarios de referencias establecidos por el CDO o GDA."

Parágrafo 4. Exclusiones. Quedan excluidos del etiquetado nutricional informativo las carnes frescas sin procesamiento o adición de otras sustancias, la leche pasteurizada sin aditivos, huevos frescos sin procesamiento, frutas, verduras, legumbres, hortalizas, panela, ingredientes culinarios y todos los alimentos sin procesar. Así como, los alimentos para propósitos médicos -APMES- y las fórmulas infantiles.

6. *Proposición supresiva a los artículos 5, 7, 8, 9, 11, 13, 14, 15 y 16 del texto propuesto para segundo debate del proyecto de ley número 019 de 2017 Cámara "Por medio de la cual se establecen medidas de salud pública para el control de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles derivadas" que modifica el Capítulo 3 artículo 6.*

Estamos de acuerdo en la supresión porque falta concordancia técnica con los cambios planteados en las proposiciones precedentes, entre otros debido a:

Sobre el Artículo 5°. Ambientes Obesogénicos. Para combatir los ambientes obsogénicos, es necesario que en Colombia impulsemos hábitos sanos como: construir dietas balanceadas; aprender a leer las etiquetas nutricionales; aumentar el consumo de grupos de alimentos específicos (ejemplo Frutas y Verduras); reducir la ingesta de sodio; beber entre 2 y 3 litros de líquidos por día (preferiblemente agua potable); mantener un peso



**MÁS
PAÍS**

saludable; practicar actividad física frecuentemente; y comer cuatro veces por día cuidando cantidad, calidad y frecuencia.

Es por esto por lo que la industria adelanta diversas acciones en la promoción de estos hábitos saludables, mediante el desarrollo de campañas donde se comparte los conocimientos sobre los alimentos y la manera en que estos inciden en la salud, así como la realización directa y apoyo de actividades deportivas por parte de niños en todo el país.

También es muy relevante la realización y patrocinio por parte de la industria de competencias y campeonatos deportivos en varias ciudades del país para despertar en los niños y jóvenes el amor por el deporte, sano desarrollo y el buen aprovechamiento del tiempo libre. Son reconocidos por las familias importantes competencias en deportes como fútbol, patinaje y béisbol de donde se han desarrollado importantes glorias del deporte colombiano.

Las empresas también han realizado actividades en los supermercados para educar a los padres de familia frente a la alimentación balanceada, equilibrio calórico, control de porciones, vida activa y lectura de etiquetas. Algunas empresas invierten importantes recursos en la construcción de parques para la práctica deportiva de los niños y en la adecuación de huertas en colegios públicos.

Complementan estas actividades, varias campañas presenciales y digitales que la Cámara de Alimentos y las empresas de forma independiente han realizado recientemente como la campaña "Como como".

Sobre el Artículo 8°. Reducción de los niveles de contenido calórico y/o bajo valor nutricional. El PL No. 019 establece un período para que la industria disminuya o elimine los altos contenidos de nutrientes específicos y la presencia de edulcorantes y aditivos en sus productos.

Es importante anotar que la industria de alimentos en Colombia ha demostrado ser una de las más innovadoras y emprendedoras del continente. Permanentemente hace investigaciones para alimentar mejor a la población mundial, cuyo ritmo acelerado de crecimiento implica un gran reto. Hoy los colombianos pueden encontrar en las góndolas portafolios amplios y saludables que responden a las necesidades, intereses y gustos de nuestra dieta.

Adicionalmente, la industria participa de forma activa en estrategias lideradas por el Ministerio de Salud para la disminución de nutrientes sensibles como el sodio, la grasa y el azúcar mediante la reformulación y la innovación.

Contrario a lo que el PL No. 019 da a entender frente al "peligro" de los aditivos, los aditivos alimentarios permiten mejorar características organolépticas del alimento, como son el sabor, el color, el aroma o la textura. Entre ellos encontramos los espesantes, colorantes, aromatizantes, edulcorantes, saborizantes, etc. El uso de conservantes ha supuesto uno



**MÁS
PAÍS**

de los mayores avances en seguridad alimentaria. Por poner un ejemplo: en los productos en conserva vegetales, es relativamente sencilla la proliferación de las bacterias responsables del botulismo, una intoxicación alimentaria mortal. La adición de sustancias antioxidantes a estas conservas dificulta el desarrollo de esta bacteria garantizando la seguridad de su consumo. Los aditivos, de acuerdo con el Codex Stan 192-1995, se usan con fines tecnológicos para ayudar a conservar la calidad nutricional de un alimento, aumentar la calidad de conservación, mejorar sus calidades organolépticas, entre otros. Los edulcorantes ayudan, por ejemplo, a dar la sensación de dulce de alimentos amargos sin tener que adicionar azúcar.

Sobre el Artículo 9º. Publicidad, patrocinio y promoción de productos comestibles o bebibles de alto contenido calórico y/o bajo valor nutricional. El Proyecto de Ley incorpora disposiciones que buscan regular la publicidad, patrocinio y promoción de alimentos y bebidas. Al respecto, cabe señalar que el Estatuto del Consumidor (Ley 1480 de 2011) que tiene por principio general proteger, promover y garantizar la efectividad de los derechos de los consumidores, hace una mención expresa sobre la necesidad de proteger a los consumidores frente a los riesgos en su salud. Además, consagra normas específicas sobre información (Título V) y publicidad (Título VI) en desarrollo de lo previsto en el artículo 78 de la Constitución Política.

Entendemos que los niños son una población vulnerable y la industria de alimentos está comprometida con su bienestar. Por eso asumió recientemente compromisos como el de no publicitar a menores de 12 años en espacios de comunicación dirigidos a este segmento. Esto incluye no usar personajes de dibujos animados, personas famosas ni vinculaciones con películas dirigidas a niños. Los personajes de imagen de marca de propiedad de la empresa no están incluidos en este compromiso.

Este compromiso implica no publicitar en medios donde el 35% o más de la audiencia se encuentra por debajo de los 12 años de edad. Esto aplica para medios como TV, radio, medios impresos, cine, medios online (incluidos los sitios web y redes sociales de propiedad de la empresa), DVD/CD-ROM, marketing directo, juegos interactivos, publicidad exterior visual y a través de dispositivos móviles.

Adicionalmente, el acuerdo implica que no se puede hacer publicidad de ningún tipo relacionada con alimentos en escuelas primarias, excepto que sean solicitadas específicamente por la administración de cada colegio para propósitos educativos o institucionales.

Frente a la restricción de publicidad propuesta por el PL, es importante tener en cuenta que:

- La OMS ha indicado que la evidencia de que la intensa publicidad de estos alimentos y bebidas entre los niños pequeños provoca obesidad no es contundente. [http://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO TRS 916 spa.pdf](http://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO_TRS_916_spa.pdf).



**MÁS
PAÍS**

- Contrario a lo que varios críticos han dicho, la autorregulación en el mundo si está funcionando, por ejemplo, la publicidad TV, la tasa de cumplimiento general en Europa es del 98,7%, el 95% de los sitios web revisados se consideraron compatibles con el Compromiso. En Europa se encontró que 237 sitios web de 250 cumplían el compromiso de compromiso de autorregulación.

Adicionalmente, el PL introduce un nuevo concepto, el de publicidad abusiva, concepto que no está incorporado en el Estatuto del Consumidor – Ley 1480 de 2011.

7. Proposición modificativa al texto del proyecto de ley número 019 de 2017 "Por medio de la cual se establecen medidas de salud pública para el control de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles derivadas" que modifica el Capítulo IV artículo 10.

La proposición propone cambios en el Capítulo IV, específicamente en el **Artículo 10º. Promoción de modos, condiciones y estilos de vida saludable en el entorno educativo público y privado**

Entendemos que los niños son una población vulnerable y estamos comprometidos con su bienestar. Por eso asumimos recientemente compromisos como el de no publicitar a menores de 12 años en espacios de comunicación dirigidos a este segmento. Esto incluye no usar personajes de dibujos animados, personas famosas ni vinculaciones con películas dirigidas a niños.

Adicionalmente, el acuerdo implica que no se puede hacer publicidad de ningún tipo relacionada con alimentos en escuelas primarias, excepto que sean solicitadas específicamente por la administración de cada colegio para propósitos educativos o institucionales.

Es necesario que en Colombia impulsemos hábitos de vida saludable como: construir dietas balanceadas; aprender a leer las etiquetas nutricionales; aumentar el consumo de grupos de alimentos específicos (ejm. frutas y verduras); reducir la ingesta de sodio; beber entre 2 y 3 litros de líquidos por día (preferiblemente agua potable); mantener un peso saludable; practicar actividad física frecuentemente; y comer cuatro veces por día cuidando cantidad, calidad y frecuencia.

Es por esto por lo que la industria adelanta diversas acciones en la promoción de estos hábitos saludables, mediante el desarrollo de campañas donde se comparte los conocimientos sobre los alimentos y la manera en que estos inciden en la salud, así como la realización directa y apoyo de actividades deportivas por parte de niños en todo el país.

Como lo dijimos anteriormente, es muy relevante la realización y patrocinio por parte de la industria de competencias y campeonatos deportivos en varias ciudades del país para despertar en los niños y jóvenes el amor por el deporte, sano desarrollo y el buen aprovechamiento del tiempo libre.



**MÁS
PAÍS**

Permanentemente las empresas líderes en las categorías de alimentos contribuyen al desarrollo de ambientes escolares saludables y generar impactos positivos en la salud y bienestar de las familias mediante actividades donde se involucra a padres, docentes, directivas y estudiantes.

Por ejemplo, actividades desarrolladas en colegios con padres de familia y profesores se realiza la caracterización nutricional de los niños y se desarrollan guías metodológicas para la promoción de hábitos de vida saludable.

Por lo tanto, acompañamos la proposición.

C. Consideraciones finales:

Como ha sido demostrado por expertos en alimentación y nutrición en el mundo, no es el alimento sino la dieta en su conjunto la que genera obesidad y, por tanto, propensión a desarrollar enfermedades crónicas. No hay alimentos poco saludables, malos o buenos. Lo que determina la salud son las dietas donde se debe tener en cuenta todo lo que se ingiere.

La construcción de dietas saludables debe tener en cuenta que:

- Se necesitan estrategias encaminadas a mejorar la calidad de las dietas aumentando el consumo de frutas y verduras, además de fomentar la actividad física. En la población entre 5 y 64 años, el 71,9 % de los ciudadanos no consume verduras ni hortalizas diariamente.
- El consumo de frutas y hortalizas en Colombia no llega al mínimo recomendado por los expertos en nutrición. Es muy importante establecer medidas efectivas que permitan una oferta adecuada y la promoción de hábitos para su consumo.
- Se debe enseñar a las madres a aceptar la capacidad de su hijo para regular el aporte calórico, en lugar de alimentarlo hasta que haya acabado el plato.
- Los conocimientos, las actitudes y el comportamiento de los padres en relación con una alimentación sana y la actividad física son importantes para ofrecer ejemplos de conducta.

El consumo de alimentos es totalmente dependiente del comportamiento de cada individuo y desde la ANDI defendemos que todas las políticas de salud pública deben basarse en pruebas científicas y en consonancia con las normas internacionales basadas en la ciencia, incluidas las establecidas por el Codex Alimentarius.

D. Conclusión:

Por lo anterior, la ANDI, respetuosamente solicita sean tenidos en cuenta nuestras consideraciones a las proposiciones, pues como se ha visto:



**MÁS
PAÍS**

- I. Es muy valioso la oportunidad que los honorables representantes le dan a la Industria de Alimentos y Bebidas para contribuir con comentarios al articulado propuesto.
- II. Si bien hay un avance, persisten temas de alta preocupación para la industria como la implementación de etiquetas octogonales "alto en", por lo que sugerimos adoptar un etiquetado frontal informativo que ofrezca al consumidor información relevante para la toma decisiones mediante las Guías Diarias de Alimentación o GDA.
- III. Las definiciones y referencias al término "Ultraprocesado" desconoce el soporte científico y la legislación universalmente aceptada mediante el CODEX Alimentarius.
- IV. Las propuestas como el etiquetado octogonal en discos paren, solamente han sido adoptados en Chile, donde no se han dado resultados en el control de la obesidad o disminución en las enfermedades no trasmisibles derivadas.
- V. Teniendo en cuenta lo anterior solicitamos, si es posible, que se lleve a cabo una audiencia pública para exponer estos argumentos.

Cordialmente,

Alberto Echavarría Saldarriaga
Vicepresidente de Asuntos Jurídicos

Bogotá, 22 de mayo de 2018