

CAMARA DE FABRICANTES DE ALIMENTOS DIETETICOS Y AFINES

AV. CÓRDOBA 1345 – 9º PISO – (C1055AAD) – BUENOS AIRES – TEL/FAX: 4814-1230/1233/4020

Buenos Aires, 13 de marzo de 2007

Señores
Codex Alimentarius - Argentina
Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos
Coordinación Dirección Nacional
de Mercados Agroalimentarios
Paseo Colón 922 - Planta Baja- Oficinas 31-34-40
Buenos Aires

At.: **Sra. Ingeniera Gabriela Catalani.-**

De nuestra consideración:

CAFADYA considera que las propuestas del documento enviado por el Comité de Trabajo de Expertos (CRD19) de FAO/OMS no tienen en consideración las tendencias de los consumidores, las realidades del mercado ni las innovaciones en el procesado moderno y el desarrollo de los métodos de análisis. De tomarse en cuenta volverían atrás el consenso, que llevó más de catorce años de discusiones, sobre la definición de fibra dietaria alcanzado en la reunión de CCNFSDU de 2005 en Bonn, llevando el debate sobre fibra a muchos años atrás.

La propuesta de redefinición de fibra dietaria o alimentaria que se introdujo durante la 28ª Sesión de la CCNFSDU en Tailandia del 30 de octubre al 3 de noviembre de 2006: *“La fibra dietaria consiste en polisacáridos intrínsecos de la pared celular”*, retrotrae el concepto de fibra dietaria, el conocimiento científico y su impacto en el rotulado nutricional a 1972, cuando Trowell definió de este modo a la fibra.

Ya en 1976 el mismo Trowell y colaboradores reconocieron lo poco adecuado de la definición de 1972 y redefinieron la fibra dietaria para incluir otras sustancias que no se hallaban en las paredes celulares de las plantas.

Mientras que puede haber bases teóricas para creer que la fibra “intrínseca” que consiste en material de las paredes celulares puede tener efectos diferentes de los de la fibra “agregada”, al presente no hay evidencia científica que demuestre efectos diferentes entre ambas en los alimentos. Los argumentos dados en la consulta a OMS parecen estar más basados en especulaciones de asociaciones encontradas en estudios epidemiológicos que en evidencia experimental directa. El hecho de que las informaciones sobre alimentos naturales ricos en fibra estén asociadas con un riesgo menor de diversas enfermedades, no es evidencia suficiente para los efectos benéficos de la fibra dietaria “intrínseca” por sobre los de la fibra agregada.

Sostenemos que los siguientes puntos deben ser tenidos en consideración:

- Un objetivo importante es la finalización de una definición globalmente aceptada de fibra alimentaria o dietaria.
- La definición deberá reflejar el consenso científico.
- La definición deberá permitir que los consumidores se beneficien de manera óptima a partir de los datos científicos disponibles.
- La definición preliminar de fibra dietaria circulada en la 27ª. Sesión del CCNFSDU se obtuvo de una consulta amplia y del debate entre una gran variedad de expertos en ese campo.
- Esta definición, dada en el Apéndice III de Alinorm 06/29/26 es clara y químicamente no presenta ambigüedad, de modo que podría ser implementada por todas las autoridades nacionales y supranacionales.
- La definición química se ajusta bien a las propiedades fisiológicas esperadas para una fibra, también mencionadas en el Apéndice III de Alinorm 06/29/26.
- Las propiedades fisiológicas de las fibras a su vez se relacionan con los beneficios para la salud, tanto reconocidos como ampliamente aceptados.
- Existe una variedad de métodos AOAC para la medición de componentes de fibra en alimentos, según la definición propuesta en el CCNFSDU 2005.

CAMARA DE FABRICANTES DE ALIMENTOS DIETETICOS Y AFINES

AV. CÓRDOBA 1345 – 9º PISO – (C1055AAD) – BUENOS AIRES – TEL/FAX: 4814-1230/1233/4020

- En consecuencia se podría suponer que la definición propuesta en 2005 satisface los criterios dados en los puntos segundo y tercero de este listado de consideraciones. Las alegaciones nutricionales (claims) propuestas en el mismo documento (Apéndice III de Alinorm 06/29/26) tienen también el apoyo internacional
- La referencia que sigue a continuación es la que recomendamos como soporte: Gray J (2006) Dietary Fibre: Definition, Analysis, Physiology & Health. ILSI Europe Concise Monograph ISBN 90-78637-03-X. Para mayor conveniencia, se puede bajar del siguiente sitio web: <http://europe.ilsa.org/publications/Monographs/DietaryFibreCM.htm>

Conclusión

La definición propuesta de fibra alimentaria (dietaria) limitada a los polisacáridos de las paredes celulares de plantas, no refleja el consenso científico actual del concepto de fibra, sino que responde a un concepto aislado de usar fibra como un marcador de fuente de frutas y vegetales. Ignora el conocimiento y el desarrollo desde 1976 a la fecha y no cumple con la percepción mundialmente aceptada por científicos y autoridades. Además, no se encuentra en línea con los esfuerzos presentes a fin de suministrar una información precisa y correcta al consumidor a través del etiquetado nutricional.

En consecuencia, rechazamos esta propuesta y en cambio apoyamos la definición de Codex Alimentarius Apéndice III de Alinorm 06/29/26 que se halla en paso 6.

Saludamos a ustedes con la mayor consideración

Dr. Horacio Belcuore
Presidente

Dra. Ruth Groisman
Secretaria