

## **Comunicado del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN) en relación al *Proyecto de dictamen científico sobre el nivel máximo de ingesta tolerable de azúcares alimentarios* de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)**

El pasado 22 de julio la EFSA [anunció](#) el lanzamiento de una consulta pública en relación al [proyecto de dictamen científico sobre el nivel máximo de ingesta tolerable de azúcares alimentarios](#), en el marco de la cual se recibirán trabajos científicos hasta el próximo 21 de septiembre. El proyecto tiene su origen en la solicitud de cinco países europeos para que la Autoridad establezca un nivel máximo de ingesta tolerable basado en la ciencia para los azúcares alimentarios de cualquier origen.

La conclusión provisional de la EFSA es que la ingesta de [azúcares añadidos y libres ha de ser lo más baja posible](#). La EFSA estima de forma preliminar que los datos disponibles no permiten establecer un “*nivel máximo de ingesta tolerable o un nivel seguro de ingesta para los azúcares alimentarios*”. Ello se debe a que todas las relaciones «dosis-respuesta» (entre la ingesta de azúcares y el riesgo de efectos adversos en la salud) fueron positivas y lineales, lo que significa que el riesgo de efectos adversos en la salud (respuesta) aumentó en todo el umbral de niveles de ingesta observados (dosis) de forma constante (lineal). Es decir; cuanto mayor era la ingesta, mayor era el riesgo de efectos adversos. “*Cuando esto ocurre, -dice la EFSA- no es posible determinar un valor «umbral» por debajo del cual el riesgo sea insignificante o un nivel seguro de ingesta hasta el cual no se hayan observado efectos adversos en la salud.*”

Los resultados preliminares configuran un nuevo escenario en relación al cual construir las políticas públicas, a la luz del derecho europeo vigente: [el Reglamento \(CE\) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002](#), por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria establece que *no se comercializarán alimentos que no sean seguros*. La norma considera que un alimento no es seguro cuando es *nocivo para la salud*. La misma norma decreta que, a la hora de determinar si un alimento es nocivo para la

**Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN)**

Av. Maestro Rodrigo 95, piso 1, pta. A  
46015 - Valencia

Email: [info@cgcodn.es](mailto:info@cgcodn.es) Telf.: 962058505  
[www.cgcodn.es](http://www.cgcodn.es)

salud, se tendrán en cuenta los probables efectos inmediatos y a corto y largo plazo de ese alimento.

La EFSA ha realizado una estimación del *riesgo* para los consumidores, lo que implica la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de lo que se estima un *factor de peligro*. Hasta el momento, a los nutrientes *críticos* (identificados, bien como elementos determinantes del perfil nutricional en el [Reglamento \(CE\) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos](#), bien como indicativos, cuando concurre una alta presencia de los mismos, de la falta de idoneidad de los productos para ser vendidos en escuelas infantiles y centros escolares -[Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición](#)-) se les había presupuesto una condición de seguridad alimentaria en el contexto de una ponderación de la dieta en su conjunto, para cuya configuración correcta por los consumidores se ofrece el mecanismo de la información, a través del etiquetado y la presentación.

Nuestras regulaciones no limitan la presencia elevada de nutrientes críticos con la excepción de los preparados para lactantes: los productos alimentarios, incluidos los dirigidos específicamente a los niños, pueden contener cantidades sin límite de cualquier nutriente crítico, incluyendo azúcares añadidos y libres. La evidencia disponible señala que la información ofrecida como mecanismo de protección de los consumidores no es entendida por una parte muy importante de la población, que es incapaz de manejarla.

En este contexto, si la evidencia recabada en esta fase de consulta pública no altera las contundentes conclusiones preliminares, será imprescindible el planteamiento de nuevas políticas públicas para cumplir con el mandato de las regulaciones, empezando por una incorporación de los conceptos azúcares añadidos y libres a nuestras normas e instrumentos definitorios de las políticas públicas. En España, además, para cubrir un déficit histórico en relación a nuestro entorno, ha de revisarse el [Real Decreto 1030/2006, de 15 de septiembre, por el que se establece la cartera de servicios comunes del Sistema Nacional de Salud](#) para la inclusión de los servicios profesionales sanitarios en nutrición humana y dietética en los servicios de Salud Pública, de Atención Primaria y también de Atención Especializada.



La situación en torno a la alimentación malsana en [nuestro país](#) representa unos costes económicos, sociales y de salud que ya han sido definidos de forma suficiente para motivar una reacción decidida en todos los ámbitos y está claro que la alimentación y la nutrición son determinantes. El nuevo proyecto de análisis de la EFSA ha de representar un antes y un después: la necesidad de actuar no solo es cuestión de voluntad política, sino un imperativo legal.

**Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN)**

Av. Maestro Rodrigo 95, piso 1, pta. A  
46015 - Valencia

Email: [info@cgcodn.es](mailto:info@cgcodn.es) Telf.: 962058505  
[www.cgcodn.es](http://www.cgcodn.es)