

Boletín de Información Agraria y Pesquera de Estados Unidos y Canadá

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación

PANEL DE LA FDA INCLUYE AL ATÚN EN LISTA DE PRECAUCIÓN POR MERCURIO



CONTENIDO:

FDA incluye el atún en lista de precaución	1
Reducción en el uso de grasas "trans"	2
Firma del Acuerdo Centroamericano de Libre Comercio	2

Los pasados días 10 y 11.12.2003, el Comité Asesor para la Alimentación (FAC, en sus siglas en inglés) de la FDA se reunió para actualizar las recomendaciones referentes al consumo de pescado y su contenido en mercurio. La actualización responde a recientes estudios realizados por la FDA y EPA sobre el riesgo de la exposición a altos niveles de metilo de mercurio por el consumo de pescado y marisco por parte de niños y mujeres embarazadas o en edad de reproducción (ver Boletines nº 109, 152, 163 y 168). En su anterior reunión de julio de 2002, el FAC propuso una serie de recomendaciones, entre ellas la necesidad de que la FDA y la EPA coordinaran sus esfuerzos para realizar una revisión conjunta sobre el contenido de mercurio. Igualmente recomendaba que se incluyera un estudio sobre los niveles de mercurio en el atún, que hasta la fecha no había sido incluido por la FDA como especie de riesgo.

El nuevo borrador de recomendaciones presentado por la PAC menciona por primera vez al atún, haciendo notar principalmente su riesgo

por ser una especie de gran consumo. Igualmente indica que las latas de atún albacora contienen mayores niveles de mercurio que otras especies de atún más claro.

Algunas asociaciones de consumidores desconfían del resultado de las recomendaciones de la FDA, e insisten en la necesidad de que la FDA adopte el actual límite de EPA de 0,1 microgramos por Kg. de peso vivo, que consideran mucho más seguro que el límite de 0,4 admitido por la FDA. Igualmente critican la excesiva confusión del informe, a la vez que cuestionan la apropiada protección de los grupos de riesgo (mujeres embarazadas y niños). Para solucionar estos problemas, solicitan la creación de paneles independientes centrados en grupos específicos de riesgo, tales como frecuentes consumidores de pescado, padres de niños jóvenes y madres en edad de reproducción. Así mismo, requieren que el panel informe de las especies de pescado con menor nivel de mercurio y por tanto más sanas para el consumidor.

VISITE NUESTRO SITIO
WEB EN
WWW.MAPUSA.ORG

LA INDUSTRIA PLANEA EL ABANDONO DE LAS GRASAS "TRANS"

Respondiendo a las exigencias de los consumidores, muchas empresas agroalimentarias en los EE.UU. y en Canadá se están apresurando a reducir los niveles de ácidos grasos "trans" en sus productos. Estas grasas son parcialmente hidrogenadas con una finalidad tecnológica en la elaboración de determinados alimentos, sobre todo galletas y "snacks", para dar al producto mayor consistencia, o una mejor textura.

De acuerdo con varios estudios recientemente publicados, estas grasas hidrogenadas son responsables de un aumento en el riesgo de enfermedades coronarias, diabetes y enfermedad de Alzheimer. Desde la publicación de estas evidencias científicas, los consumidores no han cesado de exigir que, dentro de la información nutricional que acompaña a los alimentos, se incluya en particular el contenido de estas sustancias, algo que será obligatorio en los EE.UU. en el 2006 (ver nuestro Boletín nº 174).

La gran mayoría de las empresas importantes en este sector, como Kraft, Kellogg, Nestlé, McCain, Mars o Pepsico están planeando ya la forma de reducir estas sustan-

cias en sus productos.

Pero en la decisión de las empresas de acelerar la reducción o incluso abandono de las grasas "trans" en la formulación de sus productos pesa no sólo la presión de los consumidores, sino también el creciente temor a posibles demandas judiciales. De acuerdo con Walter Willett, que preside el departamento de nutrición de la Universidad de Harvard, la hidrogenación parcial de las grasas es "el mayor desastre de la historia de la industria transformadora de alimentos". Este investigador atribuye más de 30.000 muertes al año en los EE.UU. al consumo de grasas "trans".

SE FIRMA EL ACUERDO CENTROAMERICANO DE LIBRE COMERCIO

Cinco países americanos han firmado el Acuerdo Centroamericano de Libre Comercio, que se espera cree la base para el futuro Acuerdo de Libre Comercio de las Américas (ALCA). El Acuerdo firmado ayer por El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua y los Estados Unidos facilitará el acceso de productos agrarios estadounidenses a dichos mercados, según un comunicado de prensa de la Secretaria de Agricultura estadounidense, Ann Veneman. Veneman destacó, entre los productos que se beneficiarían más, los piensos, arroz, carne de vacuno y porcino y productos hortofrutícolas, así como alimentos procesados. Las exportaciones agroalimentarias estadounidenses al mercado centroamericano superan los mil millones de dólares anuales. Al mismo tiempo, Veneman aseguró a los productores estadounidenses que se mantendría la protección de ciertos productos cuyos mercados domésticos son más frágiles, tales como azúcar, lácteos, cacahuetes y carne, durante el período de transición.

La industria alimentaria estadounidense se unió a las celebraciones por la firma del Acuerdo, al que se espera se unan Costa Rica y República Dominicana en un futuro próximo. La Asociación Nacional de Ganaderos de Vacuno (*National Cattlemen's Beef Association*) celebró la desaparición de los aranceles al vacuno estadounidense. El Consejo Nacional de Productores de Porcino (*National Pork Producers' Council*) reaccionó de un modo similar, agradeciendo a los negociadores estadounidenses por haber resistido las presiones de las naciones centroamericanas para excluir el porcino del Acuerdo. Precisamente la inclusión del porcino es una de las razones por las que Costa Rica no ha firmado el Acuerdo por el momento.

PUBLICADO POR LA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

EMBAJADA DE ESPAÑA EN WASHINGTON, D.C.

2375 Pennsylvania Ave., NW

Washington, D.C. 20037

Teléfono: (1) 202-728 2339

Fax: (1) 202-728 2320

Correo electrónico:

info@mapausa.org