

EEUU: Anuncian nuevas etiquetas para alimentos

Por DARLENE SUPERVILLE y MARY CLARE JALONICK

Associated Press, 20 de Mayo de 2016

WASHINGTON (AP) — Las etiquetas con datos nutricionales en los envases de alimentos serán objeto de una reforma largamente esperada, con la cantidad de calorías en letras más grandes y gruesas, y una nueva línea con los azúcares agregados.

Se actualizarán los tamaños de las porciones para que sean más realistas: una pequeña bolsa de papitas no valdrá por dos o tres porciones.

"Ya no se necesitará un microscopio para determinar si el alimento es bueno para los chicos", dijo la primera dama Michelle Obama el viernes, al anunciar las nuevas normas de etiquetado durante una reunión anual de salud como parte de su campaña contra la obesidad infantil.

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) propuso hace dos años los cambios, los primeros de importancia desde que se crearon las etiquetas en 1994. Ahora vienen en más de 800.000 alimentos envasados.

"El número de calorías viene en letra más grande para que uno pueda verlo", dijo Obama. "Este rótulo indicará qué proporción de la azúcar fue agregada después del procesamiento".

El cambio acompaña la evolución científica de las últimas décadas. Mientras en la década de los 1990, se daba mayor importancia a las grasas, últimamente se presta mayor atención a la cantidad de calorías que consume la gente. La cifra estará escrita con una fuente mucho más grande que el resto de la etiqueta para que sea difícil pasarla por alto.

También será más fácil ver el tamaño de las porciones, que aparecerá en primer lugar. Y será más fácil determinar cuántas porciones contiene un envase, un dato que antes podía llevar a error.

También se revisarán los cálculos de las porciones. Al informar que un envase de comida o una botella de bebida constituye una porción, no se trata de alentar a la gente a comer más sino a comprender cuántas calorías contiene lo que están consumiendo. Según la FDA, la ley sostiene que los tamaños de las porciones deben basarse en el consumo real, no en el consumo ideal.
