LITORALPRESS

Fecha: 06-07-2025
Medio: El Llanquihue
Supl. : El Llanquihue
Tipo: Noticia general
Título: ESTADOS UNIDOS AVANZA EN PLAN PARA ELIMINAR EL USO EN ALIMENTOS DE COLORANTES SINTÉTICOS DERIVADOS DEL PETRÓLEO

Pág. : 20
Cm2: 179,1
VPE: $ 196.243

Tiraje: 6.200
Lectoría: 18.600
Favorabilidad: No Definida

ESTADOS UNIDOS AVANZA EN PLAN PARA ELIMINAR EL USO EN ALIMENTOS DE COLORANTES SINTÉTICOS DERIVADOS DEL PETRÓLEO

A partir de 2027, Estados Unidos comenzará a implementar un plan para eliminar progresivamente el uso de colorantes sintéticos derivados del petróleo en alimentos.

Esta iniciativa del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos (HHS), junto a la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), busca reemplazar los aditivos por opciones naturales.

Mientras EE.UU. toma aquellas medidas, en Chile se mantienen en uso la mayoría de los que serán prohibidos cuando empiece a se implemente la medida.

La Ingeniera en Alimentos Claudia Henríquez, encargada de Asuntos Regulatorios de la Dirección de Asistencia Técnica (DINTA) del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile, explicó que "si bien estos colorantes han sido considerados seguros en las concentraciones aprobadas, el foco de la regulación estadounidense apunta a su origen petroquímico y al principio de precaución, especialmente cuando se trata de proteger a grupos vulnerables como los niños".

El Reglamento Sanitario de los Alimentos de nuestro país muestra que casi todos los colorantes en cuestión están permitidos para uso en alimentos, salvo Naranja B y Citrus Red N° 2, que están prohibidos.

Además, existen restricciones para el rojo 40, que solo puede ser usado en conservas de cerezas, macedonias de fruta y marrasquino.

SHUTTERSTOCK

EL USO DE ESTAS SUSTANCIAS CONSIDERA INGESTAS DIARIAS ADMISIBLES.

Por otro lado, el Amarillo crepúsculo y la Tartrazina deben ser indicados con rotulación destacada dentro del listado de ingredientes en Chile, ya que el primero provoca reacciones de intolerancia en personas sensibles y el segundo se asocia a reacciones alérgicas e hiperactividad en niños.

Por otro lado, el plan que implementará Estados Unidos podría afectar la exportación de alimentos hacia ese país, ya que los productos enviados no pueden tener los colorantes señalados.

Hasta ahora, el JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), comité científico internacional de expertos administrado conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), no se ha pronunciado respecto a posibles prohibiciones de estos aditivos a nivel mundial, ya que todos tienen una ingesta diaria admisible calculada.