

Opinión de la industria Malaya de aceite de palma sobre los informes de la prensa relativos a Nutella-Ferrero y la desinformación sobre el aceite de palma y el cáncer

La industria del aceite de palma se enfrenta con regularidad a informaciones erróneas que los medios después toman por su cuenta y convierten en un torrente de artículos noticiosos y escritos de opinión imprecisos, diseñados aparentemente para informar y educar, pero que no logran ninguno de los dos propósitos. Infortunadamente, con mucha frecuencia, ese torrente de desinformación es infundado. El reciente furor mediático sobre la Nutella y las preocupaciones por el cáncer y el aceite de palma es un ejemplo clásico.

Ante todo, la Industria Malaya de la Palma de Aceite quisiera aprovechar esta oportunidad para felicitar a Ferrero S.p.A., Italia, productor de Nutella, el producto de chocolate para untar con el cual han crecido millones de personas, por la celebración de sus 70 años. Quisiéramos felicitar a Ferrero S.p.A en particular por su postura enfática al comunicarle al mundo que su producto insignia depende del aceite de palma malayo para su sabor, calidad y aceptación por parte de los consumidores.

Ferrero no escatimó en lo absoluto en la consecución de sus materias primas, entre ellas cantidades considerables de aceite de palma de Malasia. Eso implicó surtirse de aceite de palma certificado como sostenible y pagar voluntariamente unos precios preferentes por un aceite de palma de calidad mejorada con un contenido casi nulo de 3MCPD y GE.

En circunstancias normales, Ferrero habría tenido que recibir felicitaciones y enhorabuenas por su compromiso de llevarles a los consumidores productos de la más alta calidad, utilizando materias primas de reputación intachable. Por tanto, el aceite de palma malayo se siente orgulloso de ser parte de una importante marca de consumo global con garantía de calidad, y de un producto tan icónico, sinónimo de la crema de chocolate para untar, del que los consumidores disfrutan no solamente en Europa sino en muchas partes del mundo.

El problema en el que se basa el titular de prensa sobre el aceite de palma y el cáncer se relaciona con la presencia de los contaminantes 3MCPD y sus ésteres glicídicos (GE) en todos los aceites y grasas, y quisiéramos **insistir nuevamente** en esto: **todos los aceites y grasas. Todos los productores de aceites y grasas y la industria de los alimentos han sabido esto desde hace ya** más de diez años. Están presentes también en los aceites de oliva, soya, colza, maíz, girasol y aceite de palma. Este conocimiento desencadenó un largo período de evaluación no solamente en Europa sino también en nuestros propios laboratorios de la Junta Malaya para la Palma de Aceite (MPOB). La Junta ha publicado previamente sus hallazgos en revistas científicas y ha reconocido el contenido más alto de estos compuestos en el aceite de palma en comparación con otros aceites y grasas. Son varias las razones por las cuales ocurren, desde el cultivo debido a las condiciones del suelo, hasta el procesamiento final y la refinación.

Como primera medida y considerando que el aceite de palma se utiliza en varias formulaciones de alimentos para bebés, se procedió voluntariamente a reducir o eliminar la presencia de estos contaminantes en el aceite de palma destinado a esas formulaciones. Los fabricantes más conocidos de alimentos para bebés del mundo utilizan estas fracciones premium del aceite de palma en sus formulaciones. Esto lo reconoció el informe de la Agencia Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA) citado por los medios.

Cuando se dio a conocer al público el informe de EFSA a mediados de 2016, la industria malaya de palma de aceite inició un diálogo focalizado con sus plantaciones, procesadores, refinadores y usuarios finales. Como colectividad convinimos en trabajar por la adopción de tecnologías de producción y procesamiento encaminadas a reducir o eliminar esos contaminantes en el aceite de palma. El asunto se presentó ante el gabinete malayo a través del Ministerio de Industrias de Plantación y Productos Básicos. El honorable ministro Datuk Seri Mah Siew Keon comunicó claramente al gabinete la urgencia y la necesidad de innovar y de reducir y eliminar estos contaminantes en el aceite de palma. El gobierno malayo asignó un fondo especial para apoyar la adopción de esas tecnologías y en la actualidad estamos poniendo en práctica medidas encaminadas a manejar esos contaminantes y, de ser posible, adelantarnos a los demás aceites comestibles en eliminar su presencia en el aceite de palma malayo.

Los informes aparecidos actualmente en los medios crean una histeria injustificada con respecto al aceite de palma y el cáncer, y respondemos a estas afirmaciones de la siguiente manera:

1. Hemos evaluado si, desde mediados de 2016 cuando se publicó el informe de EFSA, ha habido algún impacto sobre la industria de la palma de aceite y las importaciones de aceite de palma a Europa. En general, los fabricantes de alimentos, los productores y refinadores de aceites y grasas de Europa han indicado que el informe de EFSA se ha aceptado en su mayor parte en lo que se refiere a la reglamentación, y han comenzado a abastecerse de todos los aceites y grasas, no solamente el aceite de palma, con un contenido reducido de esos contaminantes.
2. **Ni EFSA ni ninguna otra autoridad nacional de seguridad de los alimentos ha propuesto o sugerido una prohibición al consumo o el uso del aceite de palma o de cualquier otro aceite vegetal.** El mercado que más se apartaba del contexto regulatorio del informe de EFSA era Italia, sede de operaciones de Ferrero, donde infortunadamente se categorizó incorrectamente como un “problema de la palma” en lugar de un problema que afecta a todos los aceites vegetales refinados, incluido el aceite de oliva.
3. La industria de alimentos de Europa, la cual es altamente reglamentada y se rige por las normas más altas de seguridad, no ha tomado medidas para eliminar el aceite de palma a raíz del informe de EFSA, pero sostiene que el contexto regulatorio de EFSA es pertinente.
4. ¿Está la industria malaya de aceite de palma preocupada por un posible impacto futuro de la opinión de EFSA? Hemos tomado en serio las

recomendaciones de EFSA. Definitivamente con mayor seriedad que otros productores de aceites y grasas en el mundo entero, y en 2017, gracias a la subvención especial para I&D otorgada por el gobierno, buscaremos reducir o eliminar la presencia de estos contaminantes en el aceite de palma malayo.

5. Nuestra industria prosperará solamente en la medida en que los consumidores confíen en que lo que compran es sano, sostenible y, por encima de todo, seguro. La seguridad y la garantía de calidad de nuestros productos sigue siendo nuestra mayor prioridad. El aceite de palma que vendemos a cualquier lugar del mundo se somete a los más exigentes controles de seguridad y calidad. Con respecto a estos contaminantes presentes en todos los aceites vegetales, instituiremos una vigilancia estrecha y tomaremos medidas específicas para reducir los niveles de ésteres de 3-MCPD y de ésteres glicídlicos (GE). La industria de la palma de aceite ya está trabajando activamente con la asociación europea FEDIOL para abordar el tema del nivel de contaminantes en todas las grasas y aceites. En el futuro cercano, el aceite de palma producido en Malasia estará libre de esos contaminantes. **Es algo que afecta a todos los aceites vegetales refinados y es un problema que toda la industria de alimentos debe tomar muy en serio.**
6. Nos preocupa que EFSA no haya salido a aclarar las informaciones incorrectas sobre el aceite de palma, mientras que la prensa cita extensamente la evaluación de la EFSA relativa a los riesgos de base asociados con estos contaminantes.
7. Deseamos reiterar que la industria malaya de la palma ve con mucha preocupación la presencia de los contaminantes ésteres de 3-MCPD y GE, si bien todavía no se define claramente el riesgo para la salud humana y éste parece pequeño a la luz de los datos acumulados sobre la posible exposición a través de los alimentos. Sin embargo, nuestra industria se apresura a innovar y mejorar las tecnologías de procesamiento para lograr la reducción o eliminación de estos compuestos, tal como se explicó anteriormente.
8. Entre tanto, solicitamos abstenerse de hacer referencia al aceite de palma y su asociación con el cáncer. No hay evidencia científica para esos señalamientos. Por otra parte, el aceite de palma contiene constituyentes nutricionales menores como los tocotrienoles, carotenos y fenoles, los cuales ofrecen beneficios comprobados para la prevención del accidente cerebrovascular como antioxidantes y también como agentes anticancerígenos. Algunos de estos compuestos se están estudiando para determinar sus posibles beneficios para la salud y para combatir el cáncer. Este trabajo está en marcha y sería “matar la gallina de los huevos de oro” si los medios insisten en mancillar el aceite de palma con base en evidencia sin demostrar.
9. Por último, si hay alguna pregunta o inquietud sobre este tema, no duden en contactar a nuestros expertos en MPOB o MPOC. Apoyamos plenamente a los medios responsables y brindamos todo nuestro respaldo a los informes noticiosos encaminados a informar y educar al público en general. En el contexto actual, la información entregada por los medios ha sido imprecisa y engañosa. Los beneficios nutricionales del

aceite de palma están bien documentados pero a veces no se conocen bien. Nos encantará proporcionarles la información científica sólida para que puedan utilizarla.

Siéntanse en libertad de utilizar esta información como lo consideren apropiado a fin de proteger el buen nombre del aceite de palma.

Muchas gracias

Atentamente,
Dr. Kalyana Sundram
Director Ejecutivo, MPOC
kalyana@mpoc.org.my

Enero 19 de 2017