

Opinión de la industria malasia 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*

Malaysian Palm Oil Industry's Opinion On: The Nutella-Ferrero Media Reports and Misinformation about Palm Oil and Cancer

CITACIÓN: Kalyana, S. (2017). Opinión de la industria malasia 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 (Adriana Arias, trad.). *Palmas*, 38(2), 119 - 122.

*Documento tipo reseña traducido del original *Malaysian Palm Oil Industry's Opinion on: The Nutella-Ferrero Media Reports and Misinformation about Palm Oil and Cancer*, publicado en el boletín *Palm Oil Today*, publicación del Malaysian Palm Oil Council (MPOC). Se publica con autorización del autor y el MPOC.

DR. KALYANA SUNDRAM

Director Ejecutivo, Malaysian Palm Oil
Council (MPOC)
kalyana@mpoc.org.my

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 de escritos de opinión imprecisos, diseñados aparentemente para informar y educar, pero que no logran ninguno de estos 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 son un ejemplo clásico.

Ante todo, la industria malasia 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 malasio para su sabor, calidad y aceptación por parte de los consumidores.

Ferrero no escatimó esfuerzo alguno 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 precios preferentes por un aceite de palma de calidad mejorada y con un contenido casi nulo de 3-MCPD y GE (compuestos químicos carcinogénicos).

En circunstancias normales, Ferrero habría tenido que recibir felicitaciones y reconocimientos por su compromiso de llevar a los consumidores productos de la más alta calidad, utilizando materias primas de reputación intachable. Por tanto, el aceite de palma malasio se siente orgulloso de ser parte de una importante marca de consumo global con garantía de calidad y de un producto tan icónico, como la crema de chocolate para untar, del que los consumidores disfrutaban 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 Malasia 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 este tipo de productos. 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 malasia

de palma de aceite inició un diálogo focalizado con sus plantaciones, procesadores, refinadores y usuarios finales. Como colectividad, acordamos trabajar por la adopción de tecnologías de producción y procesamiento encaminadas a reducir o eliminar tales contaminantes en el aceite de palma. El asunto se presentó ante el gabinete malasio 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, reducir y eliminar estos contaminantes del aceite de palma. El gobierno malasio 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 del aceite de palma malasio.

Los informes presentados 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 del 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 asunto 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 esta organización es pertinente.
4. ¿Está la industria malasia de aceite de palma preocupada por un posible impacto futuro de la opinión de EFSA? Hemos tomado en serio las recomendaciones de esta organización 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 malasio, buscaremos reducir o eliminar la presencia de estos contaminantes del aceite de palma nacional.
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 glicídicos (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 esclarecer las informaciones incorrectas sobre el aceite de palma, mientras que la prensa cita extensamente la evaluación relativa a los riesgos de base asocia-

dos con estos contaminantes presentada por esta organización.

7. Deseamos reiterar que la industria malasia de la palma ve con mucha preocupación la presencia de los contaminantes ésteres de 3-MCPD y GE, aun cuando no se ha definido con precisión el riesgo para la salud humana; el cual 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 existe evidencia científica para esos señalamientos. Por el contrario, el aceite de palma contiene constituyentes nutricionales menores como los tocotrienoles, carotenos y fenoles, los cuales ofrecen beneficios comprobados como antioxidantes para la prevención del accidente cerebrovascular 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 (Figura 1). 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 del MPOB o el 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.

Figura 1. Contrario a lo que señalan algunas fuentes, el aceite de palma tiene compuestos nutricionales anticancerígenos, por lo que su consumo en medio de una alimentación balanceada contribuye a prevenir la incidencia de cáncer.

