



NOTA DE PRENSA

LOS NEFRÓLOGOS ANIMAN A LOS CONSUMIDORES A EXIGIR LA INCORPORACIÓN DEL CONTENIDO EN FÓSFORO EN EL ETIQUETADO ALIMENTARIO

El elevado contenido en fósforo (como fosfato inorgánico) de muchos alimentos procesados, que proviene fundamentalmente de los aditivos, conservantes y saborizantes, resulta especialmente nocivo para las personas mayores de 70 años, que tienen una función renal disminuida y no pueden eliminarlo adecuadamente.

El riesgo de una dieta rica en fósforo procedente de alimentos procesados es tanto mayor cuanto que la población asocia este mineral con beneficios para la memoria, la digestión, la menopausia, la salud de huesos y dientes, y para tener más energía.

Los fosfatos de los alimentos procesados son absorbidos con mucha facilidad por el organismo, resultando perjudiciales para la salud del riñón y acelerando el envejecimiento, al poner en marcha procesos que calcifican los vasos y decalcifican el hueso.

Al día necesitamos 700 miligramos de fosfato y en una dieta occidental llegamos a consumir hasta tres gramos, es decir, entre dos y cuatro veces más

Los nefrólogos lamentan que del nuevo etiquetado alimentario europeo, vigente desde diciembre de 2016, haya quedado excluido este requerimiento de información

El conocimiento del consumidor se limita a la información sobre la presencia o no de aditivos. Estos son identificados por una E seguida de números, que pueden significar (o no) la presencia de fosfatos, pero sin identificación de la cantidad

Los nefrólogos han hecho esta advertencia durante la celebración de su XLVII Congreso Nacional, que reúne en Burgos a más de mil expertos españoles y europeos en la enfermedad del riñón

Burgos, 8 de octubre de 2017.- La Sociedad Española de Nefrología (S.E.N.) ha apelado hoy a las organizaciones de consumidores para que exijan la incorporación del contenido en fósforo (en general como fosfato) en el etiquetado alimentario, que consideran *“urgente y crucial”* para la salud pública en todas las sociedades

occidentales, donde el consumo de este mineral puede llegar a una media de dos/tres gramos diarios, entre dos y cuatro veces más de la cantidad que necesitamos, de unos 700 miligramos diarios.

Ese consumo excesivo se produce además por la ingesta de alimentos procesados, en los que los fosfatos provienen de los aditivos, conservantes y saborizantes. Estos fosfatos de los alimentos procesados (fosfato inorgánico) son absorbidos con mucha facilidad por el organismo, resultando perjudiciales para la salud del riñón y acelerando el envejecimiento, al poner en marcha procesos que calcifican los vasos y decalcifican el hueso.

Tras la última modificación comunitaria del etiquetado alimentario, los aditivos son identificados por una E seguida de una serie de números. Estos pueden significar la presencia de fosfatos, pero para saberlo a ciencia cierta el consumidor debe memorizar la codificación (algo casi impensable) o consultarla en alguna aplicación. En cualquier caso, la cantidad de fosfato no queda especificada. Aunque resulte engorroso, desde la S.E.N. recomiendan a los consumidores que se instalen en sus teléfonos móviles aplicaciones que les ayuden para la identificación de fosfatos, como por ejemplo esta gratuita:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.fueneco.additives.slo>

“El fósforo de los alimentos procesados, tomado en cantidades excesivas, es perjudicial para la salud del riñón y resulta especialmente nocivo para las personas mayores, con una función renal disminuida y menor capacidad para eliminarlo”, ha explicado hoy la presidenta de la S.E.N, María Dolores del Pino, que ha advertido que “el riesgo de una dieta rica en fósforo de alimentos procesados es tanto mayor cuanto que la población asocia este mineral a beneficios para la memoria, la digestión, la menopausia, la salud de huesos y dientes, y para tener más energía”.

Todos estos beneficios son ciertos, pero dentro de una dieta equilibrada y con alimentos naturales. Sin embargo, se tornan en un riesgo para la salud dentro de una dieta excesiva en fósforo y con predominio de alimentos procesados. *“Se le ha denominado con razón el nuevo colesterol, y la gran paradoja es que los consumidores creen que es bueno para la salud”,* ha explicado hoy la presidenta de la S.E.N., María Dolores del Pino.

Por todo ello, los nefrólogos consideran necesario que las administraciones sanitarias hagan educación pública sobre esta materia, y adviertan del riesgo que representa para la salud del riñón de una dieta excesiva en fósforo. *“Lamentablemente estamos acostumbrados a que no se le dé a las enfermedades renales la importancia que tienen, a pesar de su gran impacto sobre el sistema sanitario y la calidad de vida de las personas, y de su enorme correlación con las enfermedades cardiovasculares”,* ha explicado la doctora del Pino.

La percepción social, no corregida por las autoridades sanitarias y a veces ni siquiera desde dentro del propio sistema sanitario, es que *“llegamos a viejos con las funciones renales necesariamente disminuidas, como si el deterioro renal fuera exclusivamente fisiológico y no estuviera inducido por factores como la dieta”,* ha explicado la

presidenta de la S.E.N., que ha señalado que *“hay que enseñar a todos, y particularmente a las personas que se van haciendo mayores, que el deterioro renal es tan patológico como la hipertensión”*.

En el marco de esa concienciación sobre la importancia de la salud renal y los riesgos del consumo excesivo de fósforo, los expertos de la S.E.N. consideran de vital importancia que se detalle el contenido en fósforo de los alimentos, con la correspondiente advertencia del riesgo para la salud de un consumo excesivo, y animan a las organizaciones de consumidores a que tomen la iniciativa y adopten una actitud beligerante. *“Tendrán todo nuestro apoyo para que su voz sea oída”*, ha explicado la presidenta de la S.E.N.

En este sentido, la S.E.N. lamenta la *“enorme oportunidad perdida”* que ha representado la modificación de la legislación comunitaria sobre etiquetado alimentario. De la nueva normativa, vigente desde diciembre de 2016, ha quedado excluido este requerimiento de información, quedando limitado el conocimiento del cliente a la presencia o no de fósforo, sin especificación de la cantidad. *“En este caso, creemos que la Europa de los lobbies ha prevalecido sobre la Europa de los consumidores y de las personas, y entre todos tenemos que hacer un esfuerzo por revertir esta situación, priorizando la salud pública sobre los intereses comerciales de la industria alimentaria”*, ha concluido la presidenta de la S.E.N.

Sobre XLVII Congreso de la Sociedad Española de Nefrología

Esta llamada de atención ha sido realizada por la Junta Directiva de la S.E.N. en el transcurso del 47º Congreso de la Sociedad Española de Nefrología (S.E.N.) que se está celebrando en Burgos, y congrega a más de 1000 médicos, investigadores y especialistas de todo el territorio nacional, además de prestigiosos ponentes internacionales que presentarán los avances y retos en el tratamiento de la enfermedad renal.

Durante el encuentro se están abordando las últimas investigaciones en Nefrología, debatiéndose, entre otros temas destacados, sobre la introducción de nuevas tecnologías y herramientas como la nanotecnología, la medicina personalizada, el Big Data y el diagnóstico preimplantacional con expertos de relevancia internacional. Asimismo, mediante la promoción del debate y la puesta en común de las últimas investigaciones, el objetivo del Congreso está siendo también la sensibilización social en torno a la Enfermedad Renal Crónica (ERC), una de las patologías más desconocidas y, sin embargo, de mayor impacto en la calidad de vida de los pacientes y en el sistema sanitario, con una prevalencia que ya se sitúa en el 15,1%, similar a las de EE.UU.

Para más información:

Gabinete de Prensa de la Sociedad Española de Nefrología

Manuela Hernández / José María García Nieto ((954622727 / 651867278/ 630114329)