

# Sweet Truth

## PREGUNTAS FRECUENTES

**P: ¿Cuál es el gran problema? ¿Por qué debo preocuparme por los azúcares agregados en la comida de los restaurantes de cadena en la ciudad de Nueva York?**

R: Si usted, los miembros de su familia, amigos o vecinos han luchado contra la diabetes tipo 2, enfermedad cardíaca, enfermedad hepática, exceso de peso o cáncer, deben preocuparse por los azúcares agregados.<sup>1</sup> El consumo excesivo de azúcares agregados puede contribuir al aumento de peso, diabetes tipo 2, enfermedad cardiovascular, caries dental y otras enfermedades crónicas.<sup>2,3</sup>

E incluso si estos problemas de salud no lo han tocado personalmente, aún se ve afectado por la enorme cantidad de dinero que estas condiciones recortan del presupuesto de la ciudad<sup>4</sup> y el impacto negativo que tienen en la salud de la fuerza laboral en NYC y NYS.<sup>5</sup>

---

**P: ¿Qué haría este proyecto de ley?**

R: Este proyecto de ley requeriría íconos de advertencia en los tableros de menú y letreros en cadenas de restaurantes para artículos que contengan 50 gramos o más de azúcares agregados,<sup>6</sup> muy similares a los íconos de advertencia de sodio instituidos por la ciudad a fines de 2015.<sup>7</sup>

---

**P: ¿Por qué 50 gramos? ¿Por qué no más o menos?**

R: Cincuenta (50) gramos de azúcares agregados es el límite **diario** recomendado por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) para alguien que consume 2000 calorías al día.<sup>8</sup> Tenga en cuenta que son **doce cucharaditas y media de azúcar** por vez. Es mucha azúcar.



**P: ¿Por qué azúcares agregados y no azúcares totales?**

R: A diferencia de los azúcares naturales que se encuentran en las frutas y verduras, que vienen con fibra saciante y nutrientes beneficiosos, los azúcares agregados son calorías vacías y concentradas que se utilizan para que las personas compren más alimentos y bebidas procesados.<sup>9</sup>

---

**P: Escuché que muchos restaurantes han tenido problemas debido a los efectos de la pandemia de COVID-19. ¿Este requisito no será una carga para ellos?**

R: Esta medida solo se aplica a las cadenas de restaurantes con quince (15) ubicaciones o más en los cinco condados. Según datos recientes de la industria de restaurantes, las cadenas de restaurantes más grandes se han recuperado bastante bien de la pandemia. De hecho, las 500 cadenas de restaurantes más grandes (como grupo) aumentaron sus ventas en un 18% en 2021, y se recuperaron efectivamente de la pandemia, ya que generaron cientos de miles de millones de dólares en ventas.<sup>10</sup>

Las grandes cadenas de restaurantes pueden calcular fácilmente los azúcares agregados a partir de sus recetas estandarizadas. Esto ya es obligatorio para los fabricantes de alimentos, que comenzaron a incluir información sobre azúcares agregados en las etiquetas de los alimentos en 2020 según las nuevas normas federales.

De hecho, la cadena más grande de Nueva York, Dunkin' Donuts, ya está publicando en línea información sobre azúcares agregados para sus menús.<sup>11</sup>

---

**P: ¿Este proyecto de ley es apoyado por los neoyorquinos?**

R: Sí. Una encuesta realizada en 2021 encontró que había un fuerte apoyo bipartidista para esto, con el 85% de los residentes de la ciudad de Nueva York que apoyan las advertencias en los menús de las cadenas de restaurantes con más de un día de azúcares agregados.<sup>12</sup>

---

**P: ¿Cómo apoya esta campaña la equidad en salud?**

R: Las comunidades predominantemente afroamericanas e hispanas enfrentan una mayor exposición a la comida rápida, un producto de la segregación residencial arraigada en políticas históricas como la exclusión, la desinversión y el marketing dirigido.<sup>13</sup> Es más probable que estos vecindarios tengan restaurantes de comida rápida<sup>14</sup> y menos opciones de comida saludable.<sup>15</sup> Además, los niños pequeños negros y latinos son el objetivo de muchos anuncios de bebidas azucaradas y otros alimentos chatarra. En 2019, cadenas como McDonald's, Domino's y Taco Bell gastaron más de \$1,500 millones en anuncios de televisión dirigidos a niños y adolescentes afroamericanos e hispanos, y casi todos estos anuncios de comida rápida promovían menús regulares completos en calorías y para adultos, no para niños.<sup>16</sup>

---

## P: ¿No aprobó ya el Ayuntamiento un proyecto de ley que hizo esto?

R: Sí y no. La versión del proyecto de ley que se aprobó a fines de 2021 se debilitó por varias razones y solo cubre artículos preenvasados (como bebidas refrescantes). El nuevo proyecto de ley cubriría todos los artículos del menú, incluidas las bebidas de fuente.<sup>17</sup>

---

<sup>1</sup> Per the World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research “being overweight or obese throughout adulthood increases the risk of cancers of the mouth, pharynx and larynx; esophagus (adenocarcinoma); stomach (cardia); pancreas; gallbladder; liver; colorectum; breast (postmenopause); ovary; endometrium; prostate (advanced); and kidney.” World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research (2018). Continuous Update Project Expert Report 2018. “Body fatness and weight gain and the risk of cancer.” Available at HYPERLINK “<http://www.dietandcancerreport.org/>” dietandcancerreport.org

Cf also Rock, C. L., Thomson, C., Gansler, T., Gapstur, S. M., McCullough, M. L., Patel, A. V., et al. (2020). American Cancer Society guideline for diet and physical activity for cancer prevention. *CA: a cancer journal for clinicians*, 70(4), 245-271.

<sup>2</sup> Malik, V. S., Schulze, M. B., & Hu, F. B. (2006). Intake of sugar-sweetened beverages and weight gain: a systematic review. *The American journal of clinical nutrition*, 84(2), 274–288. <https://doi.org/10.1093/ajcn/84.1.274>

<sup>3</sup> Hu F. B. (2013). Resolved: there is sufficient scientific evidence that decreasing sugar-sweetened beverage consumption will reduce the prevalence of obesity and obesity-related diseases. *Obesity reviews : an official journal of the International Association for the Study of Obesity*, 14(8), 606–619. <https://doi.org/10.1111/obr.12040>

<sup>4</sup> Waters, H., & Graf, M. (2018). *The costs of chronic disease in the US*. Santa Monica, CA: The Milken Institute. Available at [https://milkeninstitute.org/sites/default/files/reports-pdf/ChronicDiseases-HighRes-FINAL\\_0\\_1.pdf](https://milkeninstitute.org/sites/default/files/reports-pdf/ChronicDiseases-HighRes-FINAL_0_1.pdf)

<sup>5</sup> Chronic illness hinders workforce productivity by increasing absenteeism, reducing the focused energy of workers, and depleting critical workplace skills.” Singh, M., James, P. S., & Ganguli, S. (2018). Managing employees with chronic illness. *Human Resource Management International Digest* 26(1), 7-10.

<sup>6</sup> CSPI (2021). “New York City passes the Sweet Truth Act, requiring warnings on chain restaurants’ prepackaged foods and drinks that are high in added sugars.” Available at <https://www.cspinet.org/press-release/new-york-city-passes-sweet-truth-act-requiring-warnings-chain-restaurants-prepackaged>

<sup>7</sup> New York City Department of Health and Mental Hygiene (2016). “New sodium (salt) warning rule: What food service establishments need to know.” Available at: <https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/sodium-warning-rule.pdf>

<sup>8</sup> U.S. Food and Drug Administration (2022). “Added sugars on the new nutrition facts label.” [webpage]. Available at <https://www.fda.gov/food/new-nutrition-facts-label/added-sugars-new-nutrition-facts-label>

<sup>9</sup> Lee, A. K., Chowdhury, R., & Welsh, J. A. (2015). Sugars and adiposity: The long-term effects of consuming added and naturally occurring sugars in foods and in beverages. *Obesity Science & Practice*, 1(1), 41-49.

Moss, M. (2021). *Hooked: Food, free will, and how the food giants exploit our addictions*. Random House.

<sup>10</sup> Restaurant Business (2022). “A look at which chains stood out in 2021.” Available at: <https://www.restaurantbusinessonline.com/financing/look-which-chains-stood-out-2021>

<sup>11</sup> Dunkin’ Donuts (n.d.) “Nutrition.” Available at: <https://www.dunkindonuts.com/en/menu/nutrition>

<sup>12</sup> Center for Science in the Public Interest (2021). “New York added sugars warning label poll.” Available at <https://www.cspinet.org/resource/new-york-added-sugars-warning-label-poll>

<sup>13</sup> New York Law School Racial Justice Project., “Unshared Bounty: How Structural Racism Contributes to the Creation and Persistence of Food Deserts. (with American Civil Liberties Union).” (2012). Racial Justice Project. Book 3.

<sup>14</sup> Kwate, N. O. A., Yau, C. Y., Loh, J. M., & Williams, D. (2009). Inequality in obesigenic environments: Fast food density in New York City. *Health & Place*, 15(1), 364-373.

James, P., Arcaya, M. C., Parker, D. M., Tucker-Seeley, R. D., & Subramanian, S. V. (2014). Do minority and poor neighborhoods have higher access to fast- food restaurants in the United States?. *Health & Place*, 29, 10-17.

<sup>15</sup> Johnson, N., Vazquez, A., Pond, C., Rivera, C. & Popa, L. (2019). Growing food equity in New York City: A City Council agenda. New York City Council. Available at: <http://council.nyc.gov/data/wp-content/uploads/sites/73/2019/08/growing-food-equity-1.pdf>

<sup>16</sup> Harris, J.L., Fleming-Milici, F., Phaneuf, L., Jensen, M., Choi, Y.Y., McCann, M., et al. (2021). Fast food facts 2021: Fast food advertising: Billions in spending, continued high exposure by youth. UConn Rudd Center for Food Policy & Obesity. Available at <https://media.ruddcenter.uconn.edu/PDFs/FACTS2021.pdf>

<sup>17</sup> CSPI (2021)