

## Posición de CEPEA sobre etiquetado frontal y perfiles nutricionales de alimentos y bebidas



Luego de un exhaustivo análisis de la situación de alimentación y nutrición en la Argentina, y su evolución, suficientemente documentada en fuentes oficiales y en otras propias (1,2,3) y de terceros, **ES posición de CEPEA alentar y promover** la implementación de algún modelo de etiquetado frontal en alimentos (FOP) envasados en ausencia del consumidor.

**CEPEA entiende** que la adopción de algún modelo de FOP debe seguir los procedimientos acordados en el seno del Mercosur y el Codex Alimentarius. Y ser consistente con los mensajes y con el modelo de patrón alimentario propuestos en las Guías Alimentarias para la población argentina (GAPA).

Así, los alimentos recomendados por las GAPA como de consumo regular o los que son fuente de nutrientes o componentes deficitarios de la dieta, también deberían resultar promovidos en forma preponderante por el FOP y los considerados poco saludables por éste deberían corresponderse de manera principal con los que las guías identifican como alimentos y bebidas de consumo ocasional.

Los FOP son una estrategia más entre otras: educación y comunicación, diseño de los entornos, incentivos económicos y regulaciones. No son un fin en sí mismo sino parte de un conjunto, cuyo objetivo común sea mejorar la calidad de dieta de la población en el corto plazo y disminuir el ritmo de crecimiento del sobrepeso en el mediano. Una vez adoptado un FOP, **CEPEA alienta la medición del impacto en calidad de dieta** a través de algún índice que refleje el progreso hacia los objetivos de las propias GAPA.

Según estudios recientes descriptos en la bibliografía (4) así como también resultados preliminares del proyecto “Modelización de los impactos de sistemas alternativos de perfiles nutricionales” (5) la calidad de dieta en la población argentina es inadecuada en mayor medida por el déficit en nutrientes esenciales y componentes saludables comparados con los excesos en la ingesta de otros (componentes y nutrientes) críticos. Algunos FOP (los modelos de advertencia) solo refieren a los últimos y dejan fuera a los primeros, mientras que otros (los modelos resumen) promueven en la población decisiones alimentarias más acertadas en ambas dimensiones (déficits y excesos).

Por lo enunciado hasta este punto, **ES posición de CEPEA alentar y promover estudios que analicen de manera experimental o a través de pruebas piloto el uso de modelos FOP de tipo resumen**, ejemplo de los cuales puede ser el sistema recientemente adoptado en Francia bajo la denominación de NutriScore o 5 Colores (6). Este tipo de etiquetados se basa en sistemas gráficos simples, colorimétricos y sintéticos (calidad nutricional global del alimento). El modelo francés ha sido objeto de evaluaciones en consumidores y recientemente ponderado por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Todo FOP debe basarse en un sistema de perfiles nutricionales (SPN). Por lo enunciado en el párrafo (quinto) sobre la calidad de nuestra dieta promedio **CEPEA alienta el uso de un SPN que mida la calidad nutricional global** de alimentos y bebidas, a través de algún algoritmo basado en principios de **densidad de nutrientes** a promover y a limitar (7). Los nutrientes o componentes del algoritmo pueden basarse en aquellos que las propias GAPA ha considerado en su reciente actualización. El FOP NutriScore utiliza un algoritmo derivado del sistema británico (6), que conceptualmente pondera la energía y tres nutrientes críticos (grasas saturadas, azúcares y sodio) junto a tres componentes saludables o esenciales (frutas/verduras, fibra y proteínas). Un algoritmo de esa

naturaleza puede ser la base para analizar posibles adaptaciones al caso argentino. El sistema americano Nutrient Rich Food Index puede ser otro ejemplo (7).

En cualquier circunstancia, como sugiere la bibliografía y el sentido crítico, la elección de un SPN debe basarse en estrictos estudios de validación (8,9,10,11) que permitan por lo menos tres resultados:

- a) corroborar que su capacidad de discriminación de alimentos sea consistente con los grupos alimentarios de las GAPA.
- b) corroborar su capacidad de discriminar entre calidades diferentes al interior de cada categoría.
- c) corroborar que la categorización de alimentos del SPN sea consistente con la caracterización de la calidad nutricional de la población según algún índice de calidad.

Más allá de las validaciones necesarias en términos alimentario-nutricionales **CEPEA considera** que la adopción de cualquier SPN debe considerar aspectos e impactos productivos y sociales (en las respectivas cadenas de valor) y económicos (**precios de los alimentos y bebidas según calidad nutricional y valor resultante en una canasta saludable de alimentos**).

#### **Referencias bibliográficas y documentales:**

- 1.- Britos S, Saraví A, Chichizola N. Serie de Estudios Nutrición Escolar Saludable (NES); disponible en [www.cepea.com.ar](http://www.cepea.com.ar); 2014.
- 2.- Britos S, Borg A. Consumo de alimentos fuente de micronutrientes en la población argentina: adecuación a las recomendaciones de las nuevas guías alimentarias. *DIAETA* 35(159):25-31, 2017.
- 3.- Encuesta nacional urbana en niños y adultos sobre ingesta de azúcar, CEPEA, 2017 (en publicación).
- 4.- Imamura F, Micha R, Khatibzadeh S. Dietary quality among men and women in 187 countries in 1990 and 2010: a systematic assessment. *Lancet Glob Health* 2015; 3: e125-42
- 5.- Proyecto Multicéntrico en curso, 2017-2018
- 6.- Julia C, Touvier M, Mejean C et al. Development and validation of an individual dietary index based on the British Food Standard Agency nutrient profiling system in a French context. *J Nutr* 2014;144:2009-17.
- 7.- Drewnowski A.; Fulgoni V.; Nutrient density: principles and evaluation tools; *Am J Clin Nutr* 2014; 99(suppl): 1223S–8S.
- 8.- Julia C, Ducrot P, Peneau S et al. Discriminating nutritional quality of foods using the 5-Color nutrition label in the French food market: consistency with nutritional recommendations. *Nutr J* 2015;14:100.
- 9.- Julia C, Kesse-Guyot E, Ducrot P et al. Performance of a five category front-of-pack labelling system -the 5-colour nutrition label - to differentiate nutritional quality of breakfast cereals in France. *BMC Public Health* 2015;15:179.
- 10.- Adriouch S, Julia C, Kesse-Guyot E et al. Association between a dietary quality index based on the food standard agency nutrient profiling system and cardiovascular disease risk among French adults. *Int J Cardiol* 2017;234:22-7.
- 11.- Ducrot P, Mejean C, Julia C et al. Effectiveness of Front-Of-Pack Nutrition Labels in French Adults: Results from the NutriNet-Sante Cohort Study. *Plos One* 2015;10:e0140898.
- 12.- Chantal J., Mejean C., Peneau S., et.al., The 5-CNL Front-of-Pack Nutrition Label Appears an Effective Tool to Achieve Food Substitutions towards Healthier Diets across Dietary Profiles; *PLOS ONE* | DOI:10.1371/journal.pone.0157545, 2016