



BRIEF CEPEA

Impactos favorables y desfavorables de sistemas de perfiles nutricionales y unidades de referencia: más allá del modelo de etiquetado frontal

En momentos en que diferentes áreas gubernamentales, académicas y de la industria alimentaria atraviesan un proceso de análisis y discusión en relación con la adopción de algún modelo de etiquetado frontal de alimentos (FOP), desde CEPEA continuamos analizando diferentes escenarios posibles y la evidencia que los sustenta.

Actualmente, entre los varios formatos de FOP en discusión se hallan tres posibles: los símbolos de advertencia (similares a la estrategia adoptada por Chile); los modelos de guías diarias de cantidades (GDA) en sus variantes mono o policromática y el sistema NutriScore. O bien combinaciones entre algunos de los anteriores (ej.: GDA con advertencias).

En la discusión sobre modelos de FOP subyacen otras dos cuestiones importantes: cronológicamente, la decisión sobre la unidad de medida sobre la cual aplicarlo (100 g o cc, porción o el tratamiento de productos con tamaños de porción pequeños y envase individual) y el sistema de perfiles nutricionales (umbrales o algoritmos según cual sea el FOP decidido) a utilizar.

Ambas decisiones (unidades de medida de referencia y perfiles nutricionales) son estratégicas ya que lo que se decida determinará cuántos y cuáles alimentos y bebidas son señalados con una connotación poco saludable.

Finalmente, cada FOP “comunica” a la población cuáles alimentos son preferibles (ej.: color verde o ningún color negro o rojo de advertencia) y cuáles no (algún rojo o negro y frases de advertencia); y esa comunicación difiere según cuál sea el criterio o punto de corte decidido.

En la siguiente tabla (originada en la base de datos de perfiles nutricionales de alimentos de CEPEA), hemos seleccionado un subconjunto de 380 productos de cinco subcategorías: carnes procesadas, galletitas dulces, galletitas tipo snacks, alfajores y turrone y bebidas azucaradas.

De las muchas subcategorías que conforman la dieta promedio argentina, las que presentamos en este brief son las que **más inciden en el puntaje negativo de calidad de dieta entre los productos envasados** (fuente: Encuesta Nacional de Gasto de Hogares -ENGHO-, INDEC, 2012)

Los criterios metodológicos adoptados fueron los correspondientes al modelo de FOP de la FSA británica (aplicados sobre 100 g y sobre porción según definición del capítulo V del CAA) y al NutriScore. Y la referencia de calidad de dieta (para la elección de las cinco subcategorías) se basó en la densidad global de nutrientes de los alimentos ponderado por su proporción calórica en la dieta diaria (fuente: ENGHO, 2012).

De acuerdo con los resultados que se presentan en la siguiente tabla, con excepción de las bebidas azucaradas, **el tratamiento por porción disminuye sensiblemente el porcentaje de productos con calificación negativa por FOP’s basados en umbrales de nutrientes críticos**. En el caso de las bebidas azucaradas -en las que el tamaño de porción según CAA (200 cc) duplica

la referencia 100 cc- y en el caso de las carnes procesadas -en las que algunos productos tienen porciones algo superiores y otros algo inferiores a 100 g- la diferencia (en calificación negativa) es mucho menor o no es tal (bebidas).

En los productos de origen farináceo el tratamiento por porción conduce por ejemplo a que ningún producto o muy pocos tendrían una calificación negativa por FOP's tipo GDA.

En el caso de NutriScore, en cuatro de las cinco subcategorías **el etiquetado impacta (señala con color naranja o rojo) entre el 73% y la totalidad de productos de cada una**. La excepción son las carnes procesadas (46%).

Porcentaje (%) de productos en cada categoría y según cada nutriente crítico, que se vería afectado según FOP y criterio aplicado

Categoría de productos	N	FSA (modelo GDA o variantes)						NutriScore
		Ácidos grasos saturados x 100	Ácidos grasos aturados porc	Sodio x 100	Sodio porc	Azúcares totales x 100	Azúcares totales porc	
Carnes procesadas	84	38	29	61	56	---	---	46
Galletitas dulces	132	76	0	---	---	67	0	82
Galletitas tipo snacks	30	30	0	87	0	---	---	73
Alfajores y turrónes	22	95	27	---	---	98	0	100
Bebidas Azucaradas	112	---	---	---	---	27	78	80

Como se mencionó más arriba, las diferencias entre la adopción de uno u otro modelo no solo de FOP sino de perfiles nutricionales y unidad de medida de referencia son determinantes de lo que se pretende comunicar a la población en términos de orientación para una compra y consumo más saludable de alimentos. **Y dependen del objetivo de política pública que se pretenda y su consistencia con diagnósticos adecuados.**

Por su propio algoritmo, **NutriScore tiene una alta sensibilidad** entre diferentes categorías (capacidad de identificar de manera consistente a los alimentos con mayor contenido de nutrientes críticos) al mismo tiempo que al interior de una misma categoría permite discriminar aquellos productos que -por su contenido en fibra, proteínas o verduras/frutas- son más recomendables (en una escala colorimétrica que va del verde al rojo). Esta combinación lo convierte en **el sistema de mayor consistencia con las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la población argentina (GAPA).**

Ambas características (alta sensibilidad para identificar contenidos altos de nutrientes críticos y especificidad intracategoría) son atributos propios de NutriScore y forman parte de un amplio conjunto de evidencias que sustentan el argumento de considerarlo en el proceso de análisis actualmente en marcha.