

## **¿ Porqué es necesario introducir modificaciones al Proyecto con media sanción del Senado sobre Etiquetado Frontal de Alimentos ?**

**Noviembre 2020**

El artículo 4 de la media sanción del Senado sobre Etiquetado Frontal de Alimentos es explícito en cuanto a su implementación en los alimentos y bebidas analcohólicas envasados en ausencia del cliente en cuya composición final el contenido de energía y nutrientes críticos exceda los valores establecidos en la Ley. No limita el etiquetado (como sí lo hace el modelo de perfil de nutrientes de OPS) a los alimentos a los que se añadan nutrientes críticos sino lo expande a todos los alimentos.

Por otra parte, los valores normados se explicitan en el artículo 6, en donde se menciona que se deben cumplir los límites del perfil de nutrientes de OPS. En cuanto a la energía (kcal), lo deja a consideración de la autoridad de aplicación.

Si bien la Ley no lo menciona, el único país del mundo que aplica el modelo de perfil de nutrientes de OPS (México) establece el límite de energía en 275 kcal cada 100 g (70 cada 100 ml en bebidas). Del mismo modo Chile también establece los mismos límites de energía.

Está claro que la media sanción solo refiere al perfil de nutrientes de OPS en sus valores límite, pero avanza incluso por encima de él al incluir el exceso de energía y ampliar el universo a todos los alimentos, no solo a los que añaden nutrientes críticos.

Si el texto sancionado por el Senado no tuviera modificaciones y se aplicara sobre el universo de productos envasados que se comercializan en nuestro mercado, el 92% de los alimentos y bebidas tendrían al menos un sello negro en su etiqueta. Ello es así ya que los límites aplicados son muy bajos, tanto que la mera presencia de un nutriente crítico ya es casi un “exceso”.

El perfil de OPS es erróneo al punto que los alimentos con menos calorías son quienes presentan más chances de tener “excesos”: un alimento de 20 kcal cada 100 g, con 25 mg de sodio o 1 g de azúcar tendría dos sellos negros.

¿ Es cierto que el 92% de los alimentos envasados disponibles para comprar son poco saludables ? La respuesta categóricamente es “no”. En ese universo de productos identificados por los umbrales de OPS existe un 34% cuyo consumo es promovido por las Guías Alimentarias para la población argentina (GAPA). Se trata de cientos de marcas comerciales de alimentos pertenecientes o con matrices alimentarias de los grupos de hortalizas, frutas, carnes, leche, yogur y quesos, derivados de cereales y legumbres.

Si en lugar del perfil de nutrientes de OPS se aplicara el europeo NutriScore o el británico FSA, entre 58% y dos tercios de esos alimentos serían recalificados como saludables.

Más aún, en un análisis más detallado del valor nutricional de aquel 34% de productos recomendados por las GAPA pero desalentados por OPS, existe un subconjunto de alimentos que

comprende hortalizas, frutas y legumbres envasadas, pescado envasado, harinas integrales o de legumbres, panes, galletitas y pastas integrales o fuente de fibra y leches, yogures (con poco azúcar agregado) y quesos (con niveles prudentes de sodio). En conjunto representan aproximadamente un 25% del total de alimentos discriminados por el perfil de OPS. Su perfil nutricional es claramente saludable y superador del exceso de algún nutriente crítico (todos tendrían según OPS no más de un sello negro y por un exceso no significativo). Se trata de alimentos fuente de nutrientes o componentes dietarios protectores y a la vez deficitarios en la dieta de la población argentina.

El error del perfil de nutrientes de OPS es incluso implícitamente reconocido en un reciente artículo<sup>1</sup> que se esgrime como argumento en favor de ese criterio: según sus autores, el perfil de OPS discriminaría al 91% de productos mientras que las GAPA solo al 70%. Siempre según el mismo artículo, la sensibilidad del método (OPS) es muy alta, a tal punto que existe un 98% de concordancia con las GAPA en identificar los alimentos a limitar. Pero la especificidad del perfil de OPS es su punto más débil: la discordancia con los alimentos que las GAPA recomiendan es muy amplia: 74% (tres cuartas partes de los alimentos que las guías promueven el perfil de OPS los encuentra poco saludables).

Tanto nuestros propios hallazgos como los de quienes argumentan en favor del perfil de nutrientes sancionado por el Senado acuerdan en que si se aplica ese criterio muchos buenos alimentos recomendados por las GAPA se verían desalentados, en un contexto no solo complejo en términos de acceso económico a una dieta saludable sino sumamente adverso en cifras de prevalencia de baja calidad de dieta (solo un 17% de la población combina regularmente y en forma simultánea alimentos de los grupos recomendados por las GAPA<sup>2</sup>).

Es deseable que el proyecto con media sanción del Senado se modifique, mínimamente volviendo al cauce de la propia propuesta del Ministerio de Salud: modelo de etiquetado de advertencia; tres nutrientes críticos: grasas saturadas, sodio y azúcares totales; y un sistema de perfil de nutrientes basado en umbrales exigentes pero en un punto de equilibrio entre la **sensibilidad** necesaria para incluir como poco saludables a todos los productos que son de consumo opcional según GAPA y/o tienen excesos en nutrientes críticos y la **especificidad** requerida para no desalentar el consumo de alimentos provenientes de matrices recomendadas por las GAPA, fuente de nutrientes o componentes deficitarios en la dieta, excepto en su segmento de mayor contenido y exceso de nutrientes críticos.

Es necesario modificar los artículos de la Ley que refieren al modelo de perfil de nutrientes de OPS y tomar en consideración la propia experiencia de umbrales de contenido de nutrientes críticos de nuestros vecinos Chile y más recientemente Uruguay.

---

<sup>1</sup> Tiscornia MV et al. Evaluación de los sistemas de perfiles nutricionales para la definición de una política de etiquetado frontal en Argentina. Rev Argent Salud Pública. 2020;12:e17.

<sup>2</sup> Britos S., Borg A.; Consumo de alimentos fuente de micronutrientes en la población argentina: adecuación a las recomendaciones de las nuevas guías alimentarias; DIAETA 2017 (35) 159: 25-31