

APLICACIÓN DE LA NORMATIVA VIGENTE EN ARGENTINA SOBRE INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

Díaz Pinotti, María A.; Gancedo, Luis M.; Pulsoni, Georgina D.; Russo, María V.;
Risso Patrón, Verónica.

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos
Aires, Argentina

RESUMEN

La información nutricional y la protección al consumidor han sido, en los últimos años, los fundamentos más relevantes de las regulaciones en materia de rotulado de los productos alimenticios. La normativa alimentaria existente que regula, específicamente, la información nutricional complementaria (INC) que coloca la industria en los empaquetados de los alimentos, podría ser ineficaz.

El objetivo de este trabajo fue analizar la normativa vigente presente sobre INC, en el Código Alimentario Argentino (CAA) y la aplicación que la industria hace de la misma.

Se realizó un estudio descriptivo transversal, a través del análisis de la aplicación de INC en una muestra de 408 alimentos envasados, siendo los grupos seleccionados galletitas, fideos secos, yogures y aceites puros.

Entre los resultados obtenidos, el 42,9% de la muestra contiene claims en su rotulado, de los cuales el 12,8% aplican representaciones no reglamentadas y el 19,1 % incumplen la normativa vigente.

Los envases de alimentos presentan información contradictoria para el consumidor, demostrando la necesidad de fortalecer la regulación existente para asegurar el derecho de los consumidores a información clara y fidedigna, ayudándolos a elegir opciones más saludables. Todo esto exige al estado la implementación de estrategias y mecanismos que refuercen la regulación actual en materia de etiquetado nutricional, restringiendo las herramientas de marketing por parte de la

industria, en pos del cumplimiento del derecho a una información veraz y no engañosa para los consumidores.

Palabras claves: información nutricional complementaria, claims, Código Alimentario Argentino, rotulado nutricional, normativa alimentaria.

ABSTRACT

Nutrition information and consumer protection have been, in recent years, the most relevant fundamentals in terms of labelling regulations on food products. Existing food regulations that govern, specifically, supplementary nutrition information (SNI) that the industry includes in food product labels, may be inefficient.

The purpose of this work was to analyze current regulations on SNI, in the Argentine Food Code (AFC) and how the industry applies it.

A cross-sectional descriptive study was conducted, whereby the application of the SNI was analyzed in a sample of 408 packaged foods, the selected groups being crackers, dried noodles, yogurts and pure oils.

Among the obtained results, the 42.9% of the samples contains label claims, of which the 12.8% includes non-regulated representations and the 19.1 % breaches the regulations in force.

Food packages present contradictory information to consumers, evidencing the need to strengthen existent regulations to ensure the right of consumers to clear and reliable information, helping them to make healthier choices. The foregoing requires that the state implement strategies and mechanisms to strengthen the current regulations on nutrition labelling, by restricting marketing strategies from the industry, for the purpose of ensuring the right of consumers to accurate and non-misleading information.

Key words: supplementary nutrition information, claims, Argentine Food Code, nutrition labelling, food regulations

I INTRODUCCIÓN

I.a. Problemática a tratar

Los alimentos ultraprocesados han ido desplazando, a lo largo de los años, a las dietas tradicionales, generando efectos alarmantes en la salud. Dicha situación determina la necesidad de regular el mercado para revertir esta tendencia.(1) El consumo de alimentos procesados y ultraprocesados ha crecido de manera exponencial y distintos factores son los que han ido determinando esta elección por parte de los consumidores, favoreciendo al incremento de las tasas de obesidad en América Latina. Esta tendencia se debe, en gran medida, a cambios en el sistema de comercialización de alimentos traídos por la globalización y la desregulación del mercado, que han aumentado la penetración de las corporaciones alimentarias extranjeras y multinacionales en el mercado nacional(1). La información nutricional y la protección al consumidor han sido, en los últimos años, el fundamento de las regulaciones en materia de etiquetado de los productos alimenticios(2). El etiquetado nutricional procura orientar al consumidor en la decisión de compra a través de la declaración de información relevante del producto. Sin embargo, las políticas existentes que regulan específicamente la información nutricional adicional que se coloca en los empaquetados de los alimentos, podrían ser ineficaces(3). Para regular dicho aspecto, se utiliza lo detallado en el Codex Alimentarius y Código Alimentario Argentino (CAA).

Regulación de la Información Nutricional Complementaria (INC) según las normas Codex Alimentarius.

El Codex es el único foro internacional, es una colección reconocida internacionalmente de estándares y códigos de prácticas, guías, producción de alimentos, seguridad alimentaria y otras recomendaciones relativas a los alimentos. Es llevado a cabo y actualizado por la Comisión del Codex Alimentarius, conformada por un cuerpo conjunto integrado por la Food and Agriculture Organization (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), reuniendo a científicos, expertos técnicos, autoridades gubernamentales de reglamentación y organizaciones internacionales de consumidores y de la industria(4)(5)(6).

El Codex es una colección de normas alimentarias y textos afines aceptados internacionalmente que tienen como objetivo proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos. La finalidad de su publicación es que oriente y fomente la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para favorecer su armonización, y de esta forma, facilitar el comercio internacional(7).

La normativa Codex tiene carácter general y es de aplicación voluntaria, brindando las recomendaciones o directrices que cada país toma.

Con respecto a las declaraciones nutricionales y saludables, el Codex especifica que las mismas deberán estar en armonía y apoyar la política nacional nutricional. Es decir, tendrán consecuencia con las políticas afines a la salud pública en relación con la nutrición y a su vez deberán estar sustentadas en evidencia científica válida y suficiente para que las declaraciones propuestas estén justificadas.

El Codex proporciona orientación sobre los requisitos de composición de los alimentos para que sean inocuos desde el punto de vista nutricional, como así

también, sobre el etiquetado general de los alimentos y las declaraciones de propiedades saludables o nutricionales que los productores incluyen en las etiquetas. Determina que los rótulos deberán proveer información no sólo verídica sino también no engañosa, presentando como objetivo colaborar con los consumidores para que sean capaces de elegir una dieta saludable. El etiquetado nutricional no deberá dar a entender deliberadamente que los alimentos presentados con tal etiqueta tienen necesariamente alguna ventaja nutricional con respecto a los que no la tienen.

Las declaraciones de propiedades nutricionales de los productos que se comercializan deberán poder justificarse, considerándose las mismas como cualquier descripción que afirme, sugiera o presuponga que un alimento tiene características especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, producción, elaboración, composición u otra cualidad.

El Codex define a algunas propiedades como prohibidas, potencialmente engañosas y condicionales. Dentro de las primeras se ubican aquellas que no puedan comprobarse, que provoquen miedo o dudas sobre su inocuidad al consumidor, o que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos. A su vez, se incluyen aquellas declaraciones sobre la utilidad de un alimento para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, a menos que cumpla con las disposiciones de las normas referidas a alimentos para regímenes especiales, o estén permitidas por las leyes del país donde se distribuye el alimento; como así también propiedades que afirmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada de todos los

nutrientes esenciales, salvo que esté avalado por la norma o las autoridades competentes. Se considerarán propiedades potencialmente engañosas a aquellas que carezcan de sentido, como comparativos o superlativos incompletos y las que hagan referencia a buenas prácticas de higiene, como ser, “saludable”, “sano”, entre otras. Dentro de las propiedades condicionales, se pueden destacar la utilización de términos “natural”, “fresco”, “puro” y “de fabricación casera”, que deberán ajustarse a las prácticas de venta propias del país en el que se comercializa. Además, se incluye a aquellas propiedades que indiquen que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior ya sea gracias a la adición de nutrientes o a la reducción u omisión de un nutriente. Las mismas deberán estar sujetas no sólo a las bases de consideraciones nutricionales presentes en dicha normativa, sino que también, a la legislación y controles establecidos por las autoridades competentes. Cuando se destaque la ausencia o no adición de uno o más nutrientes serán consideradas declaraciones de propiedades nutricionales, y deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.

Por otro lado, la INC, incluye a cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, sino que también con su contenido de vitaminas y minerales. El contenido de la INC variará de un país a otro.

Es destacable considerar que existen diversos factores que interfieren al momento de seleccionar un alimento, por lo cual las normativas deberán garantizar que la información administrada al consumidor no genere confusión, ya que el etiquetado

sólo puede referirse a aspectos propios del producto sin conocer la realidad de la persona que lo obtiene.(2)(8)

La información presentada en el empaquetado debe ser verídica y propiciar las herramientas necesarias para que el consumidor pueda elegir fácilmente una dieta saludable, debiendo ser apoyadas por una educación específica para el consumidor.

El Codex no considera declaraciones de propiedades nutricionales a la mención de sustancias en la lista de ingredientes, a la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional y a la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si lo exige la legislación nacional.

Las autoridades competentes, de cada país en particular, tienen vital implicancia en el monitoreo del impacto que las declaraciones saludables tienen sobre las costumbres alimenticias y los modelos dietéticos de los consumidores.

Regulación de la INC según las normas del Código Alimentario Argentino (CAA).

El CAA, es el reglamento técnico vigente desde 1971, que a partir de la Ley 18.284 (Decreto 2126/71), se encuentra en permanente actualización.

El mismo establece disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos. (8)

Desde agosto de 2006, entra en vigor la normativa que regula el rotulado nutricional de los alimentos envasados a partir de la Resolución Conjunta 149/2005 y 683/2005, Incorporándose al mencionado Código las Resoluciones del Grupo Mercado Común

(GMC) N° 26/2003 "Reglamento Técnico Mercosur (RTM) para Rotulación de Alimentos Envasados" y N° 46/2003 "Reglamento Técnico Mercosur sobre Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".

El 1° de enero de 2014, entra en vigor la Resolución Conjunta SPReI N° 161/2013 y SAGyP N° 213/2013, referida a la declaración de propiedades nutricionales, resolución GMC N°01/12. Dicha resolución presenta el Reglamento Técnico Mercosur sobre "Información Nutricional Complementaria", estableciendo las pautas, de carácter opcional, referidas a las declaraciones de propiedades nutricionales. Las mismas se expresan en los distintos medios de comunicación a través de las publicidades, quedando incluido todo mensaje escrito presente en el rotulado de los alimentos comercializados ofrecidos al consumidor.

En los últimos años, la industria alimentaria incrementó la utilización de declaraciones nutricionales, también conocidas como claims, con el objetivo de que los alimentos sean percibidos como más saludables por los consumidores. La implementación de la INC como estrategia de marketing, condiciona la compra del consumidor, induciendo a la elección de productos que contienen esta estrategia(9)(3). La información nutricional que se brinde debe ser fidedigna y no debe inducir a error a los consumidores. Las incorporaciones, antes mencionadas, tienen como objetivo que el consumidor disponga de más información sobre los productos, teniendo la posibilidad de realizar una elección de alimentos consciente. Sin embargo, actualmente, el consumidor no cuenta con un conocimiento claro y preciso para dicha elección.

Desde la perspectiva de protección de la salud pública, si bien existe regulación en esta materia, Argentina no cuenta con una política específica que busque reducir la exposición al marketing de alimentos no saludables.

El CAA es el reglamento técnico que establece las normativas y de carácter obligatorio. Es un código “positivo”(10) ya que sólo está permitido “hacer” aquello que está taxativamente expresado en las reglamentaciones; es decir que sólo están autorizadas aquellas prácticas, elaboraciones o adiciones que se mencionan en la norma.

Como se dijo anteriormente, el CAA, está en permanente actualización y cuenta con las regulaciones oficiales de los productos alimenticios y establecimientos productores, elaboradores y comercializadores de los productos, sus envases, aparatos y accesorios para el alimento. Tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, involucrando cuestiones adicionales como la calidad, la genuinidad, la comercialización, la identificación de mercaderías, relaciones comerciales y los acuerdos internacionales.

Según el CAA, la “rotulación” de los productos alimenticios, es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, definiendo “rotulado” a toda descripción destinada a informar al consumidor sobre propiedades nutricionales del alimento, comprendiendo la declaración del valor energético, de nutrientes y la declaración de propiedades nutricionales e INC, también conocida como claims.

Se considera aval científico o sanitario, cuando el empaquetado expresa el apoyo de alguna institución sanitaria o científica, asociaciones de pacientes o similar, mediante la identificación de logos o cuando dicho producto permite identificar el aval de un profesional. Sin embargo, Argentina no presenta directrices reglamentarias con respecto a esto.

La rotulación facultativa o INC o declaraciones de propiedades nutricionales de alimentos es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no solo, en relación con su valor energético, contenido de proteínas, grasas, carbohidratos, fibra alimentaria, vitaminas y minerales.

El CAA no considera como INC a:

- a. La mención de sustancias en la lista de ingredientes.
- b. La mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional.
- c. La declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes o del valor energético en el rótulo, cuando la misma es exigida por las disposiciones legales vigentes en materia de alimentos.

Los alimentos con INC no podrán ser presentados de manera que:

- Puedan llevar a interpretación errónea o engaño del consumidor.
- Puedan incentivar el consumo excesivo de determinados alimentos.

- Puedan sugerir que sean nutricionalmente completos¹.

La utilización de la INC debe cumplir con criterios detallados en el CAA, para que puedan ser establecidas como tales. Cuando la INC estuviera basada en propiedades inherentes al alimento, debe incluirse una aclaración a continuación de la declaración, de que todos los alimentos de igual tipo también poseen esa/s propiedad/es con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.

Cuando hubiera obligatoriedad legal de modificar la composición nutricional del alimento debido a situaciones nutricionales específicas, se podrá hacer uso de la INC debiendo aclarar, como explica el párrafo anterior, que los alimentos del mismo tipo, poseen las mismas propiedades.

Según el CAA (8), las declaraciones de propiedades nutricionales comprenden:

- Declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes (Contenido absoluto): Es la INC que describe el nivel y/o la cantidad de uno o más nutrientes y/o valor energético contenido en el alimento.
- Declaración de propiedades comparativas (Contenido comparativo): Es la INC que compara los niveles de igual/es nutriente/s y/o el valor energético del alimento objeto de la misma con el alimento de referencia.

¹ Se considero un alimento completo nutricionalmente a aquel que presenta en su composición hidratos de carbonos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales.

Términos autorizados para la INC relativas al contenido de nutrientes

absoluto

ATRIBUTOS	TÉRMINOS AUTORIZADOS
Bajo	Bajo.., leve.., ligero.., pobre.., liviano..
No contiene	No contiene.., libre de.., cero%.., sin.., exento de.., no aporta.., free.., cero..
Alto contenido	Alto contenido..., rico en.., alto tenor..
Fuente	Fuente de.., con..., contiene..
Muy bajo	Muy bajo..
Sin adición	Sin adición de.., sin.. adicionado/a, sin agregado de.., sin.. agregado/a

Fuente: Código Alimentario Argentino

Términos autorizados para la INC comparativas

ATRIBUTOS	TÉRMINOS AUTORIZADOS
Reducido	Reducido en.., ..menos de.., menor contenido de.., menos.., ...menos que.., light..
Aumentado	Aumentado en.., ...más de.., más..

Fuente: Código Alimentario Argentino

Por lo tanto, al momento de enunciar la INC se debe considerar que las afirmaciones sobre el contenido de nutrientes, las declaraciones de propiedades nutricionales y los símbolos colocados al frente del empaquetado deben registrarse bajo los términos autorizados por el CAA. La INC deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo, aunque eventualmente aparecen INC en idioma inglés, en este punto

es importante resaltar que el CAA especifica que estas denominaciones no necesitan ser traducidas ya que están autorizadas por el organismo y legislación correspondiente para que figuren en dicho idioma.

Propiedades nutricionales y atributos autorizados para su mención(8)

PROPIEDADES NUTRICIONALES	ATRIBUTO ABSOLUTOS	ATRIBUTOS COMPARATIVOS
Valor energético	Bajo	Reducido
	No contiene	
Azúcares	Bajo	Reducido
	No contiene	
	Sin adición de azúcares	
Grasas totales	Bajo	Reducido
	No contiene	
Grasas saturadas	Bajo	Reducido
	No contiene	
Grasas trans	No contiene	
Ácidos grasos omega 3	Fuente	
	Alto contenido	
Ácidos grasos omega 6	Fuente	
	Alto contenido	
Ácidos grasos omega 9	Fuente	

	Alto contenido	
Colesterol	Bajo	Reducido
	No contiene	
Sodio	Bajo	Reducido
	Muy bajo	
	No contiene	
Sal	Sin adición de sal	
Proteínas	Fuente	Aumentado
	Alto contenido	
Fibra alimentaria	Fuente	Aumentado
	Alto contenido	
Vitaminas y minerales	Fuente	Aumentado
	Alto contenido	

Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos del CAA

Existen normas para la rotulación y publicidad de los alimentos, que especifican las obligaciones que las industrias de productos alimenticios deben tener en cuenta a la hora de comercializar un producto y transmitir la información nutricional del mismo(11).

Para la utilización de la INC, se podrán emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de la reglamentación técnica específica, debiendo ser fácilmente comprensibles, ni ser equívocas o engañosas, debiendo cumplir con el total de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

La INC podrá presentar cualquier información o representación que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del CAA, incluidos los referentes a la declaraciones de propiedades y engaño, es decir que los alimentos envasados no deben presentar rótulos donde la información que contenga sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento .

La INC se podrá detallar, siempre que cumpla con el requisito inmediatamente antes mencionado y cuando no se le atribuya efectos o propiedades, al producto, que no posea o que sean imposibles de demostrarse.

El rótulo de un alimento no debe destacar la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de alimentos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos. Tampoco debe resaltar en ciertos tipos de alimentos industrializados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración⁽⁸⁾. Ante la importancia que han adquirido los alimentos funcionales²

² El término funcional hace referencia a aquellos alimentos capaces de aportar sustancias con funciones fisiológicas definidas y que brindan efectos beneficiosos a quienes los consumen mejorando el estado de salud y reduciendo el riesgo de padecer una enfermedad. (34)

, cobra relevancia la confusión sobre los beneficios que cada uno de ellos aporta a la salud. Muchos países han avanzado en la reglamentación de las llamadas “propiedades saludables”, “claims saludables” o alegaciones de salud. En ese marco, se considera como “declaración de propiedad saludable” (12) a cualquier representación que exprese, sugiera o implique la existencia de una relación entre el alimento o un constituyente de dicho alimento y la salud. En este sentido, cabe aclarar que actualmente el CAA prohíbe en forma expresa las indicaciones que se refieran a propiedades medicinales y terapéuticas. En base a esto el CAA expresa que el rotulado no debe aconsejar el consumo de un alimento por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa, tampoco debe detallar cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica.

La aplicación de la INC tiene criterios específicos de utilización que se encuentran detallados en la norma. Solamente pueden ser usadas en alimentos que cumplen con los requisitos establecidos en el Reglamento Técnico del CAA. De este modo, la INC no se aplica a:

- Alimentos con fines especiales.
- Bebidas alcohólicas.
- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología.
- Especias.

- Vinagres.
- Café, yerba mate, té y otras hierbas para infusiones, sin agregados de otros ingredientes que aporten valor nutricional.

En cuanto a las propiedades nutricionales sólo podrán ser objeto de INC aquellas vitaminas y minerales para los que se ha establecido la Ingesta Diaria Recomendada (IDR).

Criterios para la utilización de la INC según el CAA

La cantidad de cualquier nutriente acerca del que se realice una INC deberá ser obligatoriamente declarada en la tabla de información nutricional.

Los valores establecidos para el atributo “no contiene”, son considerados no significativos y deben ser declarados en la tabla de información nutricional como: cero, 0 o no contiene.

Cuando se incluya una INC con respecto a la cantidad de azúcares, se deberá indicar en la tabla de información nutricional la cantidad de azúcares debajo de los carbohidratos.

Cuando se incluya una INC con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar en la tabla de información nutricional las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol.

La INC debe referirse al alimento listo para el consumo, preparado cuando fuera el caso, de acuerdo con las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante,

siempre que no se pierdan estas propiedades y en el caso de las declaraciones realizadas para los atributos “fuente” y “alto contenido”, no se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la INC la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación. Del mismo modo, los casos donde las declaraciones son realizadas para los atributos “bajo”, “no contiene” y “sin adición de...”, se deberá tomar en cuenta para el cálculo de la INC la contribución nutricional de los ingredientes adicionados de acuerdo con las instrucciones de preparación.

En el caso de los alimentos con INC que necesiten ser reconstituidos con la adición de otros ingredientes, en el rótulo deberá figurar adicionalmente la información nutricional del alimento listo para el consumo (preparado) de acuerdo a las instrucciones de preparación indicadas por el fabricante. Quedan excluidos de esta obligatoriedad los productos que utilizan en el modo de preparación solamente agua.

La INC debe ser cumplida para la porción de alimento establecida para los fines del rotulado nutricional.

En el caso de alimentos presentados en envases individuales, la INC debe ser cumplida tanto por el contenido del envase individual como por la porción de referencia del alimento establecida.

En el caso de los alimentos presentados en unidades de consumo o fraccionados, la INC deberá ser cumplida tanto en la porción de referencia establecida en el RTM correspondiente como en la porción declarada en la tabla de información nutricional.

En el caso en el cual un alimento no posea una porción establecida en el RTM correspondiente a porciones para fines del rotulado nutricional, se deberá tomar como referencia, la porción de aquel o aquellos alimentos que por sus características nutricionales sean comparables y/o similares. En caso contrario se utilizará la metodología empleada para la armonización de las porciones establecidas en el RTM antes mencionado.

I.b. Justificación

En los últimos 20 años se produjo un cambio en la forma de comprar, preparar y consumir los alimentos lo que fue determinando una modificación en la estructura del patrón alimentario de la población (13).

A los cambios en el sistema de comercialización de los alimentos, se adhiere la tendencia de los consumidores a modificar sus hábitos alimentarios, por situaciones de salud-enfermedad específicas, deseo de mantenerse saludables o convicciones personales, predisponiendo a las personas a un mayor interés por los nutrientes e ingredientes que contienen los alimentos, impactando en las decisiones de compra(13).

Mediante la Encuesta Nacional de Gasto de los Hogares (ENGHO), se obtienen resultados objetivos sobre los hábitos de consumo alimentario de la población, quedando reflejado el incremento del consumo de alimentos ultra procesados, altos en grasas saturadas, azúcares simples y sodio y la adopción de una dieta de pobre calidad nutricional, baja en fibra y micronutrientes.

Si bien la obesidad es una enfermedad multicausal, uno de los factores determinantes está relacionado con la alimentación y el patrón de consumo descripto.

Las consecuencias en los cambios del patrón alimentario se ven reflejadas en la comparativa de los datos obtenidos en la Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR) 2005 - 2009 – 2013 - 2018(14), de dicha comparación se obtiene que la prevalencia de obesidad en la Argentina aumentó del 14,6% en el 2005 a 25,4% en el 2018 y la de sobrepeso de 34,4% en 2005 y 36,2 % en 2018. Actualmente en Argentina el 61,6% de la población adulta presenta exceso de peso, tendencia que ha crecido aceleradamente(15).

De acuerdo a los datos de la segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2) (16), la proporción de sobrepeso y obesidad en la población de 5 a 17 años fue del 20,7% y 20,4% respectivamente, en cuanto el 41,1% de la población de 5 a 17 años presenta exceso de peso, presentando algunas diferencias de acuerdo a la región del país. En resumen y de acuerdo a esta última encuesta, el sobrepeso y la obesidad afecta a 4 de cada 10 niños, niñas y adolescentes (NNyA) y a casi 7 de cada 10 adultos,

La Encuesta Mundial de Salud Escolar 2012 (EMSE) (17) expresa que del 2007 al 2012 la prevalencia de sobrepeso en estudiantes aumento del 24,5 % al 28,6% y la obesidad del 4,4% al 5,9%. De dicha encuesta resulta que 1 de cada 3 estudiantes de 13 a 15 años presenta sobrepeso, de los cuales, con mayor frecuencia son

varones. A su vez, el 8,3% de los varones y el 3,6% de las mujeres presentan obesidad.

Por lo tanto, Argentina cuenta con datos alarmantes en cuanto a sobrepeso y obesidad, siendo el primer país de América Latina en el ranking de obesidad infantil entre los menores de cinco años, con una tasa de 9,9% de los chicos de ese rango etario, según datos de la OPS/FAO (18).

La OMS establece que la recomendación de ingesta de azúcares libres (19) , para adultos y niños debe ser menor al 10% de la ingesta calórica total. Incluyendo, dentro de estos, los monosacáridos y los disacáridos añadidos a los alimentos por los fabricantes, cocineros o consumidores, así como los azúcares presentes de forma natural en la miel, los jarabes, los jugos de fruta y los concentrados de jugo de fruta. Pese a dicha recomendación y reflejado en las tasas de sobrepeso y obesidad, Argentina es uno de los países líderes en materia de ingesta de azúcares (20), observándose valores altamente desfavorables, como una ingesta media total de 115.2 g/día de azúcar, lo que representa un 21.1% del valor calórico total. De dicho valor, el 91.4g/día corresponde a azúcar agregado (16.4% del valor calórico diario). El problema de la obesidad, es grave y preocupante y desafía a los distintos gobiernos a impulsar políticas regulatorias para dar una respuesta sanitaria efectiva a esta problemática ya que al igual que otras formas de malnutrición, la obesidad está afectando a la población más pobre y vulnerable.

La motivación de los consumidores, por las variables anteriormente mencionadas, indican que ellos tienen claro qué alimentos prefieren, 7 de cada 10 latinoamericanos confirma que le pone mucha atención a los ingredientes de las bebidas y los alimentos que consumen(20).

En la búsqueda de un estilo de vida más saludable, los consumidores resaltan que hay cierto tipo de productos que desearían encontrar en la estantería de los distintos supermercados. Según datos del procesamiento de la última ENGHO (2012) (21), el segmento total de alimentos procesados que conforma el patrón alimentario promedio de la población argentina aporta el 40% de la ingesta de energía (Kcal) y aproximadamente el 50% de la de ácidos grasos saturados, sodio y azúcares libres. El avance del sobrepeso/obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) en nuestro país plantea la necesidad y establece el marco para la toma de decisiones en la implementación de políticas e intervenciones que logren disminuir la prevalencia de las mismas.

Paradójicamente, con el paso de los años las personas se encuentran cada vez más en la búsqueda de alimentos saludables generando que los consumidores se pregunten si los alimentos que seleccionan son beneficiosos para su salud o no(22).

Al momento de elegir un alimento, la fuente de información que tiene el consumidor para saber si el contenido de nutrientes que tiene un producto impacta de manera favorable en su salud o no, es el etiquetado y rótulo de los alimentos(22)(11).

Por lo expresado anteriormente, la INC o claim, es información alimentaria que relaciona el producto o algún componente de este producto con alguna propiedad nutricional, destacando cualquiera de los atributos y propiedades nutricionales anteriormente detallados. Cuando la INC es leída en la etiqueta de un producto alimenticio o escuchada en un anuncio publicitario puede alentar y condicionar la decisión de compra hacia determinado producto.

La alimentación es una actividad social influenciada por el ambiente y un acto cultural. El contexto en el que se desarrolla el sobrepeso y la obesidad y sus comorbilidades excede el marco de lo alimentario y se instala en el entorno físico, económico, social, institucional y cultural. Estudios de neuroimagen confirman que las acciones del marketing influyen no solo en los gustos sino también en las representaciones neuronales que generan que las personas disfruten del alimento que están consumiendo(23).

En este contexto, mediante el aumento exponencial del uso de claims, el marketing ha encontrado su lugar para influenciar el consumo, resaltando distintas características de los alimentos industrializados, con el propósito de que el consumidor considere a los alimentos más accesibles, sobresalientes y convenientes para el consumo.

Más allá de evaluar si los mensajes establecidos en el rótulo, son científicamente ciertos, un tema importante de examinar es cómo estos mensajes son entendidos por los consumidores. Con la regulación de la INC y la publicidad se podría evitar que se seleccione un alimento que aparentemente es más saludable que otro, cuando en realidad esta situación no es así, desalentando el consumo de aquellos alimentos que tienen alto contenido de nutrientes críticos, como el sodio, las grasas o los azúcares.

La epidemia de obesidad, es un desafío para los sistemas de salud, por lo tanto, la promoción de una alimentación saludable, mediante intervenciones y políticas de prevención de obesidad, como disminución de grasas trans, reducción de sodio de los alimentos, sistemas de etiquetado frontal o regulación de publicidad, son consideradas una prioridad en la agenda de las políticas públicas.

Con la evidencia disponible sobre la directa relación que existe entre el consumo excesivo de azúcar y el sobrepeso, en Argentina, la industria no tiene obligatoriedad de declarar la cantidad de azúcar agregada que posee el alimento procesado, por lo tanto, el consumidor no está accediendo a la información necesaria para ejercer su pleno derecho. La Constitución Nacional establece la protección del derecho a la salud en su artículo 42 enmarcada en una relación de consumo: “Los consumidores y usuarios de bienes y servicios tienen derecho, en la relación de consumo, a la protección de su salud, seguridad e intereses económicos; a una información adecuada y veraz (...)”.

Sin embargo, todo esto, no ha generado una disminución a la exposición de las acciones del marketing de alimentos de bajo contenido nutricional, siendo necesario que el Estado lleve a cabo otra medida para el cumplimiento del derecho a la salud.

La normativa actual no regula la publicidad de alimentos de bajo contenido nutricional desde una perspectiva de la prevención de la obesidad infantil y la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

Dentro de los objetivos y estrategias para reducir la prevalencia del sobrepeso, la obesidad y ECNT que plantean la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), se encuentra la implementación de estrategias para la restricción del marketing de alimentos de bajo contenido nutricional enfocadas en la protección de niños y adolescentes.

Las estrategias para frenar la obesidad deben ser múltiples, coincidentes, efectivas y sostenibles a largo plazo. En la actualidad, los mercados y la industria alimentaria han evolucionado hacia mercados económicamente competitivos, con la

comercialización de alimentos de mayor procesamiento y más irregularidades en la información que brindan. En este contexto es necesario y prioritario, facilitar a los consumidores herramientas para mermar los efectos de las estrategias de marketing y publicidad, como la aplicación de sistemas de perfiles de nutrientes a través de un etiquetado frontal.

Bajo este marco, se puede afirmar que estamos en un problema de salud pública y no de toma de decisiones individuales, siendo el sector gubernamental, los profesionales de la salud y la industria alimentaria los actores que determinan el desarrollo de las distintas políticas de salud de un país.

II HIPÓTESIS Y OBJETIVOS

II.a. Hipótesis

En Argentina existe una aplicación incompleta de la normativa sobre información nutricional complementaria en alimentos envasados.

II.b. Objetivo general

Analizar la normativa vigente en Argentina sobre información nutricional complementaria y la aplicación que hace la industria.

II.c. Objetivos específicos

- Identificar la prevalencia de claims en los rótulos de los alimentos envasados seleccionados
- Determinar en qué grupo de alimentos se utilizan con mayor frecuencia los claims en el rotulado.
- Señalar cuál es el atributo, especificado dentro del CAA, que se prioriza al momento de utilizar los claims como estrategia de marketing.
- Reconocer qué propiedad nutricional es la más utilizada por las empresas para destacar a partir de un claim.
- Conocer cuál es la proporción de claims, en los alimentos envasados, que no cumplen con lo contemplado en la normativa.

III. MATERIALES Y MÉTODOS

III.a. Diseño de la investigación

Se realizó un estudio descriptivo transversal, en el cual se analizó la aplicación de INC en una muestra de alimentos envasados.

III.b. Población y muestra

La muestra en la que se basó este estudio estuvo comprendida por alimentos envasados. Los mismos fueron recolectados en cadenas líderes de supermercados seleccionados por conveniencia de accesibilidad y proximidad.

La muestra estuvo conformada por 408 productos de los grupos de alimentos “galletitas”, “yogures”, “aceites puros” y “fideos secos”. La misma fue seleccionada a partir del análisis de dos factores, por un lado, la variación del consumo aparente de alimentos en la población argentina entre 1996-1997 y 2012-2013 según los datos aportados por la encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHO); y, por otro lado, la proporción del total, que corresponde a la relación entre el consumo aparente de un alimento con el consumo aparente del total del mismo grupo.

Para la selección se consideró a aquellos alimentos con un aumento de la variación del consumo mayor al 15% y que coincidían a la vez por ser los más

consumidos en función al grupo de alimento (ver Anexo I)(13). Se han incluido en el estudio solo alimentos y productos alimenticios, dejando fuera el universo de bebidas, grupo que requerirá de un estudio posterior para su análisis.

III.c. Técnicas empleadas

Las variables que se determinaron para el estudio son: claims nutricionales en el rótulo de los alimentos de la muestra, frecuencia de utilización de claims en fideos secos, frecuencia de utilización de claims en yogures, frecuencia de utilización de claims en aceites puros, frecuencia de utilización de claims en galletitas, atributo priorizado en la INC, propiedad nutricional priorizada en la INC, incumplimiento de la normativa, aplicación de la normativa vigente en la presentación de claims.

1. Claims nutricionales en el rótulo de los alimentos de la muestra.

- a) Presencia de claims
- b) Ausencia de claims

2. Frecuencia de utilización de claims en galletitas.

- a) BAJO: Menor a 30%
- b) MEDIO: Entre 31% y 60%
- c) ALTO: Mayor a 60%

3. Frecuencia de utilización de claims en yogures.

- a) BAJO: menor a 30%
- b) MEDIO: 31% y 60%

c) ALTO: mayor a 60%

4. **Frecuencia de utilización de claims en aceites.**

a) BAJO: menor a 30%

b) MEDIO: entre 31% y 60%

c) ALTO: mayor a 60%

5. **Frecuencia de utilización de claims en fideos secos.**

a) BAJO: menor a 30%

b) MEDIO: entre 31% y 60%

c) ALTO: mayor a 60%

6. **Atributo priorizado en la inc.**

a) bajo

b) no contiene

c) alto contenido

d) fuente

e) muy bajo

f) sin adición

g) reducido

h) aumentado

7. **Propiedad nutricional priorizada en la INC**

a) valor energético

- b) azúcares
- c) grasas totales
- d) grasas saturadas
- e) grasas trans
- f) ácidos grasos omega 3
- g) ácidos grasos omega 6
- h) ácidos grasos omega 9
- i) colesterol
- j) sodio
- k) sal
- l) proteínas
- m) fibra alimentaria
- n) vitaminas y minerales

8. **Aplicación de la normativa vigente en la presentación de claims.**

- a) no cumple con la normativa.
- b) cumple con la normativa.
- c) no está regulado por la normativa.

Para estudiar estas variables, se elaboró una matriz (Ver Anexo II) en Excel, en la cual se clasificaron los alimentos que integran la muestra según marca, grupo de alimento y presencia o ausencia de claims. A su vez de cada uno de los alimentos que presentaban INC, se detallaron los valores que figuran en el etiquetado nutricional, los claims que presentaban en su rotulado, determinando el atributo y las propiedades nutricionales presentes, y los resultados correspondientes a los

parámetros que el CAA plantea para la aplicación de los mismos, con el fin de confirmar o desestimar el cumplimiento de la normativa. (Ver Anexo III)

III.d. Análisis de los datos

Se tabularon los datos obtenidos de la tabla nutricional y la INC de los envases de aquellos productos que presentaban claims nutricionales en el empaquetado. Se codificaron las categorías para resumir los resultados a través de cuadros y gráficos, y se expresó el análisis descriptivo a través de frecuencias y prevalencias.

IV. RESULTADOS

A partir de la muestra de 408 alimentos, formada por 169 galletitas, 108 yogures, 81 fideos secos y 50 aceites puros, que forman parte de los grupos de alimentos seleccionados en base al consumo aparente obtenido a partir de las ENGHO, se han determinado las características respecto al rótulo de los productos en relación a la presencia o ausencia de información nutricional complementaria y su implementación en los mismos, teniendo en cuenta la normativa vigente en el Código Alimentario Argentino.

El análisis de comparación de los rótulos de los alimentos de la muestra deja como resultado un total de 175 alimentos con presencia de claims, lo que corresponde al

42,9%. (Figura N°1). De estos productos, 121 contienen al menos 2 claims en el envase, lo que corresponde a un 69,14 %, llegando en algunos casos a la presencia de 8 claims por envase.

Figura N° 1



Fuente: Elaboración propia.

El análisis particular de cada grupo de alimentos permitió determinar la frecuencia con la que aparecen los claims en cada uno de ellos. De la tabulación de los datos (Figura N°2), se obtuvo que:

En las galletitas, 68 productos presentan claims en su rotulado, representando un 40,2% del total de los productos que constituyen el grupo.

En los yogures, 48 de ellos contienen claims en su envase, representando un 44,4% del total de los productos que constituyen el grupo.

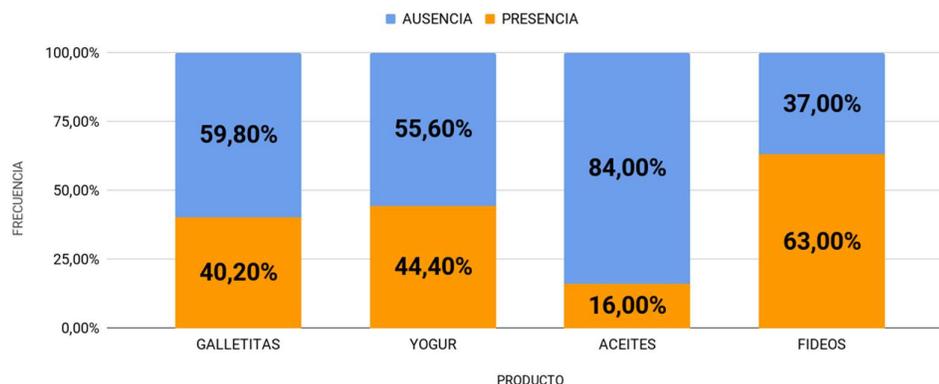
En los aceites, 8 contienen claims en su envase, representando un 16% del total de los productos que constituyen el grupo.

La muestra de fideos secos, presenta 51 productos que contienen claims en su envase representando un 63% del total de los mismos.

Si bien las galletitas tienen mayor tamaño muestral, el grupo de los fideos secos es el que destaca por presentar mayor porcentaje de claims en sus rotulados.

Figura N° 2

FRECUENCIA DE UTILIZACIÓN DE CLAIMS POR GRUPO DE ALIMENTOS



Fuente: Elaboración propia.

Los atributos y las propiedades nutricionales que se incluyen en los claims y que son priorizadas por la industria como estrategia de marketing, también fueron analizados (Figura N°3).

Para la obtención de estos resultados, se tuvieron en cuenta aquellos atributos que el CAA incluye dentro de INC, estando los mismos detallados en este trabajo. Teniendo en cuenta esto, aquellos alimentos que presentaron el término “fortificado” aplicado en relación a una propiedad nutricional no fueron tabulados, ya que dicho atributo se rige bajo directrices específicas según el Artículo 1363 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 118/2008 y SAGPyA N° 474/2008) detalladas en el Capítulo XVII del CAA “Alimentos de régimen o dietéticos”.

Los rótulos que presentaban la leyenda “con probióticos” tampoco se tuvieron en cuenta para el análisis, ya que la presencia de los mismos puede estar detallada en el envase, no considerándose INC según el Artículo 1389 - (Resolución Conjunta

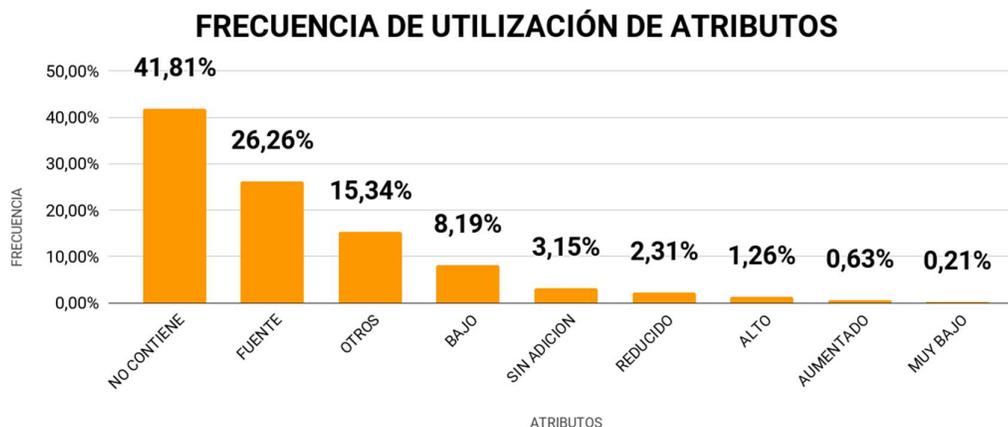
SPRel N° 261/2011 y SAGyP N° 22/2011) detallado también en el Capítulo XVII del CAA.

El atributo más utilizado por las empresas es el “no contiene” siendo el término autorizado que aparece con mayor frecuencia el “0%” y en segundo lugar el término “sin”.

El atributo que le sucede a “no contiene” es “fuente”, siendo el término autorizado más aplicado “fuente de..”

En tercer lugar, se encuentra el grupo denominado “otros” que incluye aquellos claims que no poseen ninguno de los atributos especificados en el CAA, como también aquellos atributos no reglamentados en el CAA como es el caso de “dietético”.

Figura N° 3



Fuente: elaboración propia.

Otra variable analizada fueron las propiedades utilizadas por la industria para expresar la INC (Figura N°4). Dentro de las propiedades avaladas por el CAA, la más utilizada es “colesterol”, la cual está presente en 74 alimentos lo que representa un 15,6%. A continuación, se encuentran las “grasas trans” que figuran en 68 alimentos correspondiéndose con un 14,3%. Otra propiedad que se presenta,

aunque con menor frecuencia, es “grasas totales” presente en 43 rotulados equivalente al 9%.

A partir del análisis de los datos obtenidos, se categorizó con el término “otros” a aquellas representaciones que sugieren alguna propiedad que no están reglamentadas por el CAA, entre las que se encuentra:

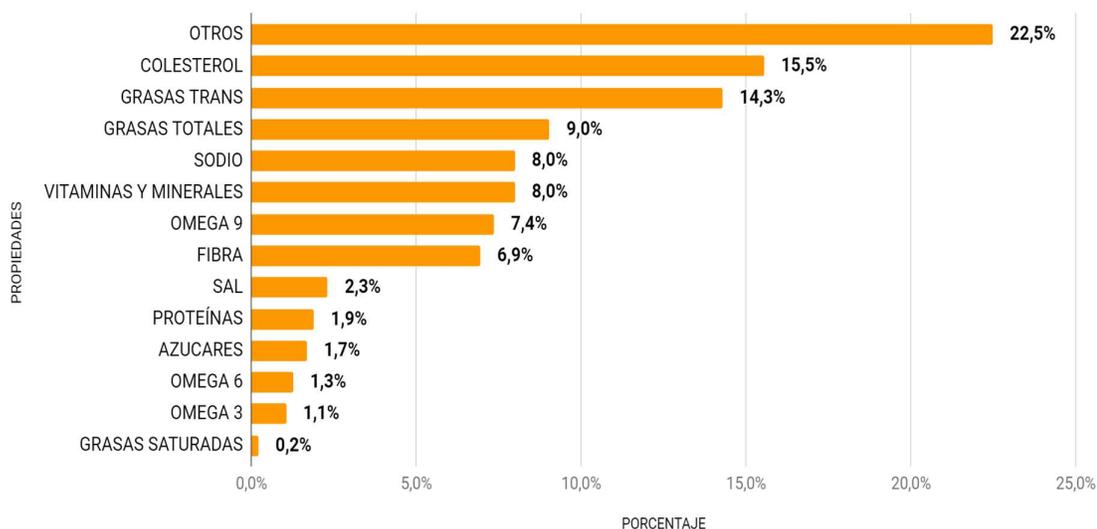
- Claims saludables³.
- Avales científicos.
- “Conservantes”
- “Colorantes”
- “Antioxidantes”
- “Fitoesteroles”
- “Aceites esenciales”
- “Grasa animal”
- Términos que sugieren que un alimento aporta una propiedad nutricional adicional.

A pesar de que esta categoría no encuentra regulación en el CAA, se ubica en el primer lugar de las propiedades utilizadas por la industria, desconociendo el posible marco legal de las mismas.

Figura N° 4

³ Cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud.

FRECUENCIA DE UTILIZACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

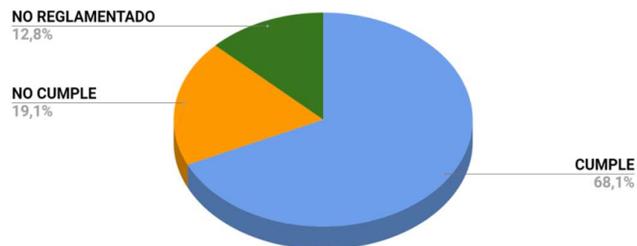


Fuente: elaboración propia.

Por último, a partir del análisis de las INC de cada producto con su respectiva tabla nutricional y comparando dicha información con las pautas del CAA sobre INC (Figura N°5), se obtuvo que de 476 claims encontrados, 324 cumplen la normativa que equivale al 68,1%, 91 no cumplen con las condiciones para declarar INC, correspondiente a 19,1% y 61 presentan términos o representaciones no reglamentadas por el CAA, equivalente al 12,8%.

Figura N° 5

FRECUENCIA DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA VIGENTE SOBRE INC



Fuente: elaboración propia.

V. DISCUSIÓN

El rotulado nutricional es la herramienta que tiene el consumidor para obtener la información nutricional de los alimentos que consume.

En el contexto planteado durante el desarrollo de este trabajo, en el cual los resultados de las encuestas poblacionales muestran un crecimiento geométrico del sobrepeso y la obesidad, se presenta como interrogante si los alimentos que la

industria ofrece a la población son realmente beneficiosos para la salud o no y si la presentación de la información ofrecida a través del rótulo nutricional es verídica y no engañosa.

Los estudios revisados se enfocan en el análisis de alimentos destinados a la población infantil y la percepción que tienen sobre los distintos productos alimenticios, no habiéndose hallado estudios sobre productos destinado a la población en general(24)(25)(26)(27).

Durante la revisión bibliográfica se halló escasez de estudios que analicen la aplicación de la normativa vigente sobre el uso claims, razón que motiva la realización de este trabajo(28).

Las disposiciones del CAA no incluyen una perspectiva de prevención de ECNT y de protección de la salud pública y si bien establece las disposiciones para regular la INC que figura en los envases de los alimentos, las mismas dejan vacíos legales que permite que la industria pueda implementar distintas estrategias de marketing que podrían confundir al consumidor. Por este motivo, se necesita una transformación de la normativa para que el rotulado nutricional sea utilizado como una herramienta que aporte información precisa, facilitando las elecciones alimentarias a los consumidores.

Los envases de alimentos aún presentan información contradictoria para el consumidor, demostrando la necesidad de fortalecer la regulación existente para asegurar el derecho de los consumidores de acceder a información clara y fidedigna, ayudándolos a elegir opciones más saludables.

Ante las problemáticas de salud planteadas en el presente trabajo y la necesidad de brindar información confiable a la población, se discute la importancia de implementar un rotulado frontal como política de salud pública(2)(29)(30)(31)(32).

Aquí es donde se plantea la competencia del Estado de establecer políticas de salud pública que protejan la salud de su población, teniendo en cuenta que el Codex reconoce que cada gobierno tiene la posibilidad de ejercer su soberanía adoptando las medidas de protección que consideren necesario para su población. Por otro lado, el Mercosur, establece normas de referencia que deberán ajustarse a los estándares establecidos por los tratados de derechos humanos estipulados por cada Estado.

Del total de los productos relevados en la presente investigación, el 42,9% presentan INC en sus rótulos, es decir que 4 de cada 10 productos de la muestra seleccionada contienen claims en sus envases.

De los productos con presencia de claims, el 19,1% no cumplen con la normativa. Dentro de los determinantes hallados que provocan el no cumplimiento de la norma se incluyen aquellos atributos y propiedades de las cuales los valores presentados en la tabla nutricional no coinciden con las condiciones establecidas en la reglamentación que habilitan a la industria a poder utilizarlos. Entre ellas se mencionan: alto contenido en proteínas, fuente de fibra, aumentado en fibra, fuente de omega 3, 6 y 9, no contiene grasas trans, reducido en grasas totales, sin adición de azúcares.

El CAA, establece que dentro de los claims no se pueden incluir declaraciones de propiedades saludables, considerando a éstas como aquellas que alienten su

consumo por presentar relación entre el alimento y beneficios para salud, por asociarse con prevención de enfermedades, acciones curativas o acción fisiológica. Sin embargo, el 48,35% de los productos que incumplen la normativa presentan este tipo de claim.

Por otro lado, el 12,8% presenta declaraciones nutricionales que no se encuentran reguladas, observándose en este caso la falencia más clara del CAA.

Otro punto de debate es que a pesar que el 68,1% de los claims cumplen con las directrices establecidas en el CAA, hay varios puntos que no se contemplan. Este establece que la información que se presenta en el rótulo no debe “ser falsa, incorrecta, insuficiente o pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño”, sin embargo, no existe un límite en la cantidad de claims que puede presentar un envase, encontrándose en el mercado rótulos con hasta 8 declaraciones nutricionales, generando confusión en el consumidor. Por otro lado, esto habilita que se destaque una propiedad nutricional tomándola de manera aislada y no como parte de un alimento que puede presentar dentro de su aporte nutricional valores de nutrientes críticos por fuera del rango establecido para determinado perfil de nutrientes (33). En relación a esto se puede resaltar que siendo los azúcares libres nutrientes críticos la normativa no exige la clasificación de los hidratos de carbono en la tabla nutricional, impidiendo conocer la cantidad presente de los mismos.

Desde el punto de vista del mercado, existe una competencia desigual entre los alimentos no procesados y los industrializados, ya que estos últimos, al presentar envases tienen la posibilidad de resaltar características que se encuentran en los primeros en mayor cantidad y de forma natural.

Todo esto deja entrever no solo la ausencia de reglamentación, sino también la falta de control del cumplimiento de la reglamentación por parte de las autoridades competentes. Hablar de falta de regulación y de incumplimiento de la norma es sinónimo de transmisión de información falsa a los consumidores, vulnerando el derecho de las personas a decidir sobre su alimentación.

Limitaciones y fortalezas del Estudio

Este trabajo presenta algunas limitaciones, basadas principalmente en la imposibilidad de obtener una muestra completa de los productos ofrecidos en el mercado. Por otro lado, el escaso tiempo disponible para el análisis de una muestra integrada por el total de los grupos de alimentos, indujo a la necesidad de reducir la muestra.

En cuanto a las principales fortalezas de este estudio, se destaca que es una de las pocas investigaciones que han analizado el uso de los claims por parte de la industria en Argentina, mediante el análisis integral de la normativa vigente en relación con la oferta de alimentos en el mercado nacional.

Tener conocimiento de las características de la normativa en cuanto al no cumplimiento de la misma, falta de regulación y ausencia de control por parte de las autoridades competentes, propicia una herramienta para futuras investigaciones.

VI. CONCLUSIÓN

El presente trabajo de investigación se enfocó en interpretar y analizar si existe una aplicación incompleta de la normativa nacional sobre la INC en alimentos envasados.

Actualmente, en Argentina, la normativa vigente sobre etiquetado de alimentos resulta ineficaz. El CAA a pesar de presentar criterios regulatorios sobre la INC, deja un margen importante para que las empresas utilicen esos vacíos legales confundiendo al consumidor. El cumplimiento de estas normativas por parte de la industria no garantiza que el consumidor cuente con información clara a la hora de elegir que alimentos desea consumir.

Todo esto exige por parte de las autoridades competentes la implementación de estrategias y mecanismo eficaces que refuercen la regulación actual, en materia de etiquetado nutricional, restringiendo las herramientas de venta por parte de la industria.

El Estado cuenta con la posibilidad de desarrollar políticas públicas orientadas a garantizar una alimentación adecuada, completa y segura. Mientras el mismo no tome medidas respecto a la implementación de controles y desarrolle una normativa acorde a las problemáticas actuales de la sociedad, es que seguirá siendo vulnerado el derecho a la alimentación de la población.

VII AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, a nuestra tutora, la Lic. Verónica Risso Patrón, por orientarnos e inspirarnos en la elección del tema y por su entera disposición, compromiso y amabilidad a la hora de guiarnos en la realización del presente trabajo.

A la Universidad de Buenos Aires por brindarnos durante estos años educación pública, gratuita y de excelencia.

A la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires, sus directivos y todos sus docentes, por brindarnos su conocimiento, acompañarnos en este proceso de aprendizaje y formarnos como profesionales.

Al Centro de Estudiantes de Nutrición, VENI, por el apoyo incondicional durante nuestro paso por la Universidad.

A nuestras familias, amigos y parejas que nos apoyaron y contuvieron durante los años de estudio.

VIII ANEXO

ANEXO I

ALIMENTOS	1996-1997 (g-ml/día)	2004-2005 (g-ml/día)	2012-2013 (g-ml/día)	VARIACIÓN DEL CONSUMO	PROPORCIÓN DEL TOTAL
Cereales					
Arroz	26,7	23,1	28,6	7%	26,38
Harina de trigo	29,4	25,6	20,4	-31%	18,82
Otros cereales (granos y harinas)	7,6	9,2	7,9	4%	7,29
Fideos secos	23,3	25,3	29,9	28%	27,58
Pastas y fideos frescos	11,9	12,2	12,4	4%	11,44
Tapas frescas y masas	5,4	5,6	7,7	43%	7,10
Cereales para desayuno y barras de cereal		1,2	1,5		1,38
Total de Cereales			108,4		
Legumbres					
Legumbres frescas, secas y en conserva	7,7	3,1	4	-48%	100,00
Panificados y galletitas					
Pan de panadería	157,2	143,5	116,8	-26%	66,06
Pan envasado	10,6	5,7	7	-34%	3,96
Masa para pizza	5,4	5,8	7,2	33%	4,07
Amasados de pastelería	10,8	17,9	14,6	35%	8,26
Galletitas	26,6	24,3	31,2	17%	17,65
Total de panificados y galletitas			176,8		

Frutas					
Banana	18,5	17,6	17	-8%	18,50
Durazno	7,7	5,5	4,6	-40%	5,01
Mandarina	20,9	11,6	7,8	-63%	8,49
Manzana	38,6	21,4	17,3	-55%	18,82
Naranja	26,9	20	16,8	-38%	18,28
Pera	8,7	4,5	5,4	-38%	5,88
Otras frutas frescas	26,2	21,4	17,9	-32%	19,48
Frutas en conserva	7,3	2,6	4,7	-36%	5,11
Frutas secas y desecadas		0,3	0,4		0,44
Total de frutas			91,9		
Hortalizas					
Papa	113,8	92,2	69,6	-39%	31,97
Lechuga	9,5	7,9	7,6	-20%	3,49
Tomate	41,2	38,2	36,6	-11%	16,81
Zapallo	13,2	11,1	9,4	-29%	4,32
Zanahoria	15,7	13,5	12,9	-18%	5,93
Tomate en conserva	12,9	14,9	16,4	27%	7,53
Cebolla	25,3	26	26,6	5%	12,22
Otras hortalizas feculentas	5,8	16	13,1	126%	6,02
Otras hortalizas no feculentas	36,8	27,5	25,5	-31%	11,71
Total de hortalizas			217,7		
Lácteos					
Leche	179,5	119,3	120,9	-33%	59,62
Leche en polvo (reconstituida)	47,3	17,9	19,1	-60%	9,42
Yogur	23,8	30,8	33,2	39%	16,37

Quesos blandos	13,7	13,8	17,4	27%	8,58
Quesos duros	2,3	2,7	3,1	35%	1,53
Semiduros	4,4	3,5	4,3	-2%	2,12
Quesos crema y untable	2,7	2,2	3,1	15%	1,53
Postres lácteos y otros		2,1	1,8		0,89
Total de lácteos			202,8		
Carnes y huevos					
Carne vacuna	116	96,6	84,4	-27%	36,65
Pollo	47,6	37,3	51,6	8%	22,41
Pescado y mariscos	9,7	6,5	8,2	-15%	3,56
Carne ovina y porcina	3,4	3,9	5,2	53%	2,26
Productos cárnicos semielaborados	11,5	15,6	32,1	179%	13,94
Vísceras, achuras y hueso	11,5	12,3	11,1	-3%	4,82
Fiambres y embutidos	15,9	15,6	17,6	11%	7,64
Huevo	16,7	20,7	20,2	21%	8,77
Total de carnes y huevo			230,3		
Aceites y grasas					
Aceite mezcla	23,5	14,5	5,6	-76%	13,86
Aceites puros	14,8	13,9	24	62%	59,41
Manteca	3,3	2,5	2,9	-12%	7,18
Mayonesa	4,1	3,3	4,6	12%	11,39
Margarina y otras grasas	3,1	3,9	3,3	6%	8,17
Total de aceites y grasas			40,4		
Azúcares, dulces, golosinas y postres					
Azúcar	48	37,9	31,2	-35%	56,83
Dulces compactos y untables	14,7	9	8,7	-41%	15,85
Helados y postres	4,6	7,7	8	74%	14,57

Alfajores	1,9	2,5	2,2	16%	4,01
Caramelos, chicles y chupetines	2,1	2,3	2,3	10%	4,19
Chocolates y bombones	3	1,8	1,4	-53%	2,55
Otras golosinas	0,9	0,7	0,8	-11%	1,46
Cacao azucarado o no		0,9	0,2		0,36
Total de azúcares, dulces, golosinas y postres			54,9		
Bebidas sin alcohol					
Agua mineral y soda	160,7	84,8	123,4	-23%	23,55
Gaseosas	97,3	205,6	198,1	104%	37,81
Jugo en polvo	66,6	84,9	158,9	139%	30,33
Otros jugos	46,3	17,1	15,4	-67%	2,94
Otras bebidas sin alcohol		8,3	28,1		5,36
Total de bebidas sin alcohol			523,9		

ANEXO II

GRUPO DE ALIMENTOS	PRODUCTO	MARCA	CONTIENE CLAIMS		CUMPLE LA NORMATIVA	
			SI	NO	SI	NO

ANEXO III

		ALIMENTOS QUE CONTIENEN CLAIMS						PORCION		DENSIDAD				
NOMBRE	GRUPO DE ALIMENTOS	PRODUCTO	MARCAS	ATRIBUTO	PROPIEDAD	KCAL	GRAMOS							
SODIO	OPS SODIO	PROTEINAS	AZÚCAR	GRASAS SATURADAS	NO MAYOR AL 10%	MENOR O IGUAL 30 -- 50g	OMEGA 9	OMEGA 6	OMEGA 3					
GRASAS TOTALES	MENOR O IGUAL 30 - 50g	AL MENOS 45%	AL MENOS 20%	COLESTEROL	GRASAS TRANS	FIBRA	CALCIO	IDR CALCIO	HIERR O	IDR HIERRO	ZIN C	IDR ZINC	FOSFOR O	IDR FOSFORO
VIT A	IDR VIT A	VIT C	IDR VIT C	VIT D	IDR VIT D	VIT E	IDR VIT E	AC FOLICO (VIT B9)	IDR AF	VIT B1	IDR VIT B1	VIT B2	IDR VIT B2	
VIT B3	IDR VIT B3	VIT B6	IDR VIT B6	VIT B12	IDR VIT B12	FITOESTEROLES		CUMPLE LA NORMATIVA						
										SI	NO			

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA

1. Vandevijvere S, Jaacks LM, Monteiro CA, Moubarac J, Girling-Butcher M, Lee AC, et al. Global trends in ultraprocessed food and drink product sales and their association with adult body mass index trajectories. *Obes Rev.* 2019 17;20(S2):10–9.
2. Santos-Antonio G, Bravo-Rebatta F, Velarde-Delgado P, Aramburu A. Efectos del etiquetado nutricional frontal de alimentos y bebidas: sinopsis de revisiones sistemáticas. *Rev Panam Salud Pública.* 2019;12;43:1.
3. Mozzoni A, Zec S. Rotulado de los alimentos, claims y estrategias de marketing en envases de alimentos. Descripción y análisis del marco normativo argentino y estándares internacionales [Internet]. 2017 .[cited 2020 Mar 6]. Disponible en: https://www.fundeps.org/wp-content/uploads/2018/01/rotulado_de_los_alimentos_claims_y_estrategias_de_marketing_en_envases_de_alimentos_0.pdf
4. FAO. Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables [Internet]. 1997. [cited 2020 Mar 6]. Disponible en: <http://www.fao.org/ag/humannutrition/33313-033ebb12db9b719ac1c14f821f5ac8e36.pdf>
5. FAO. Directrices sobre etiquetado nutricional [Internet]. 1985. [cited 2020 Mar 6]. Disponible en: <http://www.fao.org/ag/humannutrition/33311-065a023f960ba72b7291fb0bc07f36a3a.pdf>
6. FAO. Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997). Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables [Internet]. 1997. [cited 2020 Mar 6]. Disponible en: <http://www.fao.org/ag/humannutrition/33313-033ebb12db9b719ac1c14f821f5ac8e36.pdf>
7. FAO OMS. Codex Alimentarius - Sobre el Codex [Internet]. [cited 2020 Mar 6]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>
8. CONAL. Capítulo V. Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos

Res. GMC 26/03 y Res. GMC 46/03. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 149/05 y SAGPyA 683/05, (08/09/2005). [Internet]. [cited 2020 Mar 6]. Disponible en: http://www.conal.gob.ar/ultimas_modificaciones/Capitulo_V.pdf

9. Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología. Entornos Escolares Saludables. 2019. [cited 2020 Mar 6]. Disponible en: http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001439cnt-2019-06_entornos-escolares-saludables.pdf

10. ANMAT. Acerca del Código Alimentario Argentino [Internet]. [cited 2020 Mar 9]. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/novedades/Acerca_del_CAA.pdf

11. Morón P., Kleiman E., Moreno C. BN. Guía de Rotulado para alimentos envasados - Ministerio de Agroindustria [Internet]. [cited 2020 Mar 27]. 2018. http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/Guia_Rotulo.pdf

12. De Nicola M. La publicidad de alimentos con “propiedades saludables” y su impacto en los hábitos de consumo. Seminario Internacional de Publicidad de Medicamentos y Alimentos: “El contenido del Mensaje” [Internet]. [cited 2020 Mar 9]. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/Seminario_Publicidad/Exposiciones/La_Publicidad_de_Alimentos.pdf

13. Zapata ME, Roviroso A, Carmuega E. Cambios en el patrón de consumo de alimentos y bebidas en Argentina, 1996-2013. *Salud Colect* 2016;12(4):473.

14. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. 4ta. Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Principales resultados [Internet]. 2019. [cited 2020 Apr 27]; Disponible en: <http://bancos.salud.gob.ar/node/2720>

15. INDEC. 4° Encuesta Nacional de Factores de Riesgo - Resultados definitivos [Internet]. 2019. [cited 2020 Apr 27]; Disponible en: https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/publicaciones/enfr_2018_resultados_definitivos.pdf

16. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. 4ta. Encuesta Nacional de Factores de Riesgo 2019 - Resultados definitivos [Internet]. 2019. [cited 2020 Apr 27]. Disponible en: <http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001622cnt->

2019-10_4ta-encuesta-nacional-factores-riesgo.pdf

17. Escobar DJC. Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE) Información para la acción Programa Nacional de Salud Integral en la adolescencia [Internet]. 2018. [cited 2020 Mar 9]. Disponible en: https://www.sap.org.ar/docs/Congresos2017/CONARPE/Martes26-9/dr_Escobar_encuesta_mundial.pdf
18. FAO, OPS, OMS. América Latina y el Caribe Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional - Sistemas alimentarios sostenibles para poner fin al hambre y la malnutrición [Internet]. 2016 [cited 2020 Mar 6]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i6747s.pdf>
19. OMS. Directriz: Ingesta de azúcares para adultos y niños. Resumen [Internet]. 2015. [cited 2020 Mar 6]. Disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/154587/WHO_NMH_NHD_15.2_spa.pdf?sequence=2&isAllowed=y
20. Fisberg M, Kovalskys I, Gómez G, Rigotti A, Sanabria L, García M, et al. Total and Added Sugar Intake: Assessment in Eight Latin American Countries. *Nutrients* 2018;10(4):389.
21. INDEC. Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares ENGHo 2012/2013 [Internet]. Buenos Aires 2014. [cited 2020 Mar 6]. Disponible en: https://www.santafe.gov.ar/index.php/web/content/download/196146/953301/file/engho_25_04_14.pdf
22. OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud [Internet]. 2004. [cited 2020 Mar 9]. Disponible en: https://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_spanish_web.pdf
23. Stasi A, Songa G, Mauri M, Ciceri A, Diotallevi F, Nardone G, et al. Neuromarketing empirical approaches and food choice: A systematic review. *Food Res Int.* 2018;108:650–64.
24. Fundación Interamericana del Corazón - Argentina. Publicidad de alimentos dirigida a niños y niñas en la Argentina [Internet]. 2016 [cited 2020 Apr 30]. Disponible en: <http://www.ficargentina.org/images/stories/Docum>

25. OPS, OMS. Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia [Internet]. Washington DC, USA; 2014 [cited 2020 Mar 6]. Disponible en: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/Obesity-Plan-Of-Action-Child-Spa-2015.pdf>
26. Menéndez García RA, Franco Díez FJ. Advertising and feeding: influence of graphical advertisements on dietary habits during childhood and adolescence. *Nutr Hosp.* 2009;24(3):318–25.
27. Piaggio LR, Solans AM. Diversión ultra-procesada: productos alimenticios dirigidos a niños y niñas en supermercados de Argentina. Aproximación a las estrategias publicitarias y la composición nutricional. *Diaeta (B.Aires)* 2017;35 (159):9-16. ISSN 0328-1310.
28. Cuevas-Casado I, Romero-Fernández MM, Royo-Bordonada MÁ. Uso del marketing nutricional en productos anunciados por televisión en España. *Nutr Hosp.* 2012;27(5):1569–75.
29. Franco-Arellano B, Vanderlee L, Ahmed M, Oh A, L'Abbé M. Influence of front-of-pack labelling and regulated nutrition claims on consumers' perceptions of product healthfulness and purchase intentions: A randomized controlled trial. *Appetite.* 2020 ;149:104629.
30. Ministerio de Agroindustria, Ministerio de Producción y Trabajo. INFORME ROTULADO FRONTAL [Internet]. 2018 [cited 2020 Mar 9]. Disponible en: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/documentos/Rotulado_Frontal.pdf
31. OPS. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud [Internet]. Washington DC; 2016 [cited 2020 Apr 29]. Disponible en: www.paho.org/permissions
32. Sánchez VS; Vergara Silva C. El impacto de la nueva ley de etiquetados de alimentos en la venta de productos en Chile. *Perfiles Económicos* 2017;3:7-33.
33. OPS. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud [Internet]. Washington DC; 2016 [cited 2020 Apr 29]. Disponible en: www.paho.org/permissions

34. Leal M. Estudio panorámico de vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva: Alimentos Funcionales [Internet]. Ciudad Autónoma de Buenos Aires; 2016 [cited 2020 Apr 29]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/ciencia/publicaciones/estudios/alimentos-funcionales>