

Adecuación de los alimentos grasos envasados a la normativa de rotulación nutricional argentina

María D. Juárez
Josep A. Tur

Grupo
de Investigación en
Nutrición Comunitaria
y Estrés Oxidativo
Universidad
de las Islas Baleares
Palma de Mallorca

Resumen

Objetivo: Constatar la adecuación actual del rotulado de los alimentos grasos envasados en la República Argentina a partir de la obligatoriedad del rotulado nutricional en las etiquetas de los alimentos, vigente a partir de 1 de agosto de 2006.

Método: Se analizaron 95 etiquetas de 7 grupos de alimentos grasos más consumidos en Argentina, estudiándose la presentación de la información obligatoria en el rótulo, según lo que establece el Capítulo V del Código Alimentario Argentino.

Resultados: El 74% de las etiquetas de los alimentos grasos presentaron datos relativos a la información obligatoriamente establecida. La declaración de nutrientes fue correctamente aportada por el 75% de los alimentos que presentaron el rotulado nutricional en sus etiquetas. El 48% de los alimentos presentaron información nutricional complementaria u opcional, pero tan sólo el 22% de los mismos cumplió con la legislación vigente. Los alimentos que menos cumplieron la normativa de rotulado nutricional fueron los aceites y los rocíos vegetales.

Conclusiones: El etiquetado de los alimentos grasos envasados en Argentina cumplió mayoritariamente con la información obligatoria establecida, excepto en lo que se refiere a la presentación del rotulado nutricional. Se recomienda extremar la vigilancia del cumplimiento de la reglamentación, así como incrementar el nivel de educación nutricional de los consumidores.

Palabras clave: Información nutricional. Rotulado nutricional. Código Alimentario Argentino. Alimentos grasos.

Summary

Aims: To assess the adequacy of packed fatty food labels to the mandatory nutritional labelling in Argentina, since it has been forced in August 1st 2006.

Method: The present study analyzed 95 labels comprising 7 different fatty foods most consumed in Argentina. Mandatory information on labels, according to the Chapter V of Argentinean Alimentary Code, has been studied.

Results: Mandatory information has been provided by 74% of the fatty food labels. Right nutritional information was just provided by 75% of those foods that showed nutritional labelling. Complementary nutritional information (optional) was provided by 48% of foods, but just 22% of foods fulfilled the food labelling regulation. The highest defaults were observed in vegetable oils and vegetable oil sprays.

Conclusions: The mandatory labelling according to the Argentinean food labelling regulation was highly fulfilled by fatty foods, excluding the nutritional labelling. To observe the compliance of nutritional labelling regulation in Argentina,

as well as to increase the nutritional education of consumers is recommended.

Key words: Nutrition information. Nutritional labelling. Argentinean Alimentary Code. Fatty foods.

Introducción

Las etiquetas de los alimentos constituyen la fuente de comunicación más directa entre el fabricante y el consumidor. Los roles primarios de las etiquetas son informar a los consumidores y ayudar a vender los productos. La información comunicada a través de las etiquetas ha evolucionado con el tiempo¹, a medida que los objetivos se volvieron más numerosos y más complejos bajo la influencia de las presiones de varios grupos, tales como compañías alimentarias, vendedores al por menor, autoridades públicas y organizaciones de consumidores. Inicialmente, fue necesario informar a los compradores sobre la naturaleza y la composición de los productos, a fin de evitar confusión y de protegerlos sobre usos inadecuados, abusos y riesgos. La información de venta (marca comercial, precio vs. peso y calidad; ofertas comerciales) se brindaba junto a la información de almacenamiento, manejo y cocción seguros.

Actualmente, ha surgido un nuevo concepto: El derecho del consumidor a la información. Este derecho ha tomado varias formas: Información segura sobre ingredientes y aditivos, intereses éticos o filosóficos (modo de producción, ausencia o presencia de ciertos ingredientes, incluyendo los genéticamente modificados), información nutricional y declaración de alérgenos potenciales. La demanda actual de mayor información va en el sentido de obtener información nutricional y alegaciones de salud, especialmente cuando se refieren a la obesidad o al riesgo de diversas enfermedades de base metabólica. Por tanto, los principales objetivos de la legislación alimentaria actual van dirigidos hacia la seguridad alimentaria y la protección de la salud del consumidor¹.

El hecho de que las etiquetas contengan información nutricional obligatoria es una forma de unificar y es-

Correspondencia:
María Daniela Juárez
Edifici Guillem Colom,
Campus Universitat
de les Illes Balears
07122 Palma de Mallorca
E-mail: daniela.juarez@uib.es

tandarizar contenidos, además de ser un vehículo de comercialización y promoción. A la vez de asegurar que esta información no sea falsa, equívoca o engañosa, constituyen una manera de estimular la aplicación de principios nutricionales en la fabricación de alimentos.

Se ha observado que el valor nutricional de los alimentos comunicado a los consumidores en el etiquetado constituye un importante factor que influencia a la hora de elegir el producto². Por ello se han introducido en varios países regulaciones obligatorias sobre rotulado nutricional.

En Estados Unidos, la Administración de Alimentos y Drogas (FDA) estableció en 1973 un sistema de etiquetado de los alimentos que fue posteriormente revisado, actualizado y aprobado por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) en 1990. La obligatoriedad de aplicar este sistema comenzó en 1994³.

En relación al etiquetado de alimentos, la Unión Europea estableció la Directiva 89/396/CEE relativa a las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio⁴. Posteriormente, se redactó la Directiva 90/496/CEE del Consejo relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios⁵; poco después, apareció la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios⁶. Finalmente, se dictó el Reglamento 2006/1924/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos⁷.

Al igual que en Estados Unidos y en contraste con la situación en la Unión Europea, en la República Argentina rige el Rotulado Nutricional Obligatorio para alimentos envasados, de acuerdo al Capítulo V del Código Alimentario Argentino "Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos", según resoluciones MERCOSUR/GMC/RES N° 44/03, 46/03 y 47/03, vigentes a partir del 1 de agosto de 2006, y por aplicación de las resoluciones MERCOSUR/GMC/RES N°48/06 a aplicar a partir de 1 de agosto de 2011, así como de las resoluciones MERCOSUR/GMC/RES N° 49/07 y 106/07, a aplicar en fecha próxima⁸.

Hoy en día existe una creciente y evidente preocupación por la salud a través de la dieta, razón por la cual se vigila con especial atención los alimentos grasos, no sólo por su contenido en lípidos, sino también en las características de los mismos.

Por todo lo expuesto, el objetivo del presente trabajo fue constatar la adecuación actual del rotulado de los alimentos grasos envasados en Argentina a partir de la obligatoriedad del rotulado nutricional en las etiquetas de los alimentos, vigente a partir de 1 de agosto de 2006.

Materiales y métodos

Se analizaron 95 etiquetas de 7 grupos de alimentos grasos más consumidos en Argentina: aceites vegetales (n=40), rocíos vegetales (n=7), mantequillas (en Argentina, *mantecas*) (n=2), margarinas (n=14), untos (en Argentina, *alimentos para untar*) (n=12), natas (en Argentina, *cremas de leche*) (n=9) y mantecas (en Argentina, *grasa o sebo vacuno*) (n=1).

Parámetros analizados

Rotulado de alimentos envasados: Se registró que en las etiquetas se declararan los siguientes ítems obligatorios: nombre o denominación de venta del alimento; lista de ingredientes; contenidos netos; identificación del origen; identificación del lote; fecha de duración; preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda; presentación de rotulado nutricional.

Rotulado nutricional:

- **Declaración de nutrientes (obligatoria):** Se registró que en el etiquetado nutricional se declararan los siguientes ítems cuantitativos obligatorios: contenido del valor energético y de los siguientes nutrientes: carbohidratos; proteínas; grasas totales; grasas saturadas; grasas trans, fibra alimentaria y sodio.
- **Rotulado nutricional complementario (opcional):** Se registró que en el etiquetado nutricional se declarara la siguiente información adicional: respecto a los hidratos de carbono (desglose en azúcares, polialcoholes, almidón y otros carbohidratos), respecto a las grasas (desglose en grasas monoinsaturadas y poliinsaturadas) y declaración de las vitaminas y minerales que aportaran al menos el 5% de las IDR (en Argentina, *Valores Diarios de Referencia*).
- **Presentación de la información (obligatoria):** Se registró que la información nutricional de las etiquetas, se declarara (1) por porción de alimento a consumir (g o ml), indicando la medida casera a la cual corresponda y (2) por porcentaje de cobertura de los Valores Diarios de Referencia (%VD). Las grasas trans están excluidas de esta última declaración.

Análisis estadístico

Se ha aplicado el test de χ^2 para determinar diferencias estadísticamente significativas entre los datos, usando el paquete estadístico SPSS v.14.0.

Resultados

En el 74% de las etiquetas de los alimentos grasos se presentaron los datos relativos a la información obligatoriamente establecida. El resto únicamente cubrió entre el 60 y el 90% de la información requerida. El análisis del cumplimiento de la normativa por alimentos se presenta en la Figura 1, donde se muestra el porcentaje de información obligatoria aportada en la etiqueta de los alimentos estudiados.

Los aceites vegetales cumplieron con la reglamentación obligatoria de forma muy fragmentada, pues únicamente el 40% cubrió el 100% de la normativa, mientras que el 60% cubrió entre el 60 y el 90%. El 92% de las mantequillas cumplieron con la reglamentación, en tanto que el 8% restante únicamente aportó entre el 60 y el 90% de la información obligatoria. Las etiquetas del resto de alimentos cumplieron totalmente con la reglamentación (Test χ^2 ; $p < 0.001$).

Figura 1. Porcentaje de cumplimiento del rotulado (Test χ^2 ; $p < 0.001$)

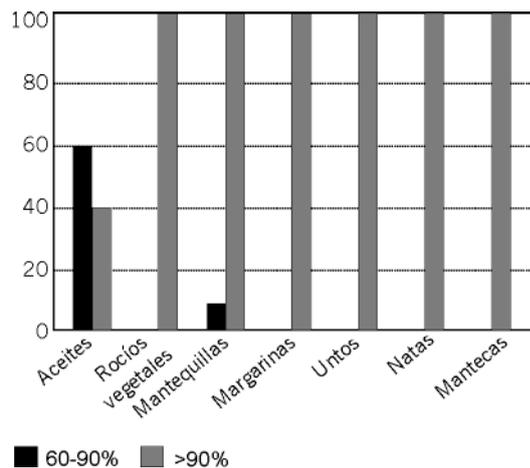
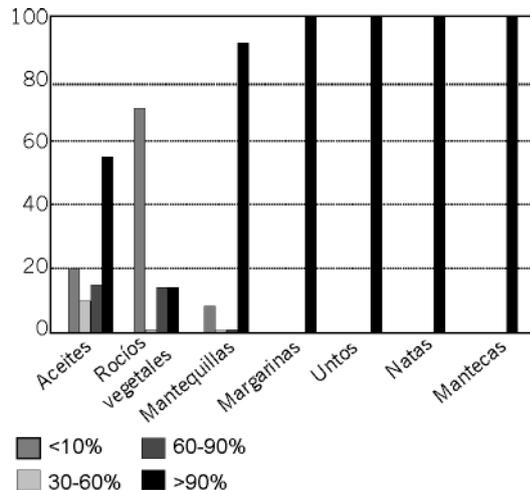


Figura 2. Porcentaje de cumplimiento del rotulado nutricional (Test χ^2 ; $p < 0.001$)



Los ítems no informados conforme a lo establecido por normativa fueron los siguientes (datos no mostrados gráficamente): En los aceites vegetales no se informó sobre la forma de preparación y/o conservación (52%), el rotulado nutricional (20%), la lista de ingredientes (2%). En las mantequillas no se informó sobre el rotulado nutricional (8%).

En los alimentos que presentaron el rotulado nutricional en sus etiquetas, la declaración de nutrientes fue correctamente aportada por el 75%, un 6% de los mismos declaró entre el 60 y el 90% de la información, el 4% de los alimentos lo hizo entre el 30 y el 60%, y el resto de alimentos (15%) aportó menos del 10% de la información nutricional obligatoria.

Tal y como se muestra en la Figura 2, las margarinas, los untos, las natas y las mantecas aportaron el 100% de la información nutricional requerida conforme a la normativa. Sólo el 8% de las mantequillas aportó menos del 10% de la declaración de nutrientes, mientras que el 98% restante lo hizo satisfactoriamente. En cambio, los rocíos vegetales fueron los que menos cumplieron con la reglamentación, ya que el 71% de estos alimentos aportó menos del 10% de la información obligatoria, el 14% lo hizo entre el 60 y el 90% y tan sólo un 15% de los rocíos cumplió con la normativa. Algo más de la mitad de los aceites vegetales (58%) aportó la declaración de nutrientes, el 12% de los mismos informó entre el 60 y el 90%, el 10% de estos alimentos informó entre el 10 y el 30%, y el 20% de los aceites lo hizo en menos del 10% (Test χ^2 ; $p < 0.001$). Los ítems no informados conforme a lo establecido por normativa se muestran en la Tabla 1 (Test χ^2 ; $p < 0.001$).

El 48% de los alimentos presentaron información nutricional complementaria (opcional), pero tan sólo el 22% de los mismos cumplieron con la legislación vigente. La Figura 3 muestra el porcentaje de cumplimiento de la información nutricional complementaria en los alimentos estudiados (Test χ^2 ; $p < 0.001$). Los rocíos y las grasas lo cumplieron en su totalidad, el 60% de los aceites vegetales, las mantequillas y las natas informan menos del 10% de la información nutricional complementaria. El 17% de las mantequillas y el 11% de las natas aportaron entre el 10 y 30% de la información complementaria. El 57% de las margarinas, el 33% de los untos y natas, el 25% de las mantequillas y el 8% de los aceites vegetales aportaron entre el 30 y el 60% de la información. El 27% de los aceites vegetales, el 7% de las margarinas y el 67% de los untos informaron entre el 60 y el 90%. Finalmente, tan sólo el 5% de los aceites aportó la totalidad de la información nutricional complementaria; ningún otro alimento aportó este nivel de información.

	Aceites vegetales	Rocios vegetales (% cumplimiento)	Mantequillas
Valor energético (kcal)	80	29	92
Valor energético (kJ)	58	29	92
Carbohidratos	80	29	92
Proteínas	78	29	92
Grasas totales	80	100	92
Grasas saturadas	75	29	92
Grasas trans	68	14	92
Fibra alimentaria	75	29	92
Sodio	72	14	92
Porción de alimento	60	29	92
Medida casera	58	29	92
% VD ²	65	14	92

¹Los alimentos no indicados en la tabla cumplieron totalmente con la información nutricional obligatoria. (Test χ^2 ; $p < 0.001$);

²Porcentaje de cobertura de Valores Diarios Recomendados (IDR)

Tabla 1.
Nivel de cumplimiento en los alimentos grasos¹ de los ítems relativos al rotulado nutricional obligatorio

Discusión

Los resultados obtenidos mostraron que el mayor nivel de incumplimiento de la normativa reside en la presentación del rotulado nutricional, tanto en su constituyente obligatorio -la declaración de nutrientes-, como en el opcional -información nutricional complementaria-, y si la información aportada en éstos es conforme a lo establecido por normativa.

La causa principal del incumplimiento de la reglamentación puede muy bien encontrarse en la relativamente reciente implantación del Rotulado Nutricional Obligatorio para alimentos envasados, de acuerdo al Capítulo V del Código Alimentario Argentino "Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos", según resoluciones MERCOSUR/GMC/RES N° 44/03, 46/03 y 47/03, de aplicación a partir del día 1 de agosto de 2006, y por aplicación de las resoluciones MERCOSUR/GMC/RES N° 48/06 a aplicar a partir del día 1 de agosto de 2011, así como de las resoluciones MERCOSUR/GMC/RES N° 49/07 y 106/07, de próxima aplicación⁸. En consecuencia, la normativa parece estar aún unificándose.

Prueba de lo anterior es el Acta de la reunión plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos de la República Argentina, celebrada los días 18-20 de septiembre de 2007⁹. En la misma, se refleja el acuerdo por el cual se modifica el articulado del Código Alimentario Argentino, que se refiere a la actualización de los valores de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) de proteínas, vitaminas y minerales para los individuos de los distintos grupos poblacionales, tomando como referencia las recomendaciones de FAO/OMS¹⁰ y del US Food and Nutrition Board¹¹, y se modifica la redacción de los

artículos 1363 y 1381 del capítulo XVII del Código Alimentario Argentino, en el convencimiento de que dichas modificaciones serán de utilidad para el diseño, formulación y rotulado de productos alimenticios destinados a personas con trastornos metabólicos específicos y/o condiciones fisiológicas particulares, que no se encuentran alcanzados por la Resolución GMC N° 46/03 - "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados". Sin lugar a dudas, la existencia de una constante adecuación y modificación de la normativa a aplicar, parece generar un desconcierto normativo, que hace difícil su aplicación por parte del productor.

No obstante, para aplicar correctamente la normativa relativa a la composición nutricional de los alimentos, se hace igualmente necesaria la existencia de laboratorios

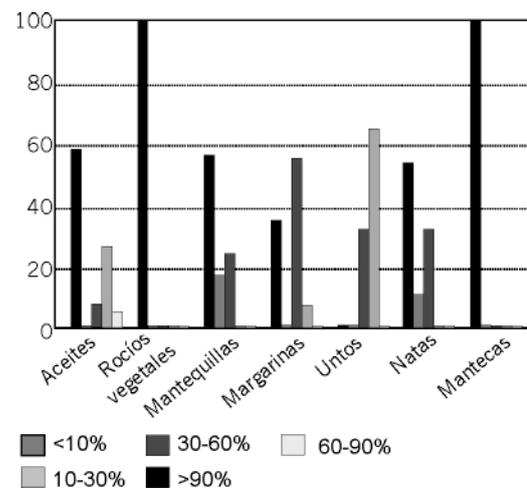


Figura 3.
Porcentaje de cumplimiento del rotulado nutricional opcional (Test χ^2 ; $p < 0.001$)

de análisis bromatológicos de referencia, cuestión todavía por resolver ampliamente en la República Argentina. Para solventar este inconveniente, la administración permitió el uso de tablas de composición de alimentos para elaborar la correcta información nutricional que aparezca en el etiquetado¹². A pesar de esta solución transitoria, las tablas de composición de alimentos argentinos presentan importantes lagunas, tanto en lo que se refiere al número de alimentos tabulados, como en la composición en de nutrientes analizados para estos dichos alimentos¹³. Por tanto, dichas tablas precisarán todavía mucho trabajo de investigación y elaboración hasta convertirse en una herramienta útil.

Otro factor que sin duda influye en la ausencia o en la presencia inadecuada de la información nutricional en el etiquetado de los alimentos estudiados, reside en la falta de conciencia tanto por parte del productor, como por parte del consumidor. Sin duda a medida que se realice una adecuada educación nutricional, aumentará la demanda de información por parte del consumidor, lo cual supondrá que el productor se verá obligado a incluir dicha información en las etiquetas de sus productos. Este aspecto afectará principalmente a los pequeños productores, puesto que las grandes compañías estarán siempre vigilantes a estos cambios legislativos.

Cabe considerar también la posibilidad de que la reciente aplicación de la normativa suponga que los productores se encuentren con un stock de envases y de alimentos envasados con un etiquetado anterior a la entrada en vigor de dicha normativa. Por tanto, hasta que dicho stock se agote o esté próximo a hacerlo, cabrá esperar hallar alimentos con etiquetado no normativo, no obstante haberse concedido por la autoridad alimentaria argentina un plazo de 90 días (ya cumplidos ampliamente) tras la entrada en vigor de la normativa, para el agotamiento del stock de los alimentos envasados⁹.

Conclusiones

El etiquetado de los alimentos grasos envasados en la República Argentina cumple mayoritariamente con la información obligatoria establecida, excepto en lo que se refiere a la presentación del rotulado nutricional. Los alimentos grasos que menos cumplen la normativa de rotulado nutricional son los aceites y los rocíos vegetales.

Será necesario tanto incrementar la vigilancia sobre el cumplimiento de la normativa por parte de la autoridad alimentaria competente, como aumentar el nivel de educación nutricional de los consumidores, quienes serán en último término los receptores de los alimentos y, por tanto, quienes forzarán, con su elección, al cumplimiento de la reglamentación.

El cumplimiento de la legislación en materia de información nutricional contribuirá a que, mediante una mejor elección del alimento por parte del consumidor, la población pueda consumir dietas más saludables.

Bibliografía

1. Cheftel, JC. Food and nutritional labelling in the European Union. *Food Chemistry* 2005;93:531-50.
2. Drichoutis AC, Lazaridis P, Nayga RM Jr, Kapsokelafou M, Chryssochoidis G. A theoretical and empirical investigation of nutritional label use. *Eur. J. Health Econ.* 2007; DOI 10.1007/s10198-007-077.
3. US Food and Drug Administration. www.fda.gov/ (acceso: 5-noviembre-2007).
4. Directiva 89/396/CEE de 14 de junio de 1989 relativa a las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio DOCE L186: 21-22 (30 junio 1989).
5. Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios DOCE L276: 84 (6 octubre 1990).
6. Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros. DOCE L109: 29-42 (6 mayo 2000).
7. Reglamento 2006/1924/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. DOCE L404:9-25(30 Diciembre 2006).
8. Código Alimentario Argentino. http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/CAA/CAPITULOV.htm (acceso: 5-noviembre-2007).
9. Comisión Nacional de Alimentos. Reunión Plenaria realizada los días 18, 19 y 20 de Septiembre de 2007. Acta N° 75. http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/CONAL/actas/Acta_75.pdf (acceso: 5-noviembre-2007).
10. FAO/OMS. *Human Vitamin and Mineral Requirements, Report of a joint FAO/WHO expert consultation*. Bangkok, Thailandia, 2002.
11. Food and Nutrition Board. *Dietary Reference Intake, Dietary reference intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino acids*. Institute of Medicine, National Academy Press, Washington DC, EEUU, 2005.
12. Comisión Nacional de Alimentos. Reunión extraordinaria 9 de Mayo de 2006 Acta N°69. http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/CONAL/actas/Acta_69_CONAL.pdf (acceso: 5-noviembre-2007).
13. ARGENFOODS. <http://www.insibio.unt.edu.ar/nutricion/composiciones.html> (acceso: 5-noviembre-2007).