

ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL EN AMÉRICA LATINA: ¿CÓMO SE COMPORTA LA NORMATIVA DE CADA PAÍS APLICADA A UNA SELECCIÓN DE ALIMENTOS EN UN DESAYUNO?

Maria Noel Castro Acerbis, Carolina Cibilis Paullier, Lucas Farías Artazcoz, María Pía García Bentancor, Belén García Savaglia, Ivana Pérez Vagner

Tutoras: Prof. Agda. Lic. Virginia Natero *1, Ay. Ing. Sofía Vargha1.

1Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay, *vnatero@nutricion.edu.uy

INTRODUCCIÓN

Las enfermedades no transmisibles (ENT) actualmente constituyen una epidemia en América Latina. Los factores de riesgo más relevantes para el desarrollo de ENT guardan una estrecha relación con una alimentación inadecuada, causada en parte por una ingesta excesiva de alimentos ultraprocesados. El rotulado nutricional frontal (RNF) es una de las políticas recomendadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) que busca garantizar el derecho de los ciudadanos a acceder a información confiable y de fácil interpretación acerca de los alimentos que adquieren, promoviendo un consumo informado de los mismos. El RNF presenta a los consumidores la información nutricional del producto en la cara del envase, utilizando un formato simple, a primera vista y claro, sobre aquellos alimentos envasados con agregado excesivo de nutrientes críticos. Considerando que América Latina es pionera en materia de RNF, resulta relevante analizar los distintos sistemas de RNF de la región, lo que permitirá comparar las características de las diferentes normativas y cómo difieren entre sí.

OBJETIVO

Evaluar los RNF de productos de industria uruguaya, que podrían integrar un desayuno, obtenidos mediante la aplicación de las normativas de los países de América Latina, tomando como referencia las variables: criterios nutricionales, base de cálculo y alimentos sujetos a la normativa.

METODOLOGÍA

Se realizó un estudio de tipo descriptivo de corte transversal. Se comenzó por la búsqueda de las normativas asociadas al RNF de los países de América Latina, tomando como criterio de inclusión aquellos que tengan las normativas aprobadas hasta mayo de 2021. Se establecieron como variables a los criterios nutricionales, su base de cálculo y los alimentos a los que se les aplicaría el RNF. Para poder comparar las normativas, se tomó como estrategia de abordaje, aplicar las mismas a productos concretos. La selección de productos buscó representar en su conjunto un posible desayuno consumido por un individuo. El mismo incluyó un lácteo bebible, un lácteo untable, un producto de galletería y un cereal de desayuno.

RESULTADOS

Los países de América Latina que presentaban normativa aprobada de RNF fueron: **Uruguay, Chile, México, Perú, Brasil, Ecuador, Bolivia**. Se identificó que los **5 primeros utilizan sistemas de advertencias**, los cuales emplean sellos con textos mediante la palabra "exceso" o "alto en". Mientras que **Bolivia y Ecuador utilizan el sistema de semáforo**, que clasifica el contenido de nutrientes críticos en tres categorías asociadas a un código con color verde, amarillo y rojo para representar la concentración de un nutriente crítico.

En cuanto a los **alimentos a los que se aplica la normativa**, se pudieron observar tres casos diferentes: cuatro normativas la aplican a alimentos que tienen nutrientes críticos añadidos; dos solo utilizan en su normativa el criterio de añadidos para los azúcares, y solo uno aplica la normativa a todos los alimentos procesados que excedan los límites establecidos.

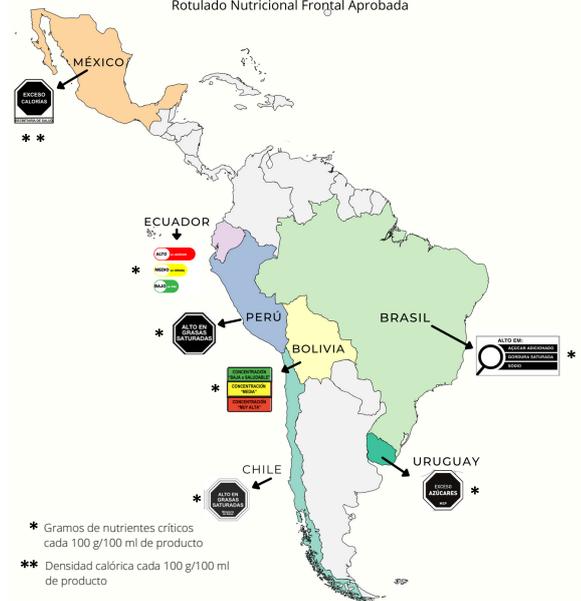
Rotulado nutricional frontal resultante.

	GALLETAS SALADAS	COPOS DE MAÍZ	QUESO UNTABLE	YOGUR SOWE FONDO DE FRUTAS
Perú	—	ALTO EN AZÚCAR	ALTO EN GRASAS SATURADAS	—
Uruguay	EXCESO SODIO	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS, EXCESO GRASAS SATURADAS, EXCESO SODIO	EXCESO AZÚCARES
México	EXCESO AZÚCARES, EXCESO SODIO, EXCESO GRASAS	EXCESO CALORÍAS, EXCESO AZÚCARES, EXCESO SODIO	EXCESO GRASAS SATURADAS, EXCESO SODIO	EXCESO AZÚCARES, EXCESO CALORÍAS

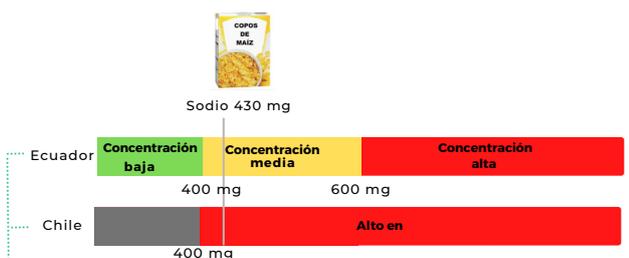
Las normativas de los países de estudio limitan distintos nutrientes críticos, estos son: azúcares, sodio, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y energía. Asimismo, los sus límites para estos nutrientes críticos varían en la diferentes normativas.

Al aplicar los límites de las normativas de los países a los cuatro productos seleccionados **se obtuvieron distintos números y tipos de advertencias** según la normativa de cada país. México fue el país que presentó más advertencias, seguido de Chile. Perú solo identificó dos advertencias en el total de los productos, es el país con la normativa menos exigente.

Mapa: Países de América Latina con normativa de Rotulado Nutricional Frontal Aprobada



* Gramos de nutrientes críticos cada 100 g/100 ml de producto
 ** Densidad calórica cada 100 g/100 ml de producto



Algunos límites que definen exceso en Uruguay, Chile y México, son categorizados como de concentración media en Bolivia y Ecuador

CONCLUSIONES

Se puede concluir que la variable de estudio más influyente son los límites establecidos para los nutrientes críticos, los cuales finalmente determinan el número total de advertencias que tendría el alimento en su RNF. La selección de alimentos permitió establecer comparaciones y evaluar las normativas de los países de América Latina. Esta investigación permitió identificar aspectos relevantes en torno a cómo funcionan las normativas de América Latina, dado que este es un tema actual y en constante evolución, implica que es importante continuar investigando, monitoreando y evaluando el impacto de RNF en la población de América Latina y en específico de Uruguay.