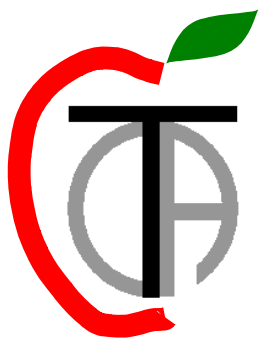


OBSERVACIONES DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE LA FACULTAD DE QUÍMICA SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO ETIQUETADO FRONTAL



COMPARTIMOS:

Preocupación por el incremento de la obesidad y la incidencia de enfermedades no transmisibles (ENT) en Uruguay y en el resto del mundo.

Aplicación de medidas que busque combatir la obesidad y las ENT: modificando los hábitos de consumo de los uruguayos o mejorando la calidad nutricional de los alimentos que se elaboran en nuestro país.



EL DECRETO CONSIDERA:

- Que en los últimos años ha habido una fuerte escalada del sobrepeso y la obesidad en la población del país en todos los grupos etarios, que se asocia a una mayor prevalencia de ENT a edades cada vez más tempranas.



- Que, existe una **relación directa entre el consumo de alimentos procesados** con el agregado de excesiva cantidad de grasas, grasas saturadas, sal y azúcares, con el desarrollo de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles.



OBSERVACIONES:

El proyecto asume una relación directa entre el consumo de alimentos **procesados** y el desarrollo de la obesidad y otras ENT.

ASOCIACION NO IMPLICA CAUSALIDAD Y MENOS RELACIONADA CON EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

No toma en cuenta que en dicho tipo de enfermedades inciden múltiples factores como preferencias de consumo, educación nutricional, actividad física, factores ambientales, etc.



OBSERVACIONES:

EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, que ha salvado de hambre a la humanidad durante cientos de años, no puede ser condenado ni catalogado como causante directo de obesidad ni de ENTs.

«No hay condiciones médicas relacionadas con la nutrición relacionadas con el uso del procesamiento en la producción de alimentos y estas condiciones están totalmente relacionado con la ingesta de nutrientes real y no con el nivel de procesamiento»

Prof. Michael Gibney – 18th World Congress of Food and Health in Dublin, Ireland, August 2016



OBSERVACIONES:

- El principal factor que pueden resultar perjudiciales para la salud, **NO** es el consumo de alimentos con excesivas cantidades de grasa, grasa saturada, azúcar o sodio (como consecuencia del agregado durante su elaboración), sino el **consumo excesivo** de alimentos con incorporación de estos nutrientes.
- El hecho de agregar dichos compuestos en niveles catalogados como excesivos a un alimento particular no constituye en si mismo un problema, ya que dependerá de la frecuencia de consumo del mismo por parte de los individuos, algo que el proyecto de decreto no contempla.



PREOCUPACIÓN:

¿Se puede condenar a un alimentos ancestral como el YOGUR, con múltiples beneficios comprobados para la salud, por contener azúcar en cantidades tales que resulte placentero para el consumidor?

¿Qué alternativas se proponen? ¿Sustituir azúcares por edulcorantes no calóricos?

¿Es realmente un problema que un niño o un adulto consuma un yogur por día con azúcar como ingrediente?

¿Qué ocurrirá cuando se sustituyan las grasas por sustancias equivalentes desde el punto de vista de la funcionalidad de los productos, pero sin un aporte nutricional definido?



PREOCUPACIÓN:

Se excluyen de la propuesta los alimentos no envasados y los envasados en presencia del cliente:

¿Qué sucederá con el resto de los alimentos y cómo se entenderá esto por parte de la población en general?



OBSERVACIONES:

INCORRECTA EXTRAPOLACIÓN DE VALORES LÍMITE DE LA DIETA DIARIA AL ALIMENTO INDIVIDUAL

El Proyecto aplica las recomendaciones de la OPS sobre nutrientes. Estas recomendaciones son una extrapolación errada de los valores límite planteados por la OMS.

Los valores de los límites para los contenidos de sodio, azúcar, grasa y grasas saturadas establecidos por el Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (MPN de la OPS) se basan en criterios nutricionales de la OMS (OMS, Informe 916) para ser aplicados en la dieta total.



OBSERVACIONES:

El problema es que la OPS los utiliza para productos individualmente considerados. Es incorrecto usar el % de calorías como parámetro, en alimentos de carácter eminentemente dulce o de carácter graso (quesos).

Utilizar el MPN de la OPS para productos alimenticios individuales es inapropiado.



OBSERVACIONES:

Por lo tanto, estos productos serán clasificados como "no saludables", aun cuando han sido registrados y analizados por la autoridad competente, certificando que son aptos para su consumo y permitiendo su libre comercialización en el país. Además, muchos productos que son "bajos" o "light" pueden también requerir símbolos de "exceso en".

Los límites extremos no sólo conducen a la estigmatización de productos, sino que además desincentivan la reformulación de alimentos por parte de la industria, ya que aun cuando se redujeran los contenidos de nutrientes críticos, resultaría imposible evitar una advertencia de "exceso de".



PREOCUPACIÓN:

- Los valores límite de contenido de sodio, azúcares, grasas y grasas saturadas fueron establecidos a través de una flexibilización del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS.

¿Criterios?

Panel C. Criterios del modelo de perfil de nutrientes de la OPS para indicar los productos procesados y ultraprocesados que contienen una cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, otros edulcorantes, grasas saturadas, total de grasas y grasas trans

Sodio	Azúcares libres	Otros edulcorantes	Total de grasas	Grasas saturadas	Grasas trans
≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres	Cualquier cantidad de otros edulcorantes	$\geq 30\%$ del total de energía proveniente del total de grasas	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas trans



Sodio	Azúcares libres	Otros edulcorantes	Total de grasas	Grasas saturadas	Grasas trans
≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	Cualquier cantidad de otros edulcorantes	≥ 30% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans



¿Criterios?

Sodio	Azúcares	Grasa	Grasa saturada
8 mg/Kcal o 500mg/100g	20 % Valor calórico total y 3g/100g	35 % Valor calórico total	12 % Valor calórico total



Prevención de enfermedades

Acuerdo del Mercosur para favorecer alimentación saludable coincidirá con la aplicación de la medida en Uruguay

Publicado: 22.06.2018 [Compartir](#) [Imprimir](#)

Los países del Mercosur acordaron respaldar el proceso de implementación del etiquetado frontal de alimentos para que las personas reciban información clara al momento de elegir los productos que consumen. El ministro de Salud Pública, Jorge Basso, aseguró que esto favorece a Uruguay, dado que está próximo a concretar esa medida. Consideró que esta política pública hará que la industria mejore la composición de los alimentos.

El ministro de Salud Pública, Jorge Basso, en entrevista con la Secretaría de Comunicación Institucional, explicó que en la última Cumbre de Ministros de Salud del Mercosur, en Asunción del Paraguay el 15 de junio, se acordó impulsar el etiquetado frontal de alimentos para identificar los productos ultraprocesados con agregado de nutrientes nocivos, como sal, grasas y azúcar. Cada país concretará los procesos correspondientes a través de sus marcos normativos. En el caso de Uruguay, se hará mediante decreto.

En cuanto a la modalidad de implementación, nuestro país recurrirá a un diseño específico que establecerá los contenidos excesivos, experiencia similar a la implementada en Chile. Otros estados utilizan una escala de colores análoga a la de los semáforos. Los límites respecto a cada ingrediente fueron definidos por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Basso también enfatizó la negociación con la industria y la realización de debates técnicos sobre la temática. Además resaltó la importancia de la medida para revertir enfermedades. "Es el desafío de privilegiar la salud por encima de los intereses comerciales", tal como se hizo en contra del tabaco, aseguró.

El jerarca manifestó confianza en que esta medida permitirá que se modifique la producción alimentaria y definió este proceso como un necesario cambio cultural. En ese sentido, el acuerdo recomienda una campaña de información que incorpore al sector educativo, así como guías que promuevan la buena alimentación. Según recordó, estas definiciones se sustentan en la incidencia que ocasionan el sobrepeso y la obesidad, problemas vinculados con el incremento de las enfermedades no transmisibles.



SALA DE MEDIOS

[Fotografías](#)

[Audios](#)

[Noticias](#)

[Videos](#)

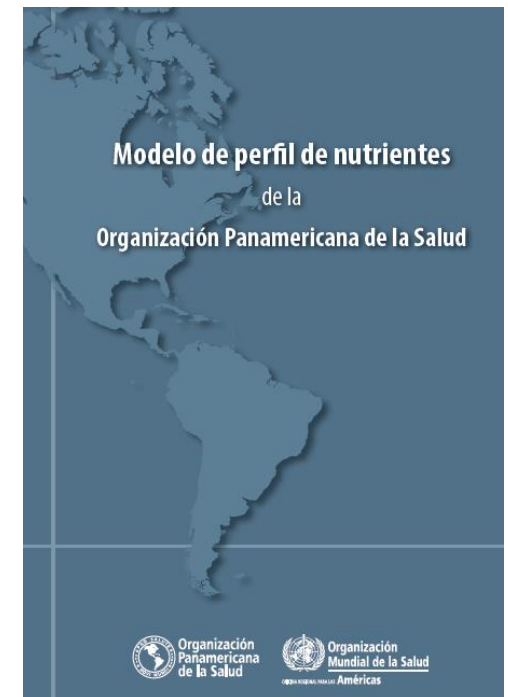
[Documentos](#)

[Archivo a junio de 2011](#)

[Acreditaciones de Prensa para el Período de Gobierno](#)

CONTRADICCIÓN:

Los conocimientos científicos acerca de la influencia de ciertos hábitos alimentarios en la aparición de obesidad, sobrepeso y otras ENT son bastante robustos. (2, 36) El conjunto de la evidencia científica respalda la necesidad de proteger y promover el consumo de alimentos sin procesar y mínimamente procesados, así como de platos preparados en el momento con estos alimentos, más ciertos ingredientes culinarios (mantequilla, miel, manteca, aceites vegetales, sal, azúcar y otras sustancias simples extraídas directamente de alimentos o de la naturaleza y usadas como ingredientes en preparaciones culinarias), a fin de desincentivar el consumo de productos alimenticios procesados y ultraprocesados.¹³



Prevención de enfermedades

Acuerdo del Mercosur para favorecer alimentación saludable coincidirá con la aplicación de la medida en Uruguay

Publicado: 22.06.2018 [Compartir](#) [Imprimir](#)

Los países del Mercosur acordaron respaldar el proceso de implementación del etiquetado frontal de alimentos para que las personas reciban información clara al momento de elegir los productos que consumen. El ministro de Salud Pública, Jorge Basso, aseguró que esto favorece a Uruguay, dado que está próximo a concretar esa medida. Consideró que esta política pública hará que la industria mejore la composición de los alimentos.

El ministro de Salud Pública, Jorge Basso, en entrevista con la Secretaría de Comunicación Institucional, explicó que en la última Cumbre de Ministros de Salud del Mercosur, en Asunción del Paraguay el 15 de junio, se acordó impulsar el etiquetado frontal de alimentos para identificar los productos ultraprocesados con agregado de nutrientes nocivos, como sal, grasas y azúcar. Cada país concretará los procesos correspondientes a través de sus marcos normativos. En el caso de Uruguay, se hará mediante decreto.

En cuanto a la modalidad de implementación, nuestro país recurrirá a un diseño específico que establecerá los contenidos excesivos, experiencia similar a la implementada en Chile. Otros estados utilizan una escala de colores análoga a la de los semáforos. Los límites respecto a cada ingrediente fueron definidos por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Basso también enfatizó la negociación con la industria y la realización de debates técnicos sobre la temática. Además resaltó la importancia de la medida para revertir enfermedades. "Es el desafío de privilegiar la salud por encima de los intereses comerciales", tal como se hizo en contra del tabaco, aseguró.

El jerarca manifestó confianza en que esta medida permitirá que se modifique la producción alimentaria y definió este proceso como un necesario cambio cultural. En ese sentido, el acuerdo recomienda una campaña de información que incorpore al sector educativo, así como guías que promuevan la buena alimentación. Según recordó, estas definiciones se sustentan en la incidencia que ocasionan el sobrepeso y la obesidad, problemas vinculados con el incremento de las enfermedades no transmisibles.



Titular de Salud Pública, Jorge Basso

SALA DE MEDIOS

[Fotografías](#)

[Audios](#)

[Noticias](#)

[Videos](#)

[Documentos](#)

[Archivo a junio de 2011](#)

■ [Acreditaciones de Prensa para el Período de Gobierno](#)

OBSERVACIONES:

No hubo debate técnico con académicos.

No hubo devolución de las cartas de la consulta pública abierta por el Ministerio de Industria y Energía.

Se necesita de un trabajo en conjunto con la industria (no contra la industria) para poder tener pronto reformulaciones en el mercado e ir cambiando progresivamente los hábitos de la gente.



OBSERVACIONES:

INCUMPLIMIENTO DEL MARCO NORMATIVO REGIONAL DEL MERCOSUR

El Grupo Mercado Común (GMC) cuenta con una regulación específica relativa al etiquetado y a la información nutricional de los alimentos y establece en sus Reglamentos Técnicos los parámetros relacionados con contenido de nutrientes para denominar un producto como “bajo”, “no contiene”, “alto contenido”, “fuente”, “muy bajo” y “sin adición”.

Es decir, lo que para la reglamentación del MERCOSUR es considerado “bajo en” para el Proyecto podría ser “Exceso de”.



OBSERVACIONES:

Por ejemplo, alimentos que hoy están autorizados a ser etiquetados como “light”, de conformidad con el artículo 5 de la Resolución N° 01/12 (Decreto 402/2012), serían considerados como con “exceso de grasa”, “exceso de sodio” y “exceso de azúcares”. De este modo, pueden producirse situaciones confusas como, por ejemplo, que tanto una bebida identificada como light, como una que no lo es, deban ser rotuladas con advertencias.



OBSERVACIONES:

Mediante la armonización de los rotulados de alimentos se buscó facilitar la libre circulación de los mismos y evitar el surgimiento de obstáculos técnicos para el comercio en la región. Los referidos reglamentos –dispuestos en las resoluciones N° 26/03, 44/03, 46/03, 47/03 y 1/12 del GMC y vinculantes para los Estados parte– fueron efectivamente incorporados al ordenamiento jurídico uruguayo mediante los Decretos del Poder Ejecutivo N° 117/2006 y 402/2012.

Con el Proyecto se **contravienen** las resoluciones mencionadas y el criterio general de uniformidad, que subyace en la normativa MERCOSUR.



OBSERVACIONES:

BARRERAS NO ARANCELARIAS EN EL COMERCIO REGIONAL E INTERNACIONAL

La aprobación del Proyecto significaría el incumplimiento por parte de Uruguay de la regulación del MERCOSUR en materia de información y rotulación alimentaria y, en definitiva, de las propias bases fundacionales sentadas en el Tratado de Asunción, en tanto el objetivo dispuesto en el artículo 1° consiste en lograr la libre circulación de bienes y servicios entre los Estados parte, circunstancia que no será posible si los productos requirieran para ser comercializados en Uruguay de un rotulado totalmente distinto.



OBSERVACIONES:

Para ello se recurre no solo a la eliminación de las restricciones arancelarias sino también a las de tipo no arancelario, como la relevante en este caso.

En el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, los Estados miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC) fijaron parámetros para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos por los gobiernos de los Estados.

El Proyecto los desconoce y obstruye al comercio internacional violando así el párrafo 2 del artículo 2° del Acuerdo OMC (Barreras no arancelarias).

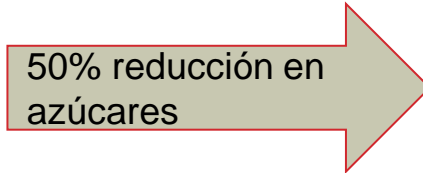


Mermelada de durazno común

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRIMENTAL			
Porción: 20 g (1 cuchara de sopa) Porciones por envase: Aprox. 23			
	Cantidad por 100g	Cantidad /	% VD(*)
		por porción	
Valor/Cont.energético	259 kcal (1100kJ)	52 kcal (221kJ)	3
Carbohidratos disp. de los cuales	64g	13g	4
Azúcares totales	52g	10g	
Proteínas	0g	0g	0
Grasas totales de las cuales	0g	0g	0
Grasas saturadas	0g	0g	0
Grasas trans	0g	0g	0
Fibra alimentaria/dietética	0g	0g	0
Sodio	20mg	4,0mg	0

* %VD Valores Diarios en base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ diarias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Los azúcares representan un 80% de las calorías totales



Mermelada de durazno reducida en azúcares (Reducción mínima del 25% en azúcares)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRIMENTAL				
Porción: 20 g (1 cuchara de sopa) Porciones por envase: Aprox. 19				
	Mermelada Light		Mermelada Común	
	Cantidad por 100g	Cantidad /	Cantidad /	% VD(*)
		por porción		
Valor/Cont.energético	136 kcal (578kJ)	259 kcal (1100kJ)	27 kcal (114kJ)	1
Carbohidratos disp. de los cuales	33g	64g	7,0g	2
Azúcares Totales	27g	52g	5,4g	
Proteínas	0g	0g	0g	0
Grasas totales de las cuales	0g	0g	0g	0
Grasas saturadas	0g	0g	0g	0
Grasas trans	0g	0g	0g	0
Fibra alimentaria/dietética	0g	0g	0g	0
Sodio	26mg	20mg	5,0mg	0

* %VD Valores Diarios en base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ diarias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Los azúcares representan un 79% de las calorías totales

DUDA?



Porción 10 g (unda unidad)

	Cantidad por porción	%VD*
Valor energético	75 kcal= 312 kJ	4
Grasas totales	8,3 g	15
Grasas saturadas	5,0 g	23
Grasas trans	0,5 g	-
Sodio	0 mg	0

No aporta cantidades significativas de carbohidratos, proteínas y fibra alimentaria

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Porción 10 g (1 cuchara sopera)

	Cantidad por porción	%VD*
Valor energético	74 kcal= 308 kJ	4
Grasas totales	8,3 g	15
Grasas saturadas	4,9 g	22
Grasas trans	0,5 g	-
Sodio	80 mg	3

No aporta cantidades significativas de carbohidratos, proteínas y fibra alimentaria

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas





INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción 50 g (2 cucharas de sopa)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	69 kcal = 289 kJ	3
Carbohidratos	1,1 g	0
Proteínas	5,4 g	7
Grasas totales	4,8 g	9
Grasas saturadas	2,9 g	13
Grasas trans	0,3 g	
Fibra alimentaria	0 g	
Sodio	425 mg	18

(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Valor energético: 69 kcal/50g de queso untable

Grasa: 4,8 g/50g de queso untable:

1 g grasa ----- 9 kcal

4,8 g grasa ---- X= 43,2 kcal

69 kcal ----- 100 %

43,2 kcal ----- Y= 62,6 % →



Mayor al 35%, lleva rótulo de exceso en grasas





INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción 50 g (2 cucharas de sopa)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	69 kcal = 289 kJ	3
Carbohidratos	1,1 g	0
Proteínas	5,4 g	7
Grasas totales	4,8 g	9
Grasas saturadas	2,9 g	13
Grasas trans	0,3 g	
Fibra alimentaria	0 g	
Sodio	425 mg	18

(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Valor energético: 69 kcal/50g de queso untable

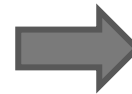
Grasa saturada: 2,9 g/50g de queso untable:

1 g grasa ----- 9 kcal

2,9 g grasa ---- X= 26,1 kcal

69 kcal ----- 100 %

26,1 kcal ----- Y= 37,8 %



Mayor al 12%, lleva rótulo de exceso en grasas saturadas





INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción 50 g (2 cucharas de sopa)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	69 kcal = 289 kJ	3
Carbohidratos	1,1 g	0
Proteínas	5,4 g	7
Grasas totales	4,8 g	9
Grasas saturadas	2,9 g	13
Grasas trans	0,3 g	
Fibra alimentaria	0 g	
Sodio	425 mg	18

(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Sodio 425 mg/50 g de queso untable
Sodio 950 mg/100 g de queso untable



Mayor a 500 mg/100g, lleva rótulo de exceso de sodio



CONCLUSIONES:

- El consumidor tiene todo el derecho a estar informado sobre el contenido de nutrientes e ingredientes de los alimentos
- La información que contiene una etiqueta no necesariamente asegura por sí sola un cambio en la decisión de consumo de los alimentos ni en los hábitos relacionados con la salud.
- No existen estudios que demuestren que un simple etiquetado revierta la ENT. Habría que pensar en educación para la población en general



CONCLUSIONES:

- La propuesta de etiquetado frontal no sólo actúa sobre el consumidor, sino que obliga a la industria a adecuar procesos de producción, que en algunos casos pueden resultar sumamente complejos.
- La lucha contra la obesidad y las ENTs debe de ser una política de estado TRANSVERSAL, que abarque e influya en distintos ámbitos como la casa, el supermercado, la escuela y la comunidad...
- Se necesita profundizar en la discusión, involucrando a referentes académicos de distintos ámbitos como UdelaR (Facultad de Medicina, Química, Ingeniería, EN, etc.), UTEC y UCU entre otros.

