

Desarrollo de un sistema de etiquetado frontal para orientar decisiones saludables en consumidores Mexicanos



Dr. Simón Barquera

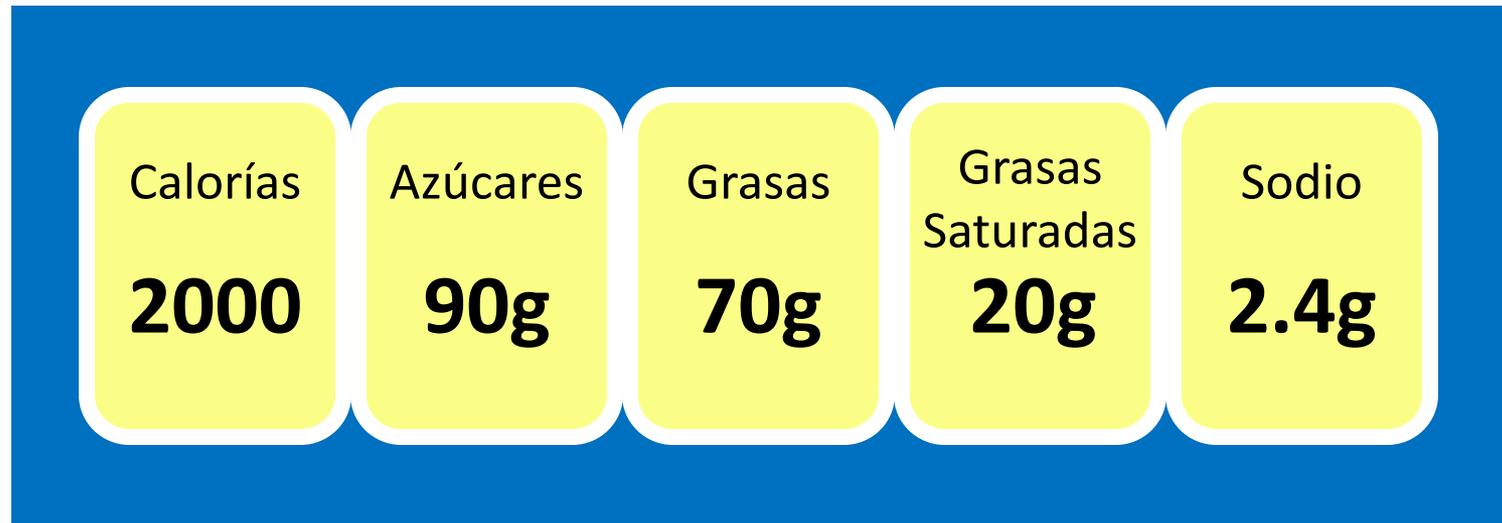
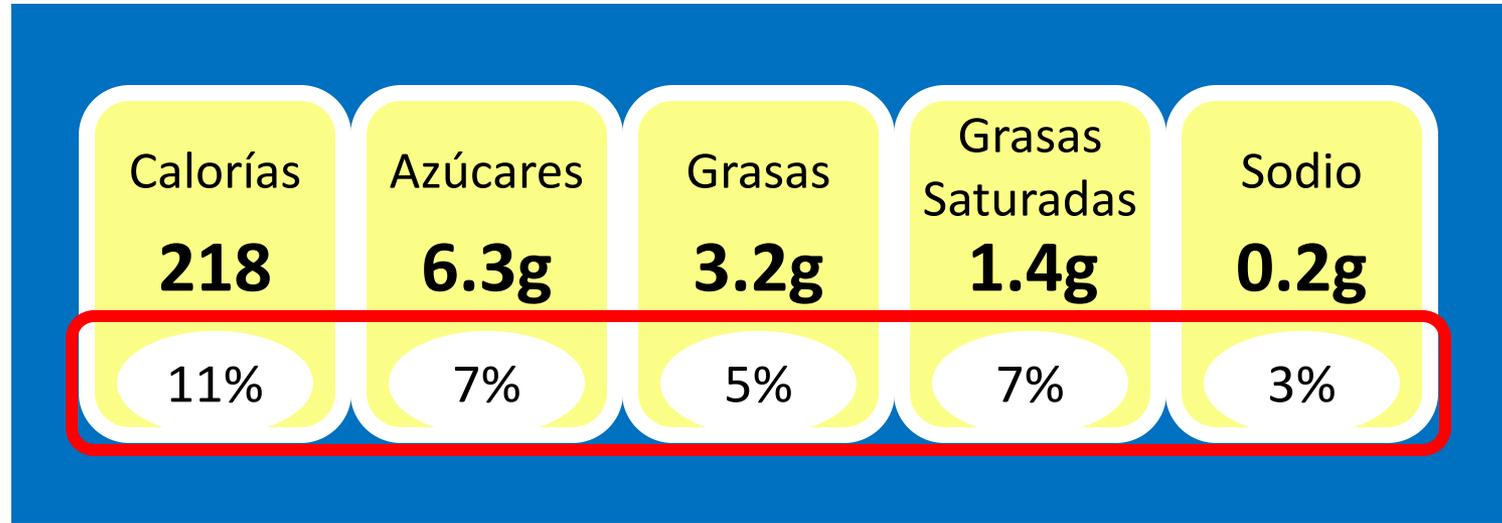
Investigador Nacional SNI-CONACYT

Director de Investigación en Políticas y
Programas de Nutrición,
Presidente del Colegio de Profesores de
Nutrición,
Instituto Nacional de Salud Pública

Antecedentes

- En los últimos años, **la evidencia ha mostrado que:**
 - Los consumidores tienen dificultad para interpretar el etiquetado de alimentos.
 - La industria alimentaria ha propuesto diversos etiquetados frontales (incluyendo los GDAs)
 - En México evidencia reciente sugiere que los GDAs no guían y posiblemente desorientan decisiones saludables por parte de los consumidores.
- Como respuesta, **la Secretaría de Salud inició un proceso para establecer su propio sistema de etiquetado** basado en recomendaciones de la OMS pero ajustado al contexto Mexicano.





Azúcares totales

La recomendación para azúcares totales surge a partir de las siguientes suposiciones:

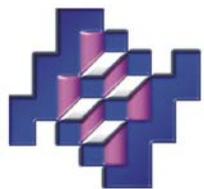
- 1) La OMS recomienda un consumo de **400 g de frutas y verduras** al día; lo que corresponde a **28.2 g** de azúcares,
- 2) Tomando en cuenta el consumo promedio de **lácteos** al día en los adultos (3 productos), el consumo de azúcares equivale a **17.5 g**
- 3) Considerando que la recomendación de consumo de **azúcares adicionados** para una dieta de 2000 Kcal es de **50 g** al día:

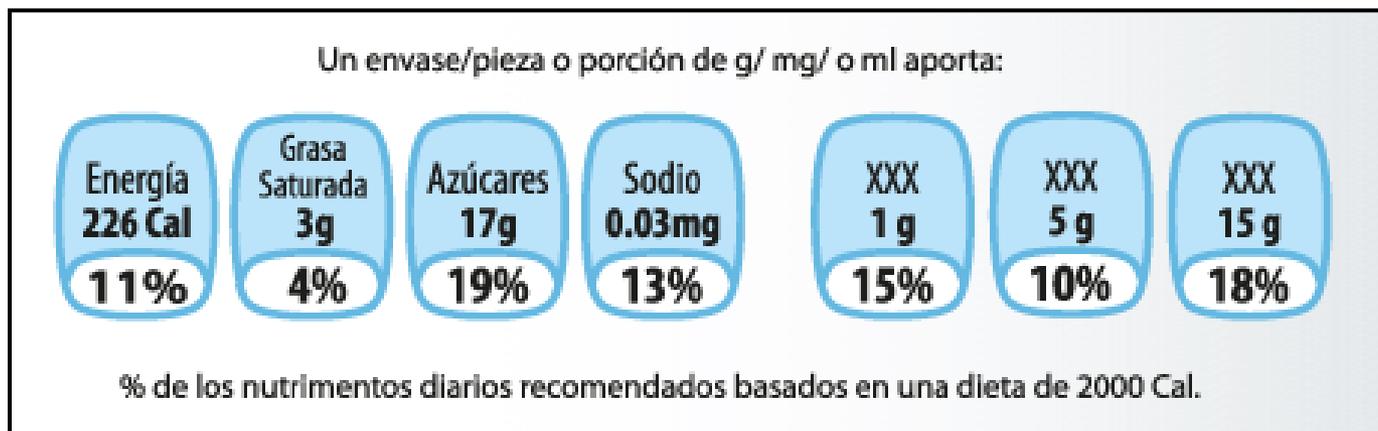
$$28.2 \text{ g} + 17.5 + 50 = 95.7$$

Se determina una recomendación de **90 g/día** que corresponde al **19%** del total de energía consumida

Problemas de los GDAs

1. Los valores del GDA **no distinguen** entre **máximo y mínimos** de los porcentajes de las cantidades recomendadas de consumo
2. Los valores de GDA se **utilizan indistintamente** para **niños y adultos**, los GDA de adultos incluso se utilizan en productos dirigidos a niños.
3. Los GDA se basan en **valores que no son los más convenientes para políticas en salud pública** ni para metas de consumo individual.
4. Los GDA se muestran en **tamaño de porciones arbitrarias**.
5. En ocasiones, los GDA de algunos **nutrimentos se incluyen o se dejan fuera de forma arbitraria**.



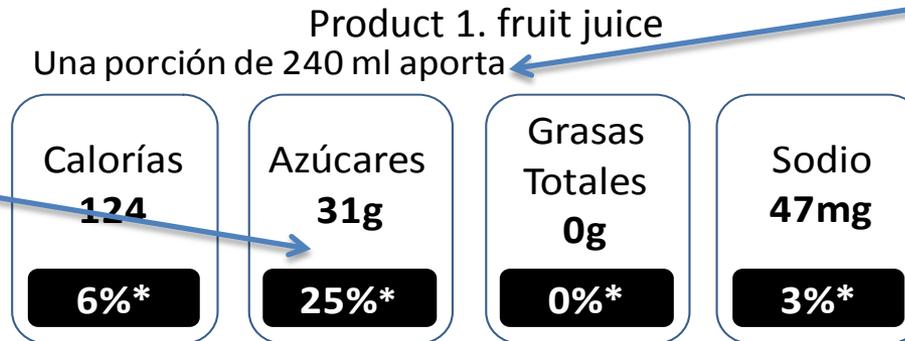


- **Nutrimentos reconocidos de importancia para la salud pública OMS: grasas saturadas, azúcares y sodio**
- **GDA en México: hasta tres nutrimentos voluntarios mientras estén presentes en 10% o más del valor nutrimental de referencia**
- - **Puede “mejorar” la calidad nutrimental del producto, en la precepción del consumidor**

Sistema de etiquetado GDA (de la industria) en México: desorientador y complejo

De acuerdo con OMS y los IOM 31g es 62% del azúcar añadida recomendada para un adulto y no 25% como ellos afirman

La información se presenta por porción



Basado en una dieta de 2000 Kcal, aun en productos consumidos por niños pre-escolares

*% De los nutrimentos diarios recomendados basados en una dieta de 2000 Kcal, la cual puede variar dependiendo del individuo. Contenido neto 413 ml. Porciones por envase 1.72

$(\% \text{ azúcar GDA por porción}) * (\text{numero de porciones}) = \% \text{GDA por empaque}$
 $(25\%) * (1.72 \text{ porciones}) = 43\%$ (considerando 50g = 106% de azúcar para un adulto)

Solo **17.9%** de los alumnos de la carrera de nutrición lograron interpretar correctamente los GDAs y les tomó mas de 3 minutos hacerlo (Stern D, Tolentino ML, Barquera, TOS 2011)



Una porción de 30 g aporta

Energía	Grasa	Azúcar	Hierro	Vitamina B1
110 Cal	0 g	12 g	4,25 mg	400 µg
5,5 %	0 %	9,6 %	25 %	50 %

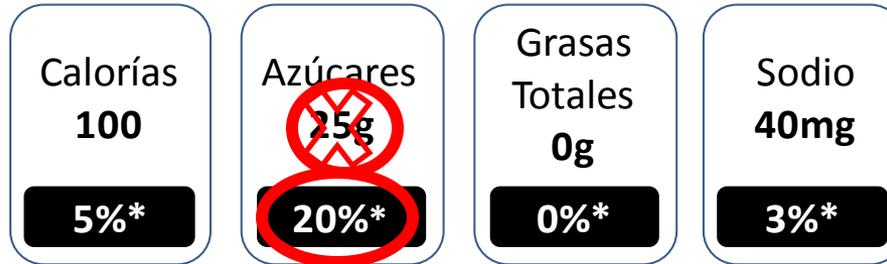
de los Valores Nutrimientales de Referencia.

Los Valores Nutrimientales de Referencia (VNR) son un conjunto de cifras que sirven como guía para valorar y planificar la ingestión de nutrimentos de poblaciones sanas y bien nutridas.

Tomando en cuenta la recomendación de 50 g el %GDA para azúcares debería decir **24%**



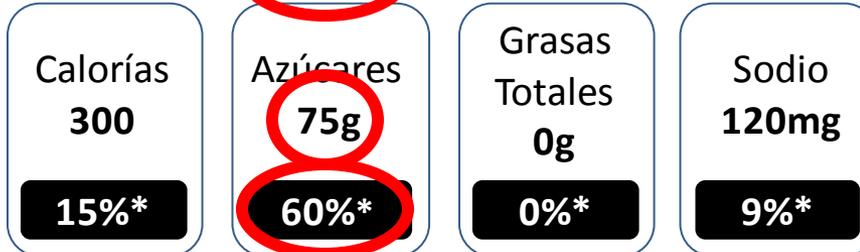
Una porción de 200 ml aporta



Bajo en sodio

•% De los nutrimentos diarios recomendados basados en una dieta de 2000 Kcal, la cual puede variar dependiendo del individuo.

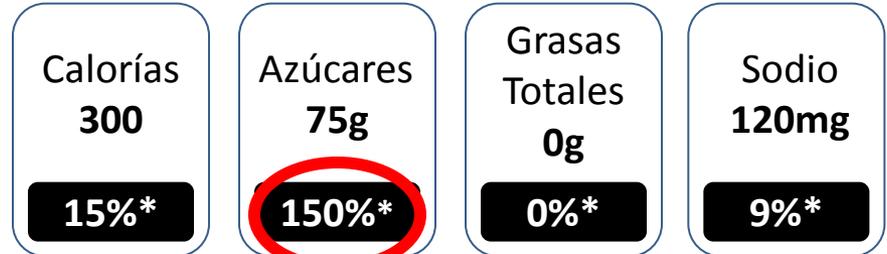
Una porción de 600 ml aporta



Bajo en sodio

•% De los nutrimentos diarios recomendados basados en una dieta de 2000 Kcal, la cual puede variar dependiendo del individuo.

Una porción de 600 ml aporta

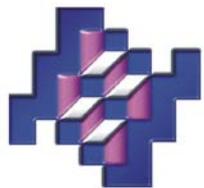


Bajo en sodio

•% De los nutrimentos diarios recomendados basados en una dieta de 2000 Kcal, la cual puede variar dependiendo del individuo. **RECOMENDACIÓN DE AZÚCARES DE 50g**

Conclusiones del Estudio del INSP sobre GDAs

- Los estudiantes de nutrición presentaron dificultades al evaluar el etiquetado GDA
 - No identifican número de porciones por envase
 - Realizar cálculos matemáticos incorrectos
- La información en el etiquetado GDA puede ser engañosa
- En el contexto actual, donde las habilidades matemáticas de la población son limitados, **esta etiqueta de los alimentos no es la mejor opción para que los consumidores tomen decisiones mejor informadas**, más saludables y más rápidas sobre los alimentos que va a consumir



Objetivos del Proyecto de Etiquetado Frontal

- Desarrollar **un sistema de etiquetado frontal de la Secretaría de Salud** para ayudar a los consumidores a tomar mejores decisiones y estimular la reformulación de alimentos.
- **Diseñar la estrategia de implementación** y estructura de validación del proceso para que los productos lleven el etiquetado.



Ejemplos de Etiquetado Frontal Binario



Choices International,
Netherlands, Belgium,
Poland, etc 2006



Pick the thick,
Australia and New
Zeland, 1989



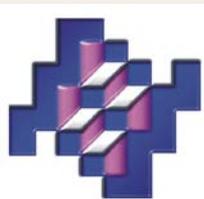
Hearth Symbol,
Finland 2000



Mexico ?



Health Check
Symbol, Canada
2004



Desarrollo del sistema

1

- SS convoca a un **Comité Científico Experto (CCE)**, con la tarea de explorar las alternativas y desarrollar un sistema.

2

- Reuniones con la industria alimentaria con enfoque en la reducción de **sodio y azúcar añadidos y grasas saturadas y trans** de la dieta.

3

- SS decide adoptar un sistema con características similares a **Choices International, pero adaptado a la dieta y requerimientos nutricios de México**, donde mas de 70% de la población tiene sobrepeso.

4

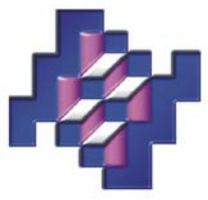
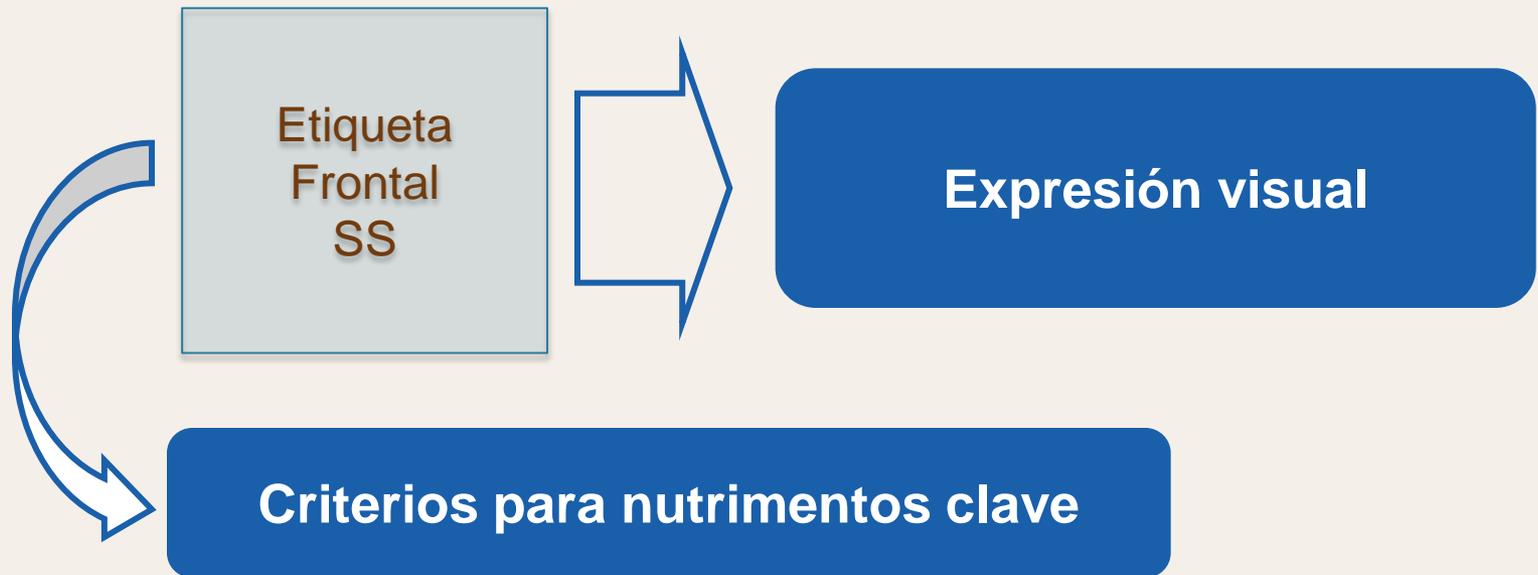
- INSP coordino la iniciativa dónde el CCE define los grupos de alimentos y los criterios para puntos de corte.

5

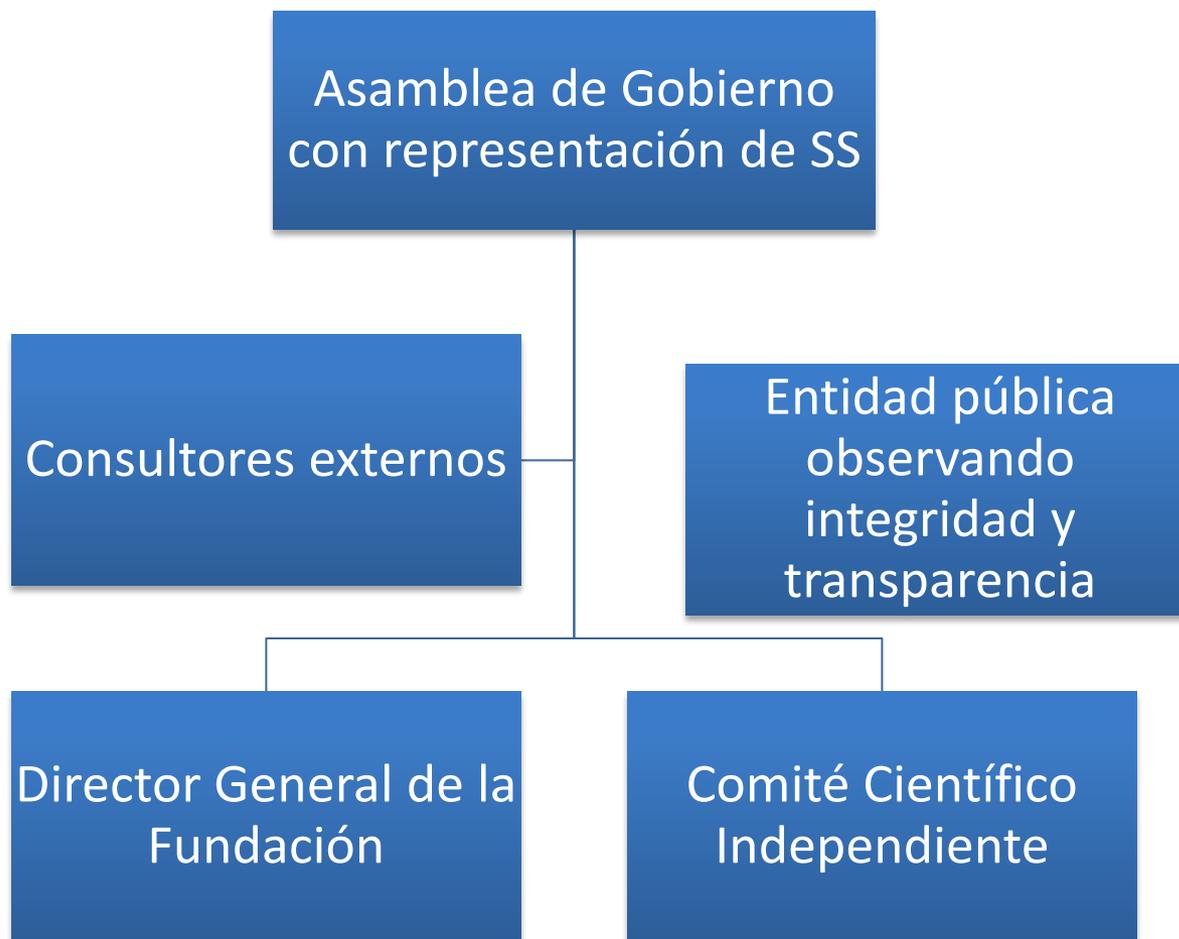
- La SS nombra a un despacho jurídico paraa diseñar la estructura de la fundación y em marco normativo para implementar y validar el criterio.



Estrategia Global OMS



Sistema de Etiquetado: Propuesta de fundación independiente



Resultados: Definición de los grupos

Figure 1: Distribution of products by database (n=6928)

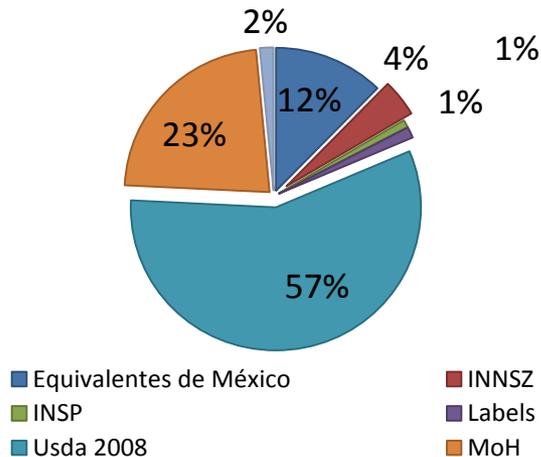


Table 1. Food groups definition

Basic food groups

- Beans and other legumes (peas, chickpeas, etc)
- Breakfast cereals
- Cheese - cheese products
- Flours
- Fresh or frozen fish, shellfish and crustaceans (unprocessed or frozen)
- Fruits and vegetables
- Main course
- Meat, poultry and meats (unprocessed)
- Milk (-products)
- Oils, fats and fat containing spreads
- Pasta and potatoes
- Processed fish and fish products
- Processed fruits and vegetables
- Processed meat, poultry and eggs
- Rice and other grains
- Salted bread
- Tortas & Sandwiches
- Tortillas and corn products
- Water (unflavor)

Non- Basic food groups

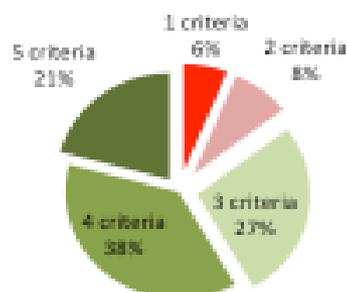
- Bread toppings
- Beverages and juice containing beverages
- Snacks (sweet and savory)
- Sweet bread, pastry and cookies
- Sauces (water based)
- Sauces (emulsions)
- Soups

* Purple: new group, yellow: modified groups

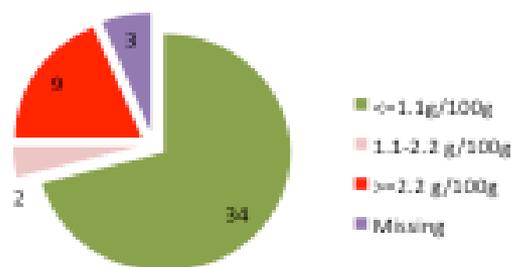
Resultados: ejemplos del análisis de alimentos

Tortillas and corn products compliance with the Mexican Nutrient Criteria

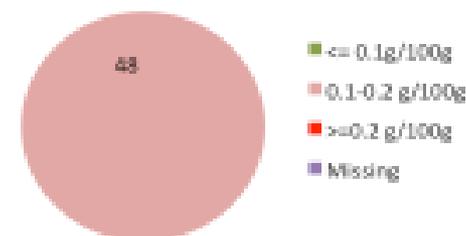
Overall compliance (n=48)



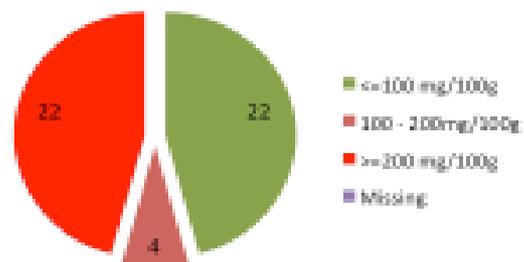
SAFA $\leq 1.1\text{g}/100\text{g}$



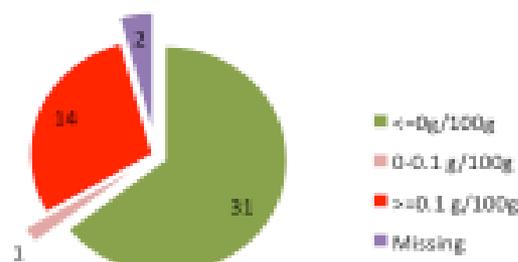
TFA $\leq 0.1\text{g}/100\text{g}$



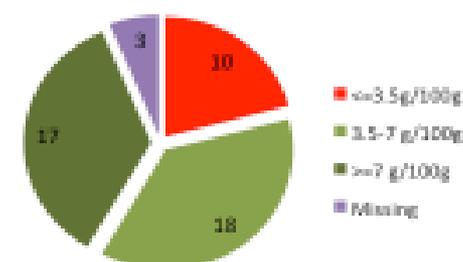
Sodium $\leq 100\text{mg}/100\text{g}$



No added sugar



Fiber $\geq 3.5\text{g}/100\text{g}$

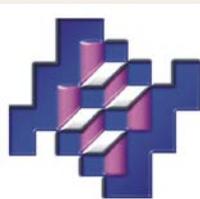


Resultados

- La SS se encuentra finalizando la estructura de una fundación independiente que se encargue de implementar el sistema.
- Se requiere identificar cooperación para respaldar la iniciativa por algunas compañías.
- El proceso para retirar otros etiquetados frontales se ha iniciado.

Conclusión

- Desarrollo de un conjunto de criterios para **27 grupos de alimentos: 14 básicos y 13 no-básicos.**
- Puntos de corte específicos para Mexico
- Consistentes con los lineamientos de escuelas
- 20% de los productos existentes los cumplen
- Se buscará iniciar su implementación como una estrategia de forma voluntaria





SALUD

**GOBIERNO
FEDERAL**

