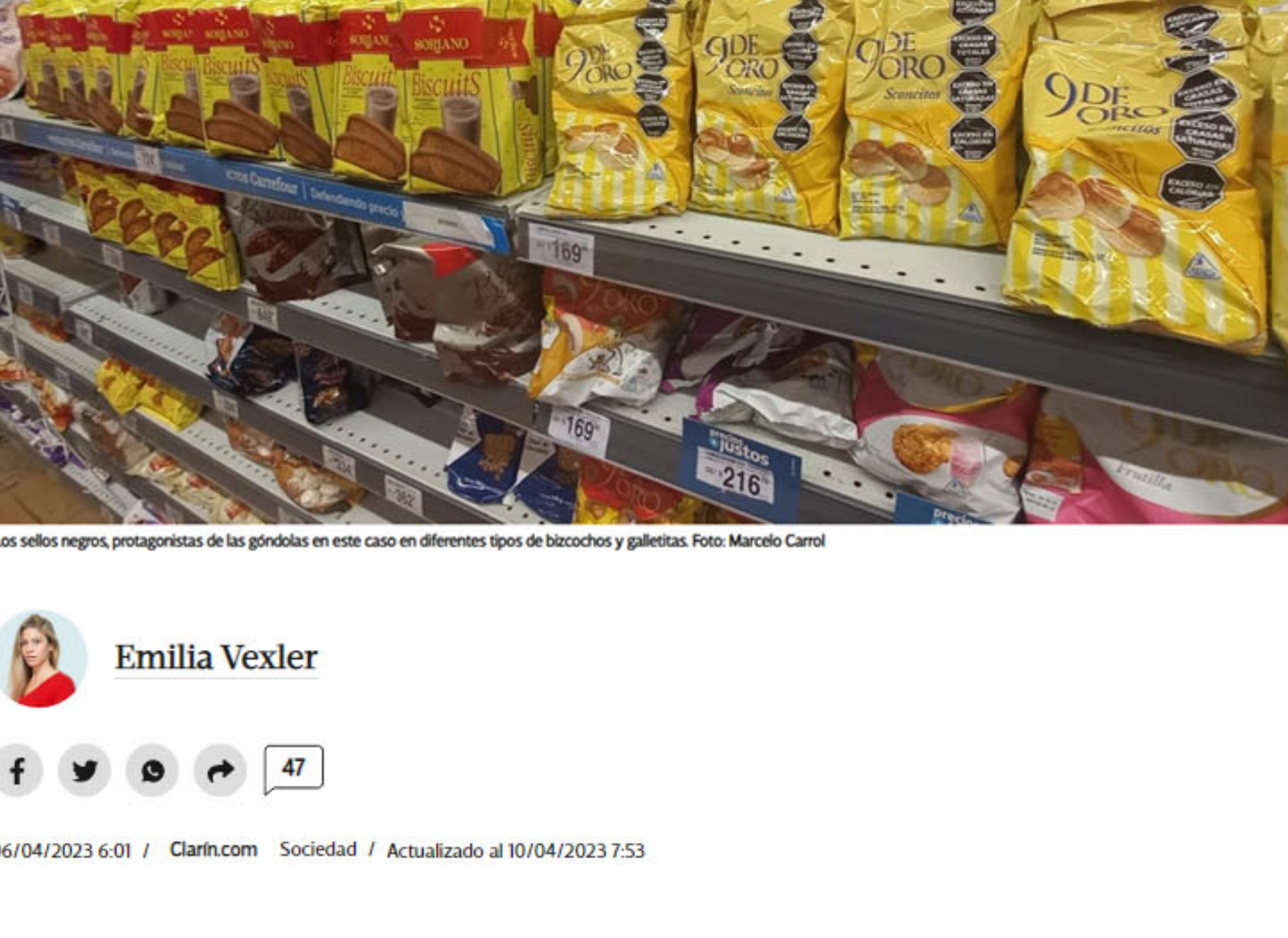


EXCLUSIVO SUSCRIPTORES

Sellos negros: tres nuevas confusiones frente a la góndola y cómo comprar

Los octógonos se empezaron a ver en los supermercados. Pero la implementación gradual de la ley de etiquetado frontal trae dudas.



Los sellos negros, protagonistas de las góndolas en este caso en diferentes tipos de bizcochos y galletas. Foto: Marcelo Carrol

Emilia Vexler

06/04/2023 6:01 / Clarín.com / Sociedad / Actualizado al 10/04/2023 7:53

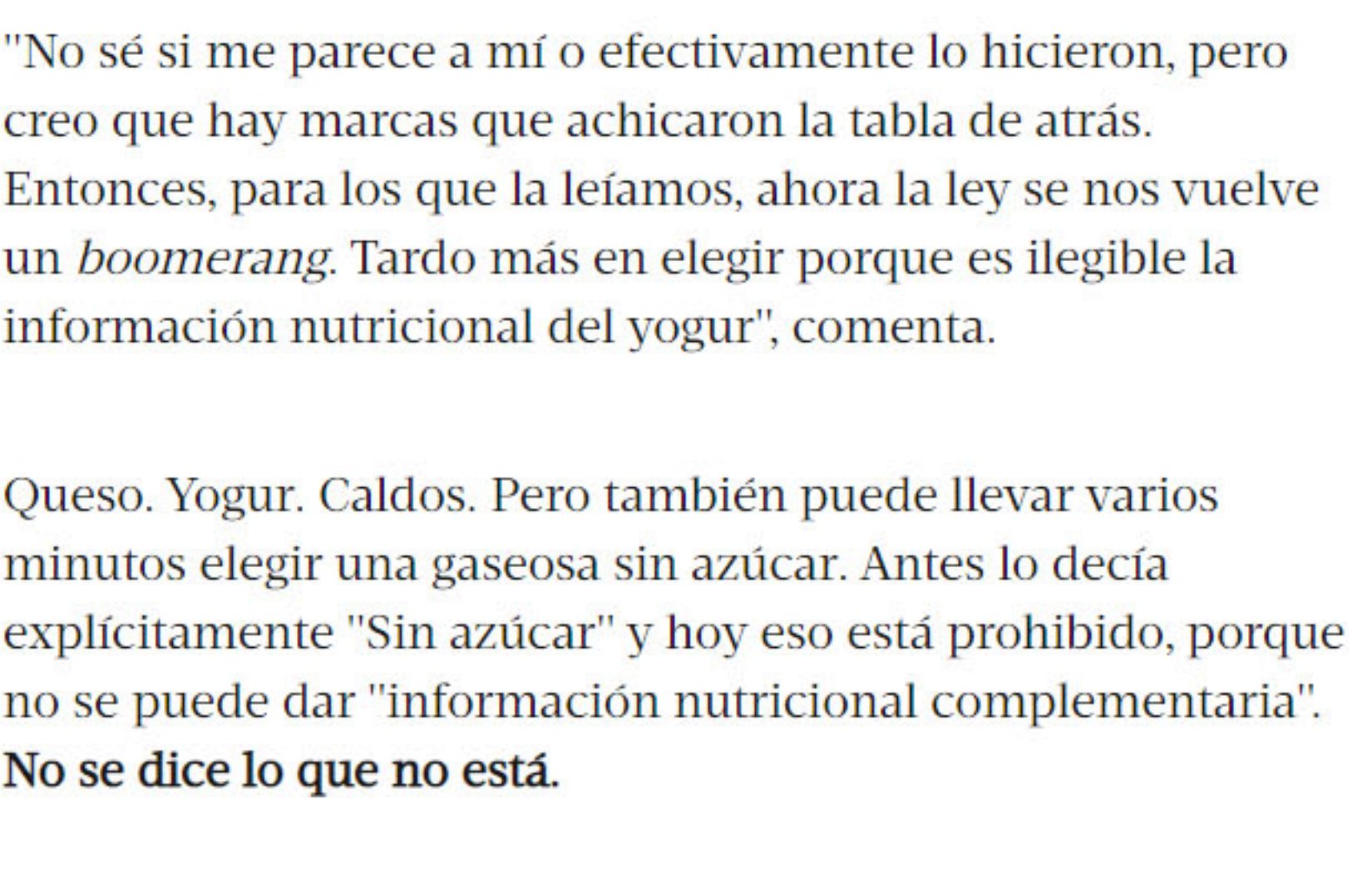
Las góndolas de los supermercados están mutando en el país. **Y no son los precios los únicos que cambian.**

Cada vez aparecen más paquetes con **sellos negros** que advierten sobre el "Exceso en azúcares"; "Exceso en sodio"; "Exceso en grasas saturadas", "Exceso en calorías" y "Exceso en grasas totales".

A la par de estas reposiciones constantes y la certidumbre nutricional "a cuenta gotas" que trajo la **ley de Etiquetado Frontal de Alimentos**, al menos hay **tres confusiones** que saltan a la vista a la hora de llenar el changuito.

Clarín consultó a expertos en nutrición que estuvieron ligados al debate de la norma y otros que están hoy

"Me resultó ultra chocante ver la góndola de quesos llena de sellos, hasta los descremados. **Hay papas fritas que tienen dos sellos contra quesos que tienen 4.** Es contradictorio en este punto el efecto de la ley. Te comés un queso sintiéndote lo peor del mundo. Yo siempre presté atención a las etiquetas pero ahora es un lío elegir qué comprar porque hay cosas que tienen sellos y otras no: el miércoles estuve 10 minutos analizando cuál de todos los caldos tenía menos sodio", cuenta Alejandra, una porteña de 46 años, que hoy sigue orientando con la **"clásica" tabla nutricional** (el cuadrito detrás de los envases) para definir su compra.



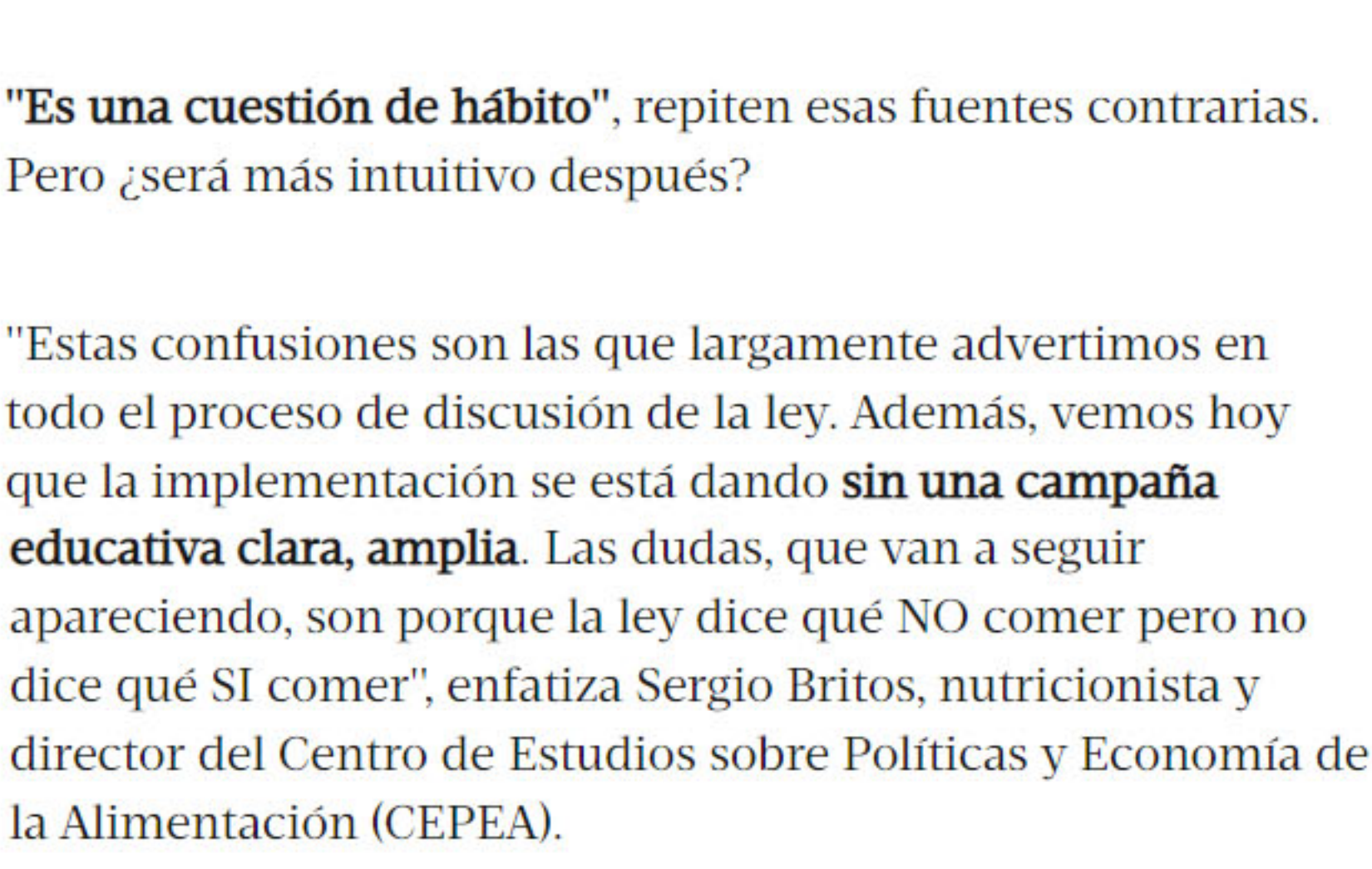
Nuevos códigos para entender de qué gaseosa se trata la que está en la góndola.

A Mariela, de 37, le pasa lo mismo, pero con el yogur. Y eso que ella se considera una **analista de etiquetas** de toda la vida.

"No sé si me parece a mí o efectivamente lo hicieron, pero creo que hay marcas que achicaron la tabla de atrás. Entonces, para los que la leíamos, ahora la ley nos vuelve un *boomerang*. Tardo más en elegir porque es ilegible la información nutricional del yogur", comenta.

Queso. Yogur. Caldos. Pero también puede llevar varios minutos elegir una gaseosa sin azúcar. Antes lo decía explícitamente "Sin azúcar" y hoy eso está prohibido, porque no se puede dar "información nutricional complementaria". **No se dice lo que no está.**

La gaseosa regular es la que tiene los sellos de "Exceso en azúcares" y "Exceso en calorías" y las otras son las que visten las leyendas rectangulares de "Contiene edulcorantes" y "Contiene cafeína", seguidas de "No recomendable en niños, niñas y adolescentes".



La toma de decisiones frente a la góndola se volvió más engorrosa. Foto: Marcelo Carrol

Además, en esta Semana Santa aprendimos que al huevo Kinder ya le sacaron la "sorpresa" del nombre -al tener desde un sello los alimentos destinados a las infancias no pueden contener ningún incentivo atrayente- **pero no de adentro.** Esto pasó porque la empresa se apoyó en que la prohibición en la ley abarcaba al rotulado, no a lo constitutivo del producto.

Para bajar las ansiedades, todas las fuentes de esta nota, de un lado y del otro del apoyo a la ley, aclaran que **aún es muy temprano para evaluar su efecto en el consumo.** Recién hace poco más de un mes y medio que se venció la prórroga para las grandes empresas se adecuen y, de hecho, las PyMES **tienen hasta agosto para hacerlo.**

"**Es una cuestión de hábito**", repiten esas fuentes contrarias. Pero ¿será más intuitivo después?

"Estas confusiones son las que largamente advertimos en todo el proceso de discusión de la ley. Además, vemos hoy que la implementación se está dando **sin una campaña educativa clara, amplia.** Las dudas, que van a seguir apareciendo, son porque la ley dice que NO comer pero no dice que SI comer", enfatiza Sergio Britos, nutricionista y director del Centro de Estudios sobre Políticas y Economía de la Alimentación (CEPEA).

Britos está analizando cuál es el impacto de la ley en términos de **reformulaciones de productos**, que era el objetivo de máxima: que las empresas empiecen a hacer alimentos más saludables para evitar sellos. Esos resultados los tendrán después del ultimátum del 20 de noviembre, cuando en las góndolas estén **todos los octógonos negros que tengan que estar.**

Recordemos que entre plazos dispares y prórrogas a medida, todo está siendo muy paulatino. Y que hay **un período de gracia más**, hasta mayo de 2024, pero sólo para las botellas retornables con rótulos litografiados o pintados.

Confusión 1: el queso



Quesos con y sin sellos negros. Foto: Marcelo Carrol

Volviendo al queso, en el país de los tambos este alimento fue protagonista durante todo el debate.

Se argumentó que "los argentinos consumimos pocos lácteos", que "ese déficit repercute en la salud" y que el sello iba "a desalentar aún más su consumo". ¿Qué pasa hoy con el queso? Hay confusión.

"Naturalmente los quesos tienen un contenido alto en grasas. No son otra cosa que la concentración de la leche, así como también tienen las proteínas y el sodio concentrado. Entonces, por su propia condición, **siempre van a tener sellos.** Hasta se hizo viral la publicidad de uno que tiene el de alto en grasas y a la vez cuando se leen los ingredientes dice que está elaborado con leche con bajo contenido de grasas. **El consumidor dice: ¿En qué quedamos? ¿Compro o no compro?**", marca Britos.

Vale aclarar que la leche entera ni la descremada llevarán sellos, cómo tampoco el yogur natural. Y que Argentina es uno de los países con **menor consumo aparente per capita de leche fluida.** Al mismo tiempo, es uno de los de mayor consumo de queso a nivel mundial.



Diferentes tipos de quesos y de etiquetados. Foto: Marcelo Carrol

El experto detalla que la **primera confusión** general, más allá de este producto, es por efecto en sí del umbral que tiene la ley para estampar un octógono negro: **el Perfil de Nutrientes de la OPS.**

Durante el debate legislativo, la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN) cuestionó esa vara al decir que su lógica, combinada con una representación gráfica de octógonos negros, "tiene un sentido restrictivo que conduce a desalentar el consumir alimentos reenvasados, aún cuando de buen perfil nutricional e incluso recomendados por las Guías Alimentarias establecidas por el Ministerio de Salud de la

"Es por eso que muchos quesos terminan siendo altos en grasas, como algo desaconsejable, cuando no lo son. Listo, el sello está, pero la confusión es porque no se informa ni educa al consumidor en la **mejor interpretación y uso del etiquetado** a la hora de comprar", agrega Britos.

En la otra punta, Andrea Graciano, nutricionista y docente de la Universidad de Buenos Aires que fue asesora de UNICEF, dice a **Clarín** que "la evidencia muestra que el etiquetado frontal **es más efectivo en los productos falsamente percibidos como saludables**". Y que al queso, en muchas de sus presentaciones light, **se lo desenmascaró.**

Confusión 2: productos mezclados

Graciano también reconoce una **segunda confusión** en las góndolas: la que se da porque, para que no se tire comida, el stock de paquetes etiquetados **convive con el stock que se fabricó antes** de la obligatoriedad de los sellos.

Envases con y sin sellos negros del mismo producto conviven en la góndola.

"Los consumidores relatan confusión o bien empiezan a registrar los sellos teniéndolos en cuenta para elegir productos sin octógonos, creyendo que son más saludables y nutritivos. **El problema es la implementación gradual del etiquetado.** Y no todas las personas están al tanto. Así que hoy un alimento que no tiene sellos no quiere decir estrictamente que sea más saludable. Puede no tenerlos porque realmente no le corresponde, logró ser reformulado, o puede ser que haya obtenido una prórroga", advierte.

Los mismos productos de la misma marca se encuentran con y sin sellos. A la vez, dice la especialista, la ley solo abarca a los procesados y ultraprocesados que no se envasan frente al público y deja sin sellos a los que se venden en rotiserías o panaderías y que sí los llevarían si fuesen etiquetados.