

[LA NACION](#) > [Sociedad](#)

Tras los cambios en los parámetros de la ley de etiquetado frontal, algunos alimentos perderán los octógonos negros

Las modificaciones tienen que ver con la forma en la que se calculan los excesos de nutrientes críticos como grasas, azúcares y sodio; cuáles son los que los conservarán y por qué

22 de enero de 2025 • 11:24

5'

[Eugenia Arribas](#)

ESCUCHAR NOTA



Las modificaciones en la ley buscan simplificarle la información a los consumidores.



A **finales** del año pasado, el Gobierno implementó una serie de **modificaciones al manual de aplicación de la Ley de Etiquetado Frontal** que había sido aprobada en 2022. El cambio principal tiene que ver con la fórmula con la que se **determina si es necesaria la aplicación de octógonos negros** en productos procesados o ultraprocesados: para establecer el exceso de grasas, azúcares o sodio dejarán de considerarse los nutrientes propios de los alimentos **ahora solo se tendrán en cuenta los componentes que se agreguen durante su elaboración.**

PUBLICIDAD

De esta forma, los llamados “puntos de corte” que determinan si un alimento lleva o no el sello solo se utilizarán para expresar si el producto excede los criterios en la composición final. “Algunos de los alimentos van a perder sellos, pueden ser seis, siete u ocho. Sin embargo, la mayoría de los

productos son ultraprocesados, como las gaseosas y la mayoría de los quesos; ahí van a seguir apareciendo”, explicaron fuentes de la **Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (Anmat) a LA NACION.**

Si bien desde el organismo aseguraron que **todavía no están definidos los productos que perderán algunos de sus octógonos**, destacaron que el objetivo principal es “informar lo que se le agrega al producto natural”.



El sistema implementado se asemeja al que se utiliza en países como Chile.

PUBLICIDAD

“La **mermelada de naranja** siempre tiene azúcar porque la naranja tiene azúcar, **la pregunta acá es cuánto le agregás**. Esa es la idea de los sellos y del etiquetado; **informarse sobre qué y cuánto le van a agregar**”, ejemplificaron desde Anmat.

Al mismo tiempo -y según lo establecido en la [Disposición 11362/2024](#), publicada en el Boletín Oficial-, los productos que tengan un octógono podrán sintetizar en las etiquetas **otras propiedades nutricionales que no estén relacionadas con ese nutriente**, algo que no era posible hasta el momento. Es decir, **un alimento que tenga un aviso por “exceso de calorías” también podrá destacar que es “fuente de calcio”**.

Según detallaron desde el Gobierno, la medida se verá reflejada en los próximos meses, a medida que se agote el stock de los productos en los que todavía aplicaba el criterio anterior. De esta forma, se prevé que a partir de marzo y/o abril comiencen a verse los envases con las nuevas etiquetas.

PUBLICIDAD

Los alimentos que se verán alcanzados por la modificación

Pese a que aún no es posible determinar con exactitud cuáles son los alimentos que perderán algunos de sus octógonos, los especialistas sí pueden evaluar las categorías de productos que se verán más afectadas. “**Muchos alimentos seguirán estando etiquetados, sobre todo los alimentos reducidos en calorías, reducidos en azúcar y reducidos en grasa**”, explicó a LA NACION **Susana Socolovsky**, doctora en Ciencias Químicas y científica especializada en Alimentos.

Entre los productos que, según estimaciones de especialistas, perderán algunas de sus etiquetas estarán los **quesos** (duros, semiduros, blandos y untables), que contienen gran cantidad de grasa natural proveniente de la leche, por lo que solo conservarían el etiquetado por exceso de sodio; los **yogures**, cuyo caso es similar al de los quesos, pero también podrían incluir un aviso por fuente de calcio; las **mermeladas**, que contienen el azúcar propio de las frutas de la que estén compuestas; los **jugos frutales** que no contengan azúcares agregados; y los **mix de frutos secos**, que contienen grasas saludables propias del alimento.

PUBLICIDAD



El sistema de Chile es uno de los más elogiados por los profesionales.
archivo

Socolovsky también apuntó contra la ley que se utiliza en la Argentina, a la que calificó de “**incorrecta**”: **“El perfil de nutrientes que se usa en la Argentina provoca que muchos alimentos estén mal etiquetados”**. “Esta nueva modificación no puede cambiar el perfil porque está nombrado en la ley; para cambiarlo y poner uno correcto -como el que utilizan en Chile, por ejemplo-

hay que derogar la ley. Lo que se hizo enmendará algunos rótulos, pero muchos seguirán siendo incorrectos”, añadió.

PUBLICIDAD

El sistema utilizado en **Chile** -que se convirtió en pionero en la región al reglamentar la ley de etiquetado en 2016- se diferencia del argentino, que tiene umbrales móviles y depende, en este caso, de las calorías para determinar el exceso de nutrientes críticos en alimentos y bebidas. “En Chile, si un alimento sólido tiene mas de 10 gramos de azúcar en 100 gramos, lleva un sello de alto en azúcar, lo mismo pasa con las grasas saturadas, para las que se estableció un máximo de 4 gramos. En el caso de las calorías, el sello de alto se usa si tiene mas de 275 calorías por cada 100 gramos. Lo de acá es **un error completo**”, detalló la experta.

Y siguió: “El perfil de nutrientes de la Argentina está basado en las calorías aportadas en 100 gramos o mililitros. Eso está mal, porque cuando tenés un aliento reducido en calorías, si reducís el azúcar también se reducen las calorías. En este caso, los alimentos bajos en calorías que tienen dos gramos de azúcar

tienen el mismo sello que uno que tiene 10 gramos de azúcar por cada 100 gramos. **En alimentos reducidos en calorías, grasas o azúcar la información es incorrecta, está mal”.**

PUBLICIDAD

Los productos que no se encuentran afectados

De acuerdo con el manual de implementación de la ley de etiquetado frontal que modificó el Gobierno en diciembre del año pasado, los alimentos y bebidas sin alcohol que **no deberán declarar el exceso de nutrientes críticos ni llevar el rotulado nutricional frontal** en el envase son:

- Productos elaborados para **propósitos médicos específicos**.
- **Suplementos** dietarios.
- **Fórmulas infantiles** para lactantes y chicos de hasta 36 meses.
- Productos **no envasados** para la venta al consumidor.
- Productos **no acondicionados** para la venta al consumidor.

- Alimentos preparados en **restaurantes** u otros comercios gastronómicos.
- Productos **fraccionados al peso** en mostrador a la vista de los consumidores.
- Alimentos acondicionados para la venta al público con **un único ingrediente**, sin procesamiento o mínimamente procesados, que no poseen agregado de nutrientes críticos.
- Vegetales al natural, carnes y huevos frescos.
- Legumbres, frutos o cereales secos.
- El azúcar.
- Los aceites vegetales.
- La sal común de mesa.

Por **Eugenia Arribas**

Seguí leyendo



Tragedia en Neuquén. Un joven de 28 años se metió al lago Mari Menuco a hacer stand-up paddle y murió