

¿Hacia dónde va el mundo con el etiquetado de alimentos?

Dr. Javier Morán

Médico. Director del Instituto Universitario de Innovación Alimentaria de la Universidad Católica de Murcia y Profesor Visitante de la Universidad USIL de Lima

Desde 1985, las Naciones Unidas, a través de un trabajo conjunto entre la FAO y la OMS, viene estableciendo directivas para que los países establezcan regulaciones del sector alimentos, a través del programa denominado Código de los Alimentos. El objetivo principal de este programa no es otro que facilitar al consumidor información --precisa y relevante-- sobre los alimentos para elegir mejor su dieta diaria. Así, el llamado Código de los Alimentos puede considerarse, desde hace décadas, el regulador mundial del sector alimentos.

En medio del debate sobre etiquetado de alimentos en el Perú y otros países, ¿el Código de Alimentos cuenta con recomendaciones que permitan dirimir tantas controversias? Aún no y la razón es simple. La rápida proliferación de diversos modelos de etiquetado alrededor del mundo ha ido más rápido que la capacidad de reacción del sistema de Naciones Unidas en su conjunto, pues este siempre se basa en consultas a científicos, que pueden tomar más tiempo.

Por ello, en los últimos años se han visto posiciones muy distintas de las oficinas regionales de la OMS, como es el caso de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y sus pares europeos asiáticos, etc. La buena noticia es que, según lo acordado en la 71ª Asamblea Mundial de la Organización Mundial de la Salud (2018), este asunto deberá definirse en la Reunión de Alto Nivel de la Asamblea General sobre la Prevención y el Control de las Enfermedades no Transmisibles, que se celebrará en Nueva York el 29 de setiembre de 2018. Para lo cual, el Código Alimentario viene trabajando en una propuesta de lineamientos, que dará finalmente coherencia mundial y orientaciones sobre el etiquetado nutricional simplificado.

Ahora bien, no debemos esperar que dichos lineamientos recomienden un solo modelo de etiquetado para todo el mundo. Lo más probable es que se recomiende el uso de formatos de colores, por ser el sistema que tiene mayor evidencia de respaldo (Cecchini y Warin, 2016; Emrich y otros, 2017; Julia y otros, 2015, etc), y que permite cumplir dos objetivos: alertar sobre las concentraciones altas de determinados nutrientes, e informar sobre las concentraciones medias y bajas de otros nutrientes, con el objeto de que los consumidores sepan qué alimentos evitar, qué otros sí comer, y la industria tenga una ruta para reformular hacia lo más saludable.

Esto no quiere decir en modo alguno que las investigaciones realizadas sean suficientes. Un asunto de gran trascendencia es la falta de investigación que examine el uso del etiquetado nutricional en el frente de los envases en entornos del mundo real, y la mayoría de las investigaciones se realizan en entornos en línea (p.e., Watson 2014). El tipo de experimentos que sí pueden darnos luces sobre qué permite mejorar los hábitos de los consumidores, es aquél que se hace “en la vida real” y con grupos control.

Y esto fue precisamente lo que se hizo en Francia, donde para la adopción del sistema de colores llamado Nutriscore, se etiquetó y vendió diversos productos a lo largo 10 semanas en 60 diferentes supermercados, y en base a datos reales de ventas se analizó cuál etiquetado mejoraba en mayor medida la calidad de las compras de los consumidores. Así, ya no se trata solo de establecer la percepción de los consumidores, sino de medir sus propias conductas.

Este experimento junto a resultados de otros estudios llevó posteriormente a la OECD a afirmar que “la evidencia actual muestra que los sistemas de luces de semáforo, tienen el potencial de incrementar el número de personas que eligen opciones más sanas en alrededor de 18%, y reducir el consumo de calorías en 4%, cuando se les compara con formatos con menos colores o un solo color”.

A la luz de estos avances, lo recomendable es seguir la evidencia internacional.