

Ley de Etiquetado Frontal: “Es un gran avance lo que se ha logrado”

31/10/2021



Como informó nuestro diario, durante la semana el Congreso de la Nación aprobó la ley de Etiquetado Frontal. Sobre qué implicancias tendrá ello en la industria de la alimentación, opinó en diálogo con FM Vos (94A.5) y Diario San Rafael la ingeniera Alejandra Morant, docente de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria.

En cumplimiento de la norma, la industria deberá informar a la población –a través del etiquetado frontal– advertencias en los envases de aquellos productos comestibles y bebidas sin alcohol que contengan exceso de nutrientes críticos como azúcares, grasas saturadas, grasas totales y sodio. “Desde el punto de vista de la salud y de los derechos a la información, es un gran avance lo que se ha logrado con esta ley, ya que si

bien en el rotulado de los alimentos está la información nutricional, no todo el mundo tiene la formación para poder leer lo que esa información nos está brindando. La presentación en un etiquetado frontal donde se estipulen aquellos ingredientes que están en exceso y que son perjudiciales para la salud, viene a brindarnos información más fácil”, dijo. Considera que esto es bueno frente a esa tendencia de carácter mundial de lograr cada vez una alimentación más saludable. “Esto nos permite elegir y decidir qué alimentos vamos a consumir, y no significa que vamos a dejar de consumir como sociedad cierto tipo de alimentos, ya que por costumbre o por gusto lo vamos a hacer, pero con esta información vamos a poder decidir ‘este alimento lo voy a consumir menos o en ocasiones especiales’, y no diariamente”, agregó.

Se dice que si esto se cumple, hay alimentos cuyas ventas caerán. Al respecto, Morant expresó que debería surgir el “ingenio de las industrias para diseñar nuevos alimentos”, tal como se ha buscado para deportistas o para la filosofía vegana y vegetariana. Es que así, “el sector de la población que no tenía la oportunidad de la información de una alimentación saludable, la tiene, entonces las empresas, sus técnicos en alimentos, tienen que hacer este cambio y hacer alimentos que brinden nutrientes que tengan realmente un valor biológico alto y que aporten a la nutrición”. En consecuencia, adelantó que se fabricarán seguramente alfajores, galletas, barras de cereal, jugos con mayores nutrientes. No obstante, “todo esto tiene que venir acompañado de una educación permanente, desde las escuelas, desde las publicidades, las recomendaciones para consumir otro tipo de alimentos”, como pueden ser las frutas deshidratadas en las meriendas, lo cual al mismo tiempo ayudaría a la promoción de productos regionales.