

Cambios en la presencia de sellos de advertencias en carnes procesadas y lácteos a partir de las modificaciones en la aplicación del perfil de nutrientes introducidas en la Disposición 11362/2024 de Argentina

Introducción

Uno de los principales desafíos actuales de salud pública en Argentina es la doble carga de malnutrición, que se manifiesta por la presencia simultánea de desnutrición y carencias de micronutrientes, junto con exceso de peso, obesidad y enfermedades no transmisibles asociadas a la alimentación^{1,2}. Investigaciones recientes relacionan esta problemática con el elevado consumo de alimentos ultraprocesados, los cuales se caracterizan por su alto contenido de grasas, azúcares y sodio, además de una baja presencia de nutrientes esenciales³⁻⁵. En nuestro país se ha demostrado que más del 30% de la ingesta energética diaria proviene de los productos ultraprocesados^{6,7}.

Para abordar esta situación, en octubre de 2021 se sancionó la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (PAS), que incluye los estándares recomendados por las autoridades sanitarias, entre ellos, el etiquetado frontal de advertencias con octógonos negros (sellos de advertencia) que alertan sobre el exceso en azúcares, grasas totales, grasas saturadas, sodio y/o calorías, así como la presencia de leyendas precautorias en productos alimenticios y/o bebidas analcohólicas que contengan edulcorantes y/o cafeína. Para determinar los productos que deben presentar los sellos de advertencias la Ley establece que se debe aplicar el Sistema de Perfil de Nutrientes (SPN) de la Organización Panamericana de la Salud^{8,9}.

Distintos estudios realizados a poco tiempo de implementarse la Ley PAS dan cuenta de que este etiquetado es efectivo, en tanto sirve para modificar la intención de compra y la percepción de saludable de los productos con sellos^{10,11}.

Nuevas Disposiciones ANMAT de 2024

A finales de 2024 se publicaron en el Boletín Oficial dos nuevas Disposiciones de ANMAT (11362/2024 y 11378/2024¹ que contradicen y debilitan el espíritu de la Ley PAS y de su reglamentación. Con estas modificaciones, los consumidores se enfrentan a información contradictoria y a un mayor marketing de productos ultraprocesados.

Entre los cambios principales se destacan aquellos relativos al **criterio para la evaluación de exceso de nutrientes críticos**: a partir de los cambios incorporados, el SPN solamente se aplicará **sobre los nutrientes críticos que se encuentren agregados** a los productos, eliminando la evaluación de aquellos nutrientes críticos que puedan formar parte de los mismos de forma intrínseca, aunque éstos se encuentren en exceso. Esto resulta contrario al modo en que se realizaba la evaluación del SPN **antes de la introducción de estas nuevas disposiciones**, donde **se evaluaban todos los nutrientes críticos** incluidos en el SPN de OPS. Una de las

¹ La Disposición ANMAT 11378/2024 flexibiliza aspectos vinculados a la regulación de publicidad, promoción y patrocinio de productos alcanzados por la Ley PAS, ampliando las posibilidades de marketing de productos con exceso en nutrientes críticos.

consecuencias asociadas a esta modificación es que la percepción del consumidor se puede ver alterada respecto a la calidad nutricional del producto ya que, a partir de esta modificación, podría haber productos que excedan los límites establecidos en la ley PAS que no contengan sellos de advertencia, por el hecho de que el nutriente en exceso no haya sido agregado, sino que sea intrínseco al producto.

En este sentido, las nuevas disposiciones representan un retroceso en el derecho de la población a acceder a información clara, veraz y sencilla sobre la composición nutricional de los alimentos y bebidas. Al excluir del etiquetado determinados excesos de nutrientes críticos relevantes para la salud, se reduce la capacidad de las personas consumidoras para tomar decisiones informadas y se genera un escenario de mayor confusión respecto de la calidad nutricional real de los productos. Esto debilita uno de los objetivos centrales de la Ley PAS, orientado a garantizar entornos alimentarios más saludables y transparentes.

El objetivo de este estudio es **identificar los cambios en los productos sujetos a consignar sellos de advertencias en el grupo de carnes procesadas y lácteos** a partir de la disposición ANMAT 11362/2024 de diciembre de 2024.

El análisis se focaliza en las categorías de carnes procesadas y lácteos, debido a que ambas resultan especialmente relevantes para evaluar el impacto de la Disposición ANMAT 11362/2024 sobre la implementación del etiquetado frontal de advertencias. Muchos productos de estas categorías presentan cantidades elevadas de grasas totales y grasas saturadas de manera intrínseca a su composición. A partir de las modificaciones introducidas por la disposición, estos nutrientes dejan de ser considerados para la aplicación de sellos de advertencia cuando no han sido agregados durante el proceso de elaboración. Como consecuencia, numerosos

productos podrían perder sellos pese a mantener perfiles nutricionales desfavorables, generando una percepción errónea sobre su calidad nutricional y reduciendo la capacidad de las personas consumidoras para identificar productos con excesos de nutrientes críticos relevantes para la salud. En este sentido, el análisis conjunto de ambas categorías permite evaluar de manera más amplia el potencial impacto de la normativa sobre la capacidad del etiquetado frontal para advertir adecuadamente sobre productos con perfiles nutricionales menos saludables.

Asimismo, el foco en carnes procesadas resulta particularmente relevante debido a que se trata de una categoría de alimentos consistentemente asociada a efectos negativos sobre la salud. Diversa evidencia científica ha vinculado el consumo frecuente de carnes procesadas con un mayor riesgo de enfermedades no transmisibles, incluyendo enfermedades cardiovasculares, hipertensión, diabetes tipo 2 y ciertos tipos de cáncer, particularmente cáncer colorrectal¹²⁻¹⁴. En 2015, la Agencia Internacional para la Investigación sobre el Cáncer (IARC) de la Organización Mundial de la Salud clasificó a las carnes procesadas como carcinógenas para los seres humanos, estimó que cada porción diaria de 50 gramos de carne procesada incrementa el riesgo de cáncer colorrectal en aproximadamente un 18%¹⁵.

Metodología

En el grupo de carnes procesadas se analizaron 257 productos, incluyendo las siguientes categorías: 1) hamburguesas; 2) chacinados (embutidos secos, embutidos frescos, embutidos cocidos, no embutidos cocidos y no embutidos secos); y 3) otros productos cárnicos procesados.

Asimismo, se analizaron 510 productos correspondientes al grupo de lácteos, que incluye las siguientes categorías: 1) quesos; 2) postres de leche; 3) yogures; 4) leche condensada; 5) crema de leche; y 6) leches saborizadas o endulzadas.

La recolección de la muestra se realizó entre abril y mayo de 2024 en dos supermercados líderes de la ciudad de Buenos Aires en el marco de un estudio previo¹⁶, y consistió en la toma de fotografías de todas las caras de los envases de todos los productos disponibles en las tiendas pertenecientes a las categorías mencionadas. A partir de las fotos, se procedió a la carga de datos de aspectos como nombre, marca, compañía, información nutricional y lista de ingredientes en la plataforma FLIP¹⁷. Dicha base de datos fue consolidada para evitar duplicados e identificar y corregir posibles errores en la carga.

A los fines del presente estudio, se realizó una carga de datos adicional, consistente en identificar en el frente de los envases la presencia de sellos de advertencias relativos a nutrientes críticos en exceso. Estas variables se utilizaron para conocer la implementación del SPN en su versión original, es decir, previo a las modificaciones realizadas a fines del 2024. Además, se codificó la presencia de nutrientes añadidos (grasas, sodio, azúcares), tomando en cuenta las definiciones de la Ley PAS según las últimas actualizaciones, con el objetivo de poder establecer qué nutrientes corresponde evaluar con la nueva forma de aplicación del SPN.

Principales resultados

Carnes procesadas

EXCESO EN GRASAS TOTALES

- De los 257 productos analizados, un total de 194 (75,5%) presentaban sello de "EXCESO EN GRASAS TOTALES" con la

aplicación del SPN según los criterios previos.

- De estos productos (n=194), a sólo 27 (13,9%) les correspondería mantener el sello con las modificaciones implementadas en 2024. **Es decir que un total de 167 productos (86,1%) dejarían de presentar las advertencias de "EXCESO EN GRASAS TOTALES" con los nuevos parámetros.**

EXCESO EN GRASAS SATURADAS

- De los 257 productos analizados, un total de 176 (68,5%) tenían sello de "EXCESO EN GRASAS SATURADAS" con la aplicación del SPN según los criterios previos.
- De estos productos (n=176) a sólo 9 (5,1%) les correspondería mantener el sello con las modificaciones implementadas en 2024. **Es decir que un total de 167 productos (94,9%) dejarían de presentar las advertencias de "EXCESO EN GRASAS SATURADAS" con los nuevos parámetros.**

EXCESO EN SODIO

- De los 257 productos analizados, un total de 216 (84%) tenían sello de "EXCESO EN SODIO" con la aplicación del SPN según los criterios previos.
- Este es el único nutriente crítico que **mantendría la aplicación del sello de advertencia de manera idéntica en la totalidad de los productos** con la implementación de las nuevas definiciones de la norma ya que en todos los casos se presenta agregado de sodio entre los ingredientes.

Lácteos

EXCESO EN GRASAS TOTALES

- De los 510 productos analizados, un total de 213 (41,8%) presentaban sello de



Cambios en la presencia de sellos de advertencias en carnes procesadas a partir de los las modificaciones en la aplicación del perfil de nutrientes introducidas en la Disposición 11362/2024 de Argentina

“EXCESO EN GRASAS TOTALES” con la aplicación del SPN según los criterios previos.

- De estos productos (n=213), sólo 61 (28,6%) mantendrían el sello con las modificaciones implementadas en 2024.

Es decir que un total de 152 productos (71,4%) dejarían de presentar las advertencias de “EXCESO EN GRASAS TOTALES” con las nuevas normativas.

EXCESO EN GRASAS SATURADAS

- De los 510 productos analizados, un total de 245 (48%) presentaban sello de “EXCESO EN GRASAS SATURADAS” con la aplicación del SPN según los criterios previos.
- De estos productos (n=245), sólo 67 (27,3%) mantendrían el sello con las modificaciones implementadas en 2024.

Es decir que un total de 178 productos (72,7%) dejarían de presentar las advertencias de “EXCESO EN GRASAS SATURADAS” con las nuevas normativas.

EXCESO EN SODIO

- De los 510 productos analizados, un total de 197 (38,6%) presentaban sello de “EXCESO EN SODIO” con la aplicación del SPN según los criterios previos.
- De estos productos (n=197), 171 (86,8%) mantendrían el sello con las modificaciones implementadas en 2024, por presentar agregado de sodio. **Esto implica que 26 productos (13,2%) dejarían de presentar advertencias de “EXCESO EN SODIO” con la nueva normativa.**

EXCESO EN AZÚCARES

- De los 510 productos analizados, un total de 164 (32,2%) presentaban sello de

“EXCESO EN AZÚCARES” con la aplicación del SPN según los criterios previos.

- De estos productos (n=164), la totalidad mantendría el sello con las modificaciones implementadas en 2024, debido a que todos presentan agregado de azúcares.

Conclusiones

El presente análisis evidenció que, tanto en carnes procesadas como en lácteos, se presentaba un alto porcentaje de productos con sellos de advertencia según los criterios previos a la Disposición 11362/2024 de ANMAT.

Los resultados muestran que las modificaciones introducidas por la Disposición ANMAT 11362/2024 generan una reducción sustancial en la presencia de sellos de advertencia en ambas categorías, especialmente en aquellos vinculados al exceso de grasas totales y grasas saturadas. En carnes procesadas, las reducciones más importantes se observan en los sellos de “EXCESO EN GRASAS SATURADAS”, donde el 94,9% de los productos dejarían de presentar advertencias, y en “EXCESO EN GRASAS TOTALES”, con una reducción del 86,1%. En lácteos, las mayores reducciones se registran en “EXCESO EN CALORÍAS”, donde el 90,4% de los productos perderían el sello, seguido por “EXCESO EN GRASAS SATURADAS” (72,7%) y “EXCESO EN GRASAS TOTALES” (71,4%).

Resulta especialmente preocupante que estas reducciones en la presencia de sellos no responden a mejoras en la composición nutricional de los productos ni a procesos de reformulación orientados a disminuir nutrientes críticos, sino exclusivamente a cambios en los criterios utilizados para evaluar su composición. En particular, las modificaciones introducidas excluyen del cálculo para la aplicación de sellos a las grasas totales y grasas saturadas consideradas intrínsecas, aun cuando estos



Cambios en la presencia de sellos de advertencias en carnes procesadas a partir de los las modificaciones en la aplicación del perfil de nutrientes introducidas en la Disposición 11362/2024 de Argentina

nutrientes continúan presentes en cantidades elevadas en los productos analizados.

En contraste, los nutrientes o componentes asociados a agregados durante el proceso de elaboración muestran escasas o nulas modificaciones. En carnes procesadas, la totalidad de los productos mantendría el sello de “EXCESO EN SODIO”. En lácteos, la mayoría de los productos continuaría presentando este sello debido al elevado agregado de sodio observado en el grupo analizado. Asimismo, la totalidad de los productos con sello de “EXCESO EN AZÚCARES” se mantendrían sin cambios.

En conjunto, los hallazgos sugieren que las modificaciones regulatorias introducidas por la Disposición ANMAT 11362/2024 podrían debilitar significativamente la capacidad del etiquetado frontal para advertir adecuadamente sobre productos con perfiles nutricionales menos saludables, particularmente en categorías donde las grasas totales y saturadas forman parte intrínseca de la composición de los alimentos.

Referencias

1. 2º Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNYS 2). Indicadores priorizados [Internet]. Buenos Aires, Argentina; 2019. Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-2019.pdf>
2. INDEC. 4º Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Resultados definitivos. [Internet]. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) Y Secretaría de Gobierno de Salud de la Nación; 2019. Disponible en: https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/publicaciones/enfr_2018_resultados_definitivos.pdf
3. Oviedo-Solís CI, Monterrubio-Flores EA, Cediel G, Denova-Gutiérrez E, Barquera S. Trend of Ultraprocessed Product Intake Is Associated with the Double Burden of Malnutrition in Mexican Children and Adolescents. *Nutrients*. 2022;14(20):20. doi:10.3390/nu14204347
4. Lane MM, Gamage E, Du S, Ashtree DN, McGuinness AJ, Gauci S, et al. Ultra-processed food exposure and adverse health outcomes: umbrella review of epidemiological meta-analyses. *BMJ*. 2024;384. doi:10.1136/bmj-2023-077310
5. Lane MM, Davis JA, Beattie S, Gómez-Donoso C, Loughman A, O’Neil A, et al. Ultraprocessed food and chronic noncommunicable diseases: A systematic review and meta-analysis of 43 observational studies. *Obesity Reviews*. 2021;22(3):e13146. doi:10.1111/obr.13146
6. UNICEF, FIC Argentina. Situación alimentaria de niños, niñas y adolescentes en Argentina. ¿Dónde estamos y a dónde vamos? Reporte de resultados 2023. [Internet]. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: UNICEF/FIC Argentina; 2023. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2023/04/reporte_final.pdf
7. FIC Argentina y UNICEF. Situación alimentaria de la población adulta en Argentina: ¿Dónde estamos y a dónde vamos? [Internet]. 2023. Disponible en: www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2023/10/2309_doc_ennys_adultos.pdf
8. Organización Panamericana de la Salud. Modelo de perfil de nutrientes [Internet]. Organización Panamericana de la Salud; 2016. Disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18622/9789275318737_spa.pdf
9. BOLETIN OFICIAL REPUBLICA ARGENTINA - PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE - Ley 27642 [Internet]. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/252728/20211112>
10. UNICEF, FIC Argentina. Valoración de los efectos de la Ley de Promoción de Alimentación Saludable [Internet]. 2024. Disponible en:

- <https://www.unicef.org/argentina/media/22271/file/Valoraci%C3%B3n%20de%20los%20efectos%20de%20la%20Ley%20de%20Promoci%C3%B3n%20de%20Alimentaci%C3%B3n%20Saludable.pdf.pdf>
11. Ministerio de Salud de la Nación. Informe de resultados. Estudio de opinión pública sobre la implementación de la ley 27.642 de promoción de la alimentación saludable [Internet]. 2023. Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/informe-de-resultados-estudio-de-opinion-publica-sobre-la-implementacion-de-la-ley-27642-de>
 12. Händel MN, Rohde JF, Jacobsen R, Nielsen SM, Christensen R, Alexander DD, et al. Processed meat intake and incidence of colorectal cancer: a systematic review and meta-analysis of prospective observational studies. *Eur J Clin Nutr.* agosto de 2020;74(8):1132-48. doi:10.1038/s41430-020-0576-9 PubMed PMID: 32029911.
 13. Farvid MS, Sidahmed E, Spence ND, Mante Angua K, Rosner BA, Barnett JB. Consumption of red meat and processed meat and cancer incidence: a systematic review and meta-analysis of prospective studies. *Eur J Epidemiol.* septiembre de 2021;36(9):937-51. doi:10.1007/s10654-021-00741-9 PubMed PMID: 34455534.
 14. Micha R, Wallace SK, Mozaffarian D. Red and processed meat consumption and risk of incident coronary heart disease, stroke, and diabetes mellitus: a systematic review and meta-analysis. *Circulation.* 1 de junio de 2010;121(21):2271-83. doi:10.1161/CIRCULATIONAHA.109.924977 PubMed PMID: 20479151; PubMed Central PMCID: PMC2885952.
 15. World Health Organization. IARC. Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat. [Internet]. 2015. Disponible en: https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2018/07/pr240_E.pdf
 16. Guarneri L, Cámara F, Tiscornia MV, Pirola M, Castronuovo L. Sodium content in packaged foods and beverages in Argentina in 2024 and policy implications. *Rev Panam Salud Publica.* 2025;49:e98. doi:10.26633/RPSP.2025.98 PubMed PMID: 41079054; PubMed Central PMCID: PMC12513073.
 17. Ahmed M, Schermel A, Lee J, Weippert M, Franco-Arellano B, L'Abbé M. Development of the Food Label Information Program: A Comprehensive Canadian Branded Food Composition Database. *Front Nutr.* 2021;8:825050. doi:10.3389/fnut.2021.825050 PubMed PMID: 35187026; PubMed Central PMCID: PMC8852278.