

Evaluación del cumplimiento de las normas nacionales de etiquetado nutricional en galletas envasadas para información del consumidor. Lima – Perú, 2013. *

Evaluation of the implementation of the national standards on nutritional labelling of cookies for information consumer packaged. Lima - peru, 2013.

Gladys Tarazona Reyes (1), Alexandra Greiner Ponce, Elena Perea Villafranca, Zelmira Suarez Sandoval, Milagros Calderon Iparraguirre, Lourdes Hernández, Uculmana, Ana María Escorza Hoyle y Leonor Ojeda Chávez.

Recibido: 24-05-2014

Aceptado: 20-08-2014

Palabras clave: normatividad, galletas, empaques, etiquetado nutricional, norma técnica peruana.

Keywords: standards, cookies, packaging, nutrition labeling, peruvian standard.

Gladys Tarazona (1), docente de la maestría en Nutrición y sus estudiantes Alexandra Greiner Ponce, Elena Perea Villafranca, Zelmira Suarez, Milagros Calderon Iparraguirre, Lourdes Hernández, Ana María Escorza Hoyle y Leonor Ojeda.

RESUMEN. En nuestro país existe la Ley de rotulado, Reglamento de Rotulado y Norma de Etiquetado Nutricional; documentos que indican claramente la información que debe registrarse de forma obligatoria en los envases de los alimentos procesados. El objetivo de la presente investigación fue evaluar el cumplimiento de las Normas Técnicas Peruanas (NTP 209.038:2009 y NTP 209.652:2006, NTP 206.001:1981) en galletas envasadas distribuidas y comercializadas en la ciudad de Lima Metropolitana. El diseño de la investigación fue de corte transversal, descriptivo y analítico, y se evaluó un total de 158 envases. Durante el análisis se tuvo en cuenta la información general registrada en las etiquetas de los envases, comparando su cumplimiento con las Normas Técnicas Peruanas, para lo cual se evaluó 9 variables. El mismo procedimiento se siguió en la evaluación del Etiquetado Nutricional (NTP 209.652:2006). Entre los resultados encontrados podemos resaltar un cumplimiento del registro de las 9 requisitos en el 82% de la muestra evaluada, mientras que el 18% restante tenía un cumplimiento parcial. Así mismo, se evidenció que de 37% de las etiquetas evaluadas en relación a la información nutricional no cumple con la Norma Técnica para el Etiquetado Nutricional.

ABSTRACT: In our country there is Labeling Law, Regulations and Standard Labeling Nutrition; documents that clearly indicate the information to be registered compulsorily on packages of processed foods. The aim of this investigation was to assess compliance with the Peruvian Technical Standards (209,038 NTP: NTP 209 652 2009: 2006 206 001 NTP: 1981) in packaged cookies distributed and marketed in the city of Lima. The research design was cross-sectional, descriptive and analytical cut, and a total of 158 containers was evaluated. During the analysis took into account the general information on the label and packaging, comparing compliance with Peruvian Technical Standards, for which 9 variables were evaluated. The same procedure was followed in the evaluation of the Nutrition Labeling (PIS 209 652: 2006). Among the results we can highlight a record of compliance of the 9 requirements in 82 % of the sample tested, while the remaining 18% had a partial fulfillment. Also, it was shown that 37% of labels assessed in relation to the nutritional information does not comply with the Technical Standard for Nutrition Labeling.

Introducción

Los organismos que velan por la salud de los consumidores, tanto internacionales (FAO, OMS y Codex Alimentario) como nacionales (MINSA, INDECOPI) han elaborado normas con los requisitos mínimos de rotulado que deben estar indicados en las etiquetas de los alimentos procesados. Los requisitos varían de acuerdo a cada país, quienes las adaptan a sus necesidades nacionales. En nuestro país existe la Ley de Rotulado, el Reglamento de Rotulado y la Norma de Etiquetado Nutricional; documentos que indican claramente la información que debe registrarse de forma obligatoria en los envases de los alimentos procesados (Codex Alimentarius, 1993).

Según la Norma Técnica Peruana NTP 206.001 1981 (revisada el 2011), indica que las galletas son los productos de consistencia más o menos dura y crocantes, de forma variable, obtenidas por el cocimiento de masas preparadas con harina, con o sin: leudantes, leches, féculas, sal, huevos, agua potable, azúcar, mantequilla, grasas comestibles, saborizantes, colorantes, conservadores y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados (Norma Técnica Peruana: NTP 206.001, 1981). Según la norma INEN 2085:96, se puede clasificar las galletas como simples, saladas, dulces, galletas de wafer, galletas con relleno, galletas revestidas o cubiertas y galletas integrales (Norma Técnica Ecuatoriana: INEN 2085:96), Año 2005. (3)

Por otro lado, en la Norma Técnica para Alimentos Envasados (Norma Técnica Peruana: NTP 209.038, 2009) se indica que un alimento envasado es un alimento envuelto, empacado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor, y por principio general no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta falsa o con información engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto. Los requisitos del etiquetado son: Nombre del alimento, deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento que deberá ser específico. La lista de ingredientes, en ella, figurará todos los ingredientes a excepción de alimentos de un único ingrediente.

Contenido neto, declarado en unidades del Sistema Métrico Internacional. Nombre y dirección, deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento. También deberá mencionar el país de origen, la identificación de lote, la fecha de vencimiento e instrucciones de conservación, también deberá incluir el Registro Sanitario y las instrucciones de uso.

Asimismo, la Norma Técnica Peruana NTP 209.652 define al etiquetado nutricional como toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento (Norma Técnica Peruana: NTP 209.652, 2006).

La Norma Técnica del Etiquetado Nutricional, indica que todo alimento envasado deberá presentar en su etiqueta dos componentes: la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria.

En el etiquetado nutricional resaltan, el contenido de carbohidratos, azúcares, fibra dietética, grasa total, grasa saturada, grasa mono insaturada, grasa poliinsaturada, ácidos grasos trans, colesterol, EPA, DHA y proteínas.

Así también, deberá indicar la porción del producto por persona.

Toda declaración de nutrientes deberá considerar la siguiente información obligatoria:

El valor energético, el contenido de proteínas, carbohidratos disponibles y grasas, además podrán enumerarse las vitaminas y los minerales.

Un estudio realizado en Ecuador en el año 2008, cuantificó el cumplimiento de las normas vigentes, comparando legislaciones de etiquetado de Chile y Ecuador, con seis criterios que incluyeron la obligatoriedad del etiquetado, la conexión con programas de salud pública y la educación brindada al consumidor. Las normas ecuatorianas contemplan requisitos exigentes, pero no existe el control de los mismos, tampoco forman parte de políticas estatales de salud. La cuantificación del cumplimiento se realizó tomando una muestra representativa de los alimentos con registro sanitario en el Ecuador y se calculó la proporción del cumplimiento total, parcial o nulo de las normas de etiquetado. Los resultados indicaron que sólo

el 56% de los productos cumplían satisfactoriamente con las normas vigentes, mientras que el 24% presentó declaraciones de propiedades nutricionales que no son reguladas en el país (Carrillo, 2008).

Así también en el año 2006, en España se realizó un estudio de declaraciones nutricionales y saludables en el etiquetado de leches fermentadas. De esta investigación se obtuvo que solo el 94% del etiquetado incluyó la información nutricional. El 38% declaró el contenido nutricional, de las cuales solo el 20% aludieron al contenido en materia grasa; el 12% al calcio, aunque el 26% presentó menos del 15% de la Cantidad Diaria Recomendada (CDR); el 7% al aporte de vitaminas, el 22% de la muestra evaluada, mostró un bajo aporte de vitaminas en relación a lo recomendado por la CDR y en otros casos no indicó el contenido. Las declaraciones saludables estuvieron presentes en el 32% del etiquetado (Dirección General de Salud, 2006).

Método

La investigación desarrollada fue observacional, descriptiva, de corte transversal y prospectivo.

Población y Muestra

La población estuvo conformada por todos los tipos de galleta destinados al consumo, y que actualmente se encuentren a la venta en el mercado (supermercados, bodegas y kioscos) de la ciudad de Lima Metropolitana.

Del total de la población, se seleccionó una muestra utilizando la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2 \pi (1-\pi)}{(p-\pi)^2}$$

En dicha expresión:

Z, es un valor que depende del nivel de confianza requerido que es este caso del 95%

π , es la proporción que se desea estimar, se está usando el valor conservador $\pi = 0.5$ de máxima variabilidad.

$p - \pi$, es el margen de error que se quiere considerar en esta investigación,

$(p - \pi) = 0.087$ es decir 7.8%.

Cálculo:

$$n = \frac{z^2 \pi (1-\pi)}{(p-\pi)^2} = \frac{1.96^2 \times 0.5(0.5)}{0.078^2} \cong 157.8 = 158$$

Determinándose un tamaño de muestra de 158 etiquetas de galletas de consumo usual en la ciudad de Lima. El tipo de muestreo utilizado fue aleatorio simple.

Instrumentos y Materiales

Para recolectar la información de las etiquetas de las galletas, se utilizó un instrumento de recolección de datos previamente diseñado por los investigadores y validado. Dicho formato se elaboró tomando en cuenta los criterios de las Normas de Etiquetado de Alimentos (NTP 209.038:2009 y NTP 209.652:2006, NTP 206.001:1981).

Procedimiento

Las muestras de galletas fueron adquiridas en diferentes supermercados, bodegas y kioscos de Lima Metropolitana, posteriormente se procedió a retirar el contenido y evaluar las etiquetas respectivas vaciando la información en el instrumento diseñado, en muchos casos se tuvo que hacer uso de una lupa para poder leer la etiquetas ilegibles a simple vista.

Terminado éste proceso, la información recolectada fue analizada y comparada con la información indicada en las Normas Técnica Peruana NTP 209.038:2009 y NTP 209.652:2006, NTP 206.001:1981, para establecer el porcentaje de cumplimiento de los requisitos normados en ellas. En el caso de la información general del envase, se evaluó el cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Origen
- Lote
- Fecha de Vencimiento
- Registro Sanitario
- Ingredientes

160 UNIFÉ - EPG

- Nombre y/o Dirección
- Instrucciones de uso
- Código de Barras
- Información Nutricional

Mientras que en lo referente al Etiquetado Nutricional, se seleccionaron ocho de las catorce características presentes en la mayoría de los envases:

- Calorías
- Grasas Totales
- Grasas Saturadas
- Ácidos grasos Trans
- Colesterol
- Fibra
- Proteína
- Hierro

Los datos obtenidos fueron procesados y presentados en gráficos haciendo uso del programa Excel, posteriormente se elaboraron los cuadros comparativos para su correcta discusión y resultados.

Resultados

Las muestras de etiquetas fueron clasificadas en 14 grupos que se muestran en el Gráfico 1.

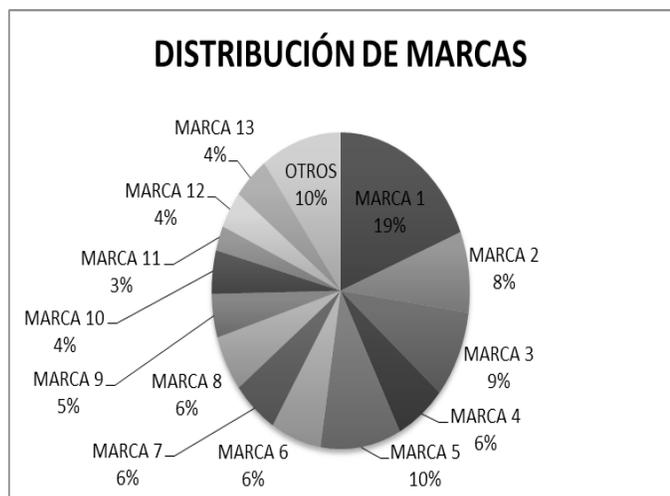


Gráfico 1. Distribución de las muestras de etiquetas de galletas según marcas comerciales. Lima – Perú, 2013.

Como se aprecia en el Gráfico 1, hay una fábrica de galletas que lidera las ventas en el mercado limeño en este rubro.

También se hizo una clasificación de las muestras evaluadas según el tipo de galletas, de acuerdo a las Normas Técnicas Peruanas y se presentan en el Gráfico 2.

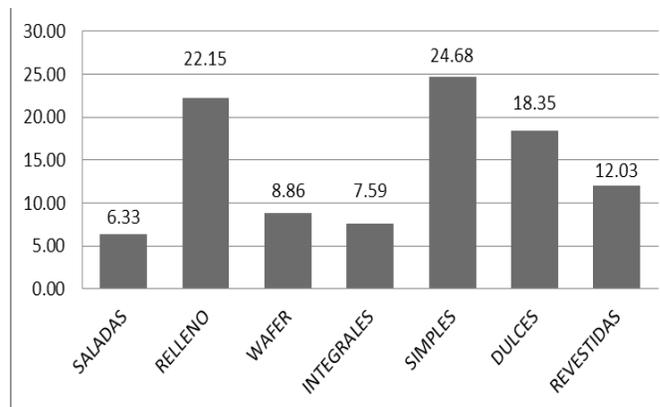


Gráfico 2. Clasificación de las muestras de etiquetas según el tipo de galletas. Lima – Perú, 2013

Apreciamos que las galletas simples, las de relleno y las dulces son las que más se encuentran disponibles en el mercado limeño.

Resultados de la información general declarada en los envases

Al respecto, se estableció dos grupos bien definidos, el grupo que cumple con la Norma Técnica Peruana en un 100% y el grupo que cumple parcialmente esta norma. De esta manera observamos que el 82% de la muestra evaluada cumple en su totalidad con la norma, mientras que el 18% lo hace parcialmente, es decir, menciona menos de los nueve requisitos exigidos, esto se presenta en el Gráfico 3.



Gráfico 3. Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales en envases de galletas exigidos por la NTP 209.038:2009. Lima – Perú, 2013

De los nueve requisitos evaluados, se observó que el mayor porcentaje de fabricantes de galletas (82%) cumplía con todos los requisitos; mientras que el 10% sólo cumple ocho requisitos y 7% cumple siete requisitos de evaluación, como se aprecia en la Tabla 1.

Tabla 1

Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales en envases de galletas exigidos por la NTP 209.038:2009. Lima – Perú, 2013

| CRITERIOS | FRECUENCIA (n) | PORCENTAJE (%) |
|--------------|-------------------|-------------------|
| 1 | 0 | 0 |
| 2 | 1 | 0,63 |
| 3 | 0 | 0 |
| 4 | 0 | 0 |
| 5 | 0 | 0 |
| 6 | 0 | 0 |
| 7 | 11 | 6,96 |
| 8 | 16 | 10,13 |
| 9 | 130 | 82,28 |
| TOTAL | 158 | 100 |

Así mismo, se determinó el requisito que representa el mayor número de incumplimientos de la Norma Técnica NTP 209.038:2009, los requisitos más resaltantes por su incumplimiento son el etiquetado nutricional con un 54%; seguido con un 30% de la identificación del lote, lo cual, se aprecia en el Gráfico 5.

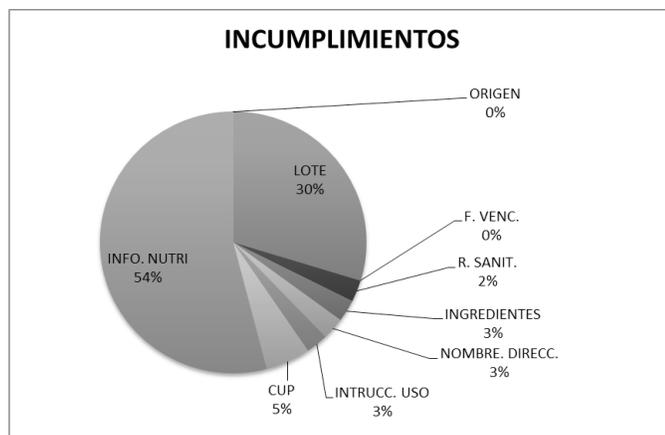


Gráfico 5. Porcentaje de Incumplimiento de los requisitos exigidos por la NTP 209.038:2009 en envases de galletas. Lima – Perú, 2013.

El origen de la fabricación del producto así como la declaración de la fecha de vencimiento se cumplen en un 100%.

En lo que respecta al Registro Sanitario, los ingredientes, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, y código unitario del producto (Código de Barras), se cumplen en un 99% de los productos y en cuanto a la identificación del Lote, sólo el 93% de los productos proporcionan esta información.

Podemos resaltar que sólo el 87% de los productos proporcionaba algún tipo de información relacionada con el etiquetado nutricional, habiendo un 13% de las etiquetas que incumplen con la Norma Técnica. NTP 209.652:2006, estos resultados se muestran en el Gráfico 6.

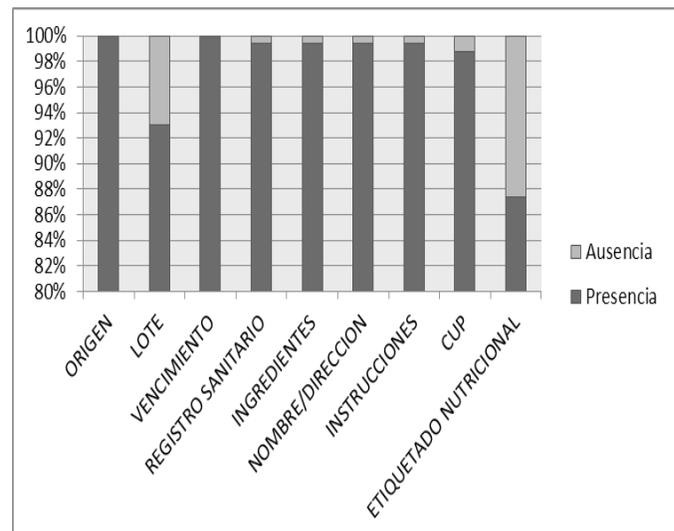


Gráfico 6. Resumen de porcentaje de incumplimiento en Información General en envases de galletas según la NTP 209.038:2009. Lima – Perú, 2013

Como se observa en el Gráfico 6, de todas las características solicitadas en las normas respectivas, el lote y el etiquetado nutricional, fueron los requisitos que presentaron mayor porcentaje de incumplimientos, evidenciándose un 7% en el caso del lote y un 15% en el etiquetado nutricional.

En lo que respecta a la información nutricional, se observa que ningún principio nutritivo se cumple en un 100%, según lo indicado en la norma técnica correspondiente, respecto al aporte de Calorías, sólo el 87.3% de las etiquetas mostraron

este dato, observándose un incumplimiento del 12.7%.

En cuanto a la declaración del tipo y contenido de grasas, se observa que sólo el 87.3% de las muestras cumplen con la declaración de grasas totales, mientras que el 84.8% cumple con la declaración de grasas saturadas y un 81.% con la declaración de grasas trans. La Norma Técnica Peruana NTP 206.001:1981, no exige mencionar el contenido de grasa total, grasa saturada o grasas trans; como sí lo exigen otras normas internacionales.

La Norma Técnica NTP 206.001:1981 tampoco exige mencionar el contenido de colesterol y fibra y según resultados de la investigación, sólo el 68.4% de las etiquetas declaran el contenido de colesterol en el producto.

El 58.3% de los envases evaluados declara la cantidad de fibra contenida y el 41.7% del etiquetado estudiado y evaluado incumple al no indicar la cantidad de fibra que contiene.

En relación a las declaraciones del contenido de proteína, estas se mencionan en el 87% de las etiquetas evaluadas.

A continuación se muestra el resumen del porcentaje de incumplimiento respecto a la información nutricional en los envases de galletas evaluados.

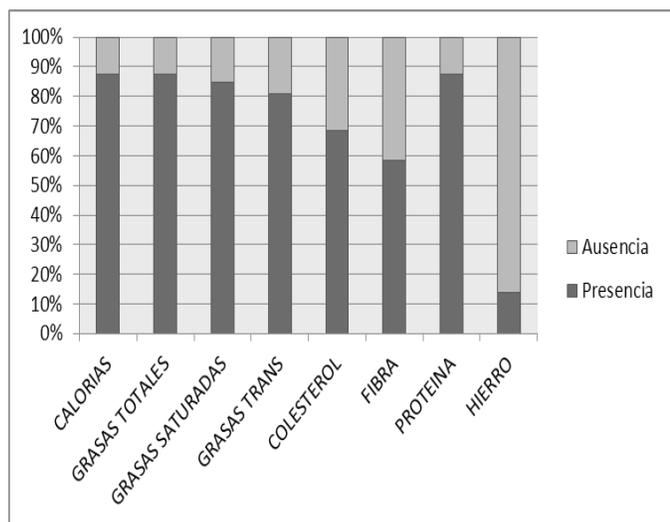


Gráfico 7. Resumen del porcentaje de incumplimiento en el Etiquetado Nutricional en etiquetas de galletas. Lima-Perú 2013.

En el mismo Gráfico 7, se observa que con respecto al hierro, el incumplimiento de información alcanza un 86%.

Discusión

Al revisar las muestras de galletas disponibles en el mercado limeño, se ha observado que la información presentada es muy variable y en muchos casos esta información es mínima, apenas legible, la cual, muchas veces no es percibida por el consumidor. En algunos casos, dicha información estaba semiocultada por los dobleces de los envases; evidenciando el incumplimiento con la normativa vigente. Por este motivo, nos propusimos en realizar esta investigación, con el fin de evaluar el porcentaje de incumplimiento de la normativa vigente para este producto y comprobar de esta manera, si se respetan los derechos del consumidor.

A diferencia de nuestro estudio, en una investigación realizada en España titulada “Estudio de Declaraciones Nutricionales y Saludables en el Etiquetado de Leches Fermentadas”(7), concluyó que los envases evaluados no declaran el tipo de grasa y lípidos totales en todos sus productos. Con relación a nuestra investigación, la Norma Técnica Peruana no mencionan la obligatoriedad de declarar este tipo de información en las etiquetas de las galletas.

Las empresas deben declarar en los envases los ingredientes, instrucciones, etiquetado nutricional, nombre y dirección, Registro Sanitario, origen, código de barras, lote y fecha de vencimiento, como lo refiere la Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2009 para Alimentos Envasados (Norma Técnica Ecuatoriana, 1996). Estos mismos requisitos se declaran en la normativa ecuatoriana, tal como indica los resultados de la tesis “Evaluación del Sistema de etiquetado Nutricional en Ecuador” (Norma Técnica Peruana: NTP 209.038:2009, 2010).

La Norma Técnica Peruana NTP 206.001:1981, indica que a pesar de ser similar a la INEN 2085:96 de Ecuador, no toma en cuenta la presencia de fibra para la clasificación de las galletas. Y como sabemos, la fibra juega un rol muy importante

en la alimentación ya que favorece el control de los niveles de azúcar en la sangre y mejora la tolerancia a la glucosa; además, favorece la excreción de lípidos y la reducción del colesterol LDL; ayudando a prevenir de esta manera, el cáncer de colon y controlar el apetito manteniendo un peso saludable.

El Codex Alimentarius (1), al ser un instrumento internacional, no está ligado a ninguna política de Salud Pública directamente, sin embargo las organizaciones internacionales que lo soportan, exigen a los países la implementación de políticas que mejoren las condiciones de vida de los pueblos (FAO 2004) y promueven el uso del etiquetado nutricional como herramienta para estas acciones cuando sea posible y lógico utilizarlo.

Conclusiones

Existe un 82% de cumplimiento en relación a todos los requisitos exigidos por la Normas Técnicas Peruanas NTP 209.038:2009, NTP 209.652:2006 y NTP 206.001:1981, mientras que el 18% de las muestras evaluadas sólo presentó un cumplimiento parcial de la información general requerida.

El mayor porcentaje de incumplimiento en el registro de la información general recayó en el etiquetado nutricional representado por un 15% de las empresas que no cumplen con mencionarlo en sus etiquetas, según la NTP 209.038:2009, seguido por el número de lote que representó el 7% de incumplimiento, es importante recalcar que aproximadamente un 2% de las muestras evaluadas tampoco mostró el número de registro sanitario constituyendo un riesgo para la salud del consumidor.

Los únicos requisitos que se presentaron en todos los envases evaluados fueron el país de procedencia y la fecha de vencimiento.

En lo referente al etiquetado nutricional, el componente nutricional con mayor porcentaje de incumplimiento recayó en el contenido de hierro, el cual, se registró en el 87% de los envases; sin embargo, sí se observó la información relacionada al porcentaje de valores diarios de cobertura de dicho producto (66%). Asimismo, respecto al aporte de fibra se

observó que el 32% no lo indica, debido a la falta de exigencia en la norma técnica peruana, a pesar de ser considerado un nutriente funcional. Lo mismo sucede con el registro del contenido de grasa total y grasa trans, observándose sólo un 22.7% y 20% de las empresas que no lo indica **respectivamente, siendo estos dos componentes agentes causantes de la mayoría de enfermedades metabólicas de nuestro medio.**

Referencia

1. Codex Alimentarius CAC/GL 2-1985 (Rev. 1 - 1993). DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL.
2. Norma Técnica Peruana: NTP 206.001 1981 (Revisada el 2011). Galletas. Requisitos. INDECOPI.
3. Norma Técnica Ecuatoriana: INEN 2085:96. Año 2005 Galletas. Requisitos. Primera Revisión. Quito. Ecuador.
4. Norma Técnica Peruana: NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados. Etiquetado, 7ª Edición, el 20 de febrero de 2010.
5. Norma Técnica Peruana: NTP 209.652 2006. Referencias Normativas: Norma Técnica Internacional. INDECOPI.
6. CARRILLO H, E., 2008. "Evaluación del Sistema de etiquetado Nutricional en Ecuador". Tesis de Postgrado: Maestría en Alimentos y Nutrición. Universidad San Francisco de Quito. Ecuador.
7. "Estudio de Declaraciones Nutricionales y Saludables en el Etiquetado de leches Fermentadas". Subdirección general de alimentación. Dirección General de Salud Pública y Alimentación Consejería de Sanidad y Consumo de la Comunidad de Madrid, España. 2006.