

## **Criterios para el otorgamiento del logo aval SAN**

La elaboración de este documento ha sido coordinado por Sergio Britos y sometido a la consideración y aportes de Pilar Llanos, Alicia Roviroso, Angela Zuleta, Silvina Tasat y Marcela Leal.

El logo aval es un reconocimiento institucional que la SAN otorga a marcas comerciales de alimentos o bebidas, debidamente inscriptos (los productos y las empresas elaboradoras) e identificados de acuerdo con la normativa vigente reunida en el Código Alimentario Argentino (CAA); que cumplan con la totalidad de requisitos que exige el mismo CAA, lo que incluye las normas en relación con el etiquetado general y el rotulado nutricional obligatorio; que respalden la información suministrada con la presentación de análisis efectuados en laboratorios y que respondan a un conjunto de criterios de orden alimentario-nutricional que se exponen a continuación.

**1.-** Acerca del concepto de alimentación saludable: la empresa que elabora el producto para el cual se requiere el logo debe manifestar su acuerdo con el concepto de Alimentación Saludable reconocido por la SAN: patrón alimentario basado en la diversidad de alimentos y bebidas de los grupos que conforman las Guías Alimentarias para la población argentina (GAPA); conformado preponderantemente por los grupos que se recomienda consumir en forma regular (hortalizas, frutas, leche, yogur y queso, granos, cereales, legumbres y hortalizas feculentas, carnes y huevos, aceites y semillas oleaginosas y agua); dado que su consumo en cantidad suficiente y proporción adecuada es un factor determinante de buena nutrición y prevención de enfermedades; a la vez, un patrón limitado en el consumo de alimentos que por su perfil nutricional pueden ser motivo de excesos en la ingesta de ácidos grasos saturados, sodio y azúcares.

**2.-** En forma consistente con el punto anterior, la CD directiva de la SAN (a través del grupo de trabajo en quien lo delegue) requerirá a la empresa elaboradora sus últimos tres reportes de sustentabilidad o similares, identificando en ellos los indicadores o secciones correspondientes a los compromisos, avances y logros en la promoción de mejoras en procesos y calidad nutricional de productos, en línea con el concepto de alimentación saludable y con las recomendaciones de las GAPA. En esta instancia la SAN prestará especial atención a las estrategias de publicidad, marketing y penetración de sus productos, preferentemente (pero no de manera excluyente) en entornos infantiles, con el propósito de velar y promover contenidos y conductas socialmente responsables en línea con las recomendaciones de las GAPA.

**3.-** Pertenezcan a los grupos o categorías de alimentos o bebidas que se listan a continuación:

- a) Hortalizas en todas sus formas (frescas o procesadas)
- b) Frutas en todas sus formas (frescas o procesadas)
- c) Leche, yogur y queso (incluye bebidas lácteas)
- d) Carnes y huevos
- e) Granos, cereales, legumbres y derivados en todas sus formas
- f) Aceites, semillas oleaginosas y frutos secos
- g) Agua

**4.-** Los productos elaborados (sólidos), en cuya matriz o composición se incluya al menos un 60% (en peso) de alimentos de los grupos anteriores, podrán solicitar el

logo aval, debiendo responder a un criterio de perfil nutricional cuya base de cálculo se establece en 100 g de producto y cuyos límites o umbrales de contenido de nutrientes críticos se establecen en 25% del valor diario de referencia adoptado por la normativa Mercosur; en el caso de azúcar y hasta tanto en Mercosur se determine un valor de referencia, el VD se establece en 90 g (azúcares totales), en concordancia con el criterio que se aplica en Europa. Los umbrales quedan establecidos en 5,5 g para ácidos grasos saturados; 600 mg para sodio y 22 g para azúcares, en todos los casos por 100 g.

En todos los casos el espíritu y criterio de la SAN es que los umbrales definidos se apliquen en particular y cuando la metodología analítica lo permita, sobre los nutrientes críticos agregados a los alimentos y no sobre sus intrínsecos. En los casos en que sea metodológicamente difícil la desagregación (entre intrínsecos y agregados), el criterio es no discriminar de forma negativa a los productos de los grupos (b) (ej.: frutas procesadas) y (c) y (f) por sus azúcares (lactosa) y grasas (grasa láctea y ácidos grasos saturados de aceites) intrínsecas. El concepto de azúcares intrínsecos no aplica a los azúcares libres presentes en alimentos o bebidas (en particular provenientes de miel, jarabes y jugos de fruta).

En el caso de los productos elaborados derivados de granos, cereales y legumbres del grupo (e) se establece como criterio adicional la presencia de fibra, no inferior a 2,5 g por porción según tamaños normalizados en el CAA (Capítulo V). Alternativamente, puede considerarse válido una relación hidratos de carbono/fibra inferior a 10.

En el caso de bebidas lácteas y las elaboradas a base de partes, fracciones o extractos líquidos de alimentos vegetales, la base de cálculo será la porción (según CAA y Mercosur) y el umbral de contenido de nutrientes críticos se establece en 12,5% del VD (equivalente a 1,4 g para ácidos grasos saturados, 150 mg para sodio y 5,5 g para azúcares, en todos los casos por 100 cc).

**5.-** En el momento en que se establezca alguna normativa que regule el etiquetado frontal de alimentos, el logo aval no podrá ser utilizado por ningún producto en el cual el etiquetado frontal señale algún tipo de advertencia por haber superado umbrales de contenido de nutrientes críticos.

La CD de la SAN ha conformado un Comité de evaluación del otorgamiento del logo aval (las mismas personas que han participado de la elaboración de este documento); una vez que los interesados presenten la documentación requerida y evaluado el caso por el Comité, este presentará sus resultados a la CD quien finalmente decidirá el otorgamiento o no.