

CONTRALORIA GENERAL
OFICINA GENERAL DE PARTES
18 NOV 2013

CONTRALORIA GENERAL DE
OFICINA GENERAL DE PARTES
-7 OCT 2013

MODIFICA DECRETO SUPREMO N° 977 DE 1996,
DEL MINISTERIO DE SALUD, QUE APRUEBA EL
REGLAMENTO SANITARIO DE LOS
ALIMENTOS.

REPUBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD

SUBSECRETARIA DE SALUD PUBLICA
DIVISION JURIDICA
AB/JDA/ILH/JAHG/AMSC/OFICINA GENERAL DE PARTES

CONTRALORIA GENERAL
OFICINA GENERAL DE PARTES
22 AGO 2013
N° 12

DIVISION JURIDICA
COMITE 4
CBF JEFE
- 8 OCT. 2013

DIVISION JURIDICA
COMITE 4
CBF JEFE
30 OCT. 2013

MINISTERIO DE HACIENDA
OFICINA DE PARTES
RECIBIDO

SANTIAGO, 12 ABR. 2013

VISTO: lo establecido en la ley N° 20.606; en los artículo 2° y 9° letra c) y en los Libros Cuarto y Décimo del Código Sanitario, aprobado por D.F.L. N° 725, de 1967, del Ministerio de Salud; en el D.S. N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud; en el D.S. N° 77, de 2004, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción; en los artículos 4° y 7° del D.F.L. N°1, de 2005, del Ministerio de Salud y teniendo presente las facultades que me confiere el artículo 32 N° 6 de la Constitución Política de la República, y

CONTRALORIA GENERAL
OFICINA GENERAL DE PARTES
29 OCT 2013

CONSIDERANDO:

- La necesidad de regular las disposiciones de la ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad.
- Que resulta necesario informar a la población sobre el contenido de los alimentos que consume, de modo que puedan controlar los excesos innecesarios de ingesta de éstos que los lleve a problemas de obesidad y de enfermedades no transmisibles derivadas de ello,
- La necesidad de regular la publicidad de los alimentos y, en especial, aquella dirigida a los menores de catorce años,
- Que, en mérito de lo anterior, dicto el siguiente

DECRETO:

ARTÍCULO 1°.- Modifícase el decreto N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en la forma que a continuación se indica:

DIVISION JURIDICA
COMITE 4
RMR/CBF JEFE
18 NOV. 2013

CONTRALORIA GENERAL
TOMA DE RAZON
NUEVA RECEPCION
- 5 JUL. 2013

DEPART. JURIDICO	AMC 08/07
DEPART. T. R. Y REGISTRO	
DEPART. CONTABIL.	
SUB. DEP. C. CENTRAL	
SUB. DEP. E. CUENTAS	
SUB. DEPTO. C. P. Y BIENES NAC.	
DEPART. AUDITORIA	
DEPART. V. O. P. U. T.	
SUB. DEPTO. MUNICIP.	

TOMADO RAZON

2 DIC. 2013

Contralor General de la República
REFRENDACION

REF. POR \$
IMPUTAC.
ANOT. POR \$
IMPUTAC.
DEDUC. DTO.

RETIRADO SIN TRAMITAR
REC. A: 3760

RETIRADO SIN TRAMITAR
CON OFICIO N° 2711
14 ABR. 2013

DIVISION JURIDICA
COMITE 4

RETIRADO SIN TRAMITAR



- 1) Agrégase en el artículo 14 la siguiente letra j):

“j) Alimento envasado: Cualquier unidad de producto destinada a ser vendida al consumidor final sin ulterior transformación por parte de su fabricante constituida por todo el alimento, incluyendo el envase en el cual haya sido ésta acondicionada antes de ser puesta a la venta, y que está destinado al consumo directo dentro de un periodo superior a 24 hrs. El material de envasado que esté destinado a proteger los alimentos elaborados de la luz, humedad y otros contaminantes ambientales, sea que recubra al alimento total o parcialmente, deberá imposibilitar la modificación del contenido, a menos que sea abierto o modificado. Estos alimentos no incluyen a aquellos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta y consumo inmediato.”.

- 2) Agrégase al artículo 106 el siguiente número 34:

“34) Publicidad: Toda forma de promoción, comunicación, recomendación, propaganda, información o acción destinada a promover el consumo de un determinado producto.”.

- 3) Incorpórase en el artículo 110 el siguiente inciso cuarto:

“La publicidad de los alimentos de los que trata el inciso primero del artículo 5° de la ley 20.606 efectuada por medios de comunicación masivos deberá llevar un mensaje que promueva hábitos de vida saludables, cuyas características se determinarán mediante un decreto supremo que se dictará a través del Ministerio de Salud. Dicho decreto entrará en vigencia 6 meses después de su publicación en el Diario Oficial.”.

- 4) Introdúcese un nuevo artículo 110 bis:

“**Artículo 110 bis.-** Se prohíbe la publicidad, incluyendo el ofrecimiento y entrega a título gratuito, de los alimentos señalados en el inciso primero del artículo 5° de la ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, que por su presentación gráfica, símbolos y personajes utilizados, se dirija a menores de catorce años

- 5) Introdúcese un nuevo artículo 110 ter:

“**Artículo 110 ter.-** La promoción de los alimentos a los que se refiere el artículo 5° inciso primero de la ley N° 20.606, cuando esté dirigida a menores de 14 años, no podrá utilizar ganchos comerciales tales como juguetes, accesorios, adhesivos, incentivos u otros similares.

Se exceptúan de lo señalado precedentemente aquellos accesorios que sirven para el consumo del producto al cual acceden y que por sus características no sean especialmente atractivos para los menores de 14 años, tales como cucharas, recipientes, mangos, manijas y otros similares. El diseño, decoración e ilustración de dichos accesorios quedará afecta a la misma prohibición del artículo 110 bis.”.

- 6) Agrégase al artículo 120 los siguientes incisos finales nuevos:

“Los alimentos envasados para consumo directo a los que se refieren los artículos 213, incluidas bebidas lácteas, 219, 220 letra b), 225, 243, 262, 358,



incluyendo solo pasteles, galletas dulces y snacks dulces, 368, 369, incluyendo barras de cereales, 395, 399, 400, incluyendo saborizantes azucarados en polvo reconstituídos, 401, excluyendo refrescos en polvo e incluyendo postres envasados listos para el consumo, 402, incluyendo las gelatinas envasadas listas para el consumo, 404, 406, 449, 450, 478, 479, 480, 482, 484, 485 del presente reglamento y en cuya composición por porción en su forma natural y, tratándose de productos deshidratados de acuerdo a las instrucciones de reconstitución que se describan en su envase, que declaren una concentración de calorías, azúcares simples (mono y disacáridos), grasa saturada o sodio que sobrepase los límites que se señalan en la tabla siguiente, deberá poseer un mensaje que informe al consumidor de dicha circunstancia.

Categoría de alimento según RSA	Límites por porción				Porción de referencia
	Energía (kcal)	Grasas Saturadas (g)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)	
213. Leche saborizada	180	3,6	20,4	180	240 ml
219. Manjar o dulce de leche	90	1,7	7,5	150	30 g
220. Yogur adicionado con azúcares y/o edulcorantes autorizados de acuerdo a lo señalado en el artículo 146 del presente decreto	170	3,4	22,5	170	225 g
225. Mantequillas	70,0	4,0	1,3	50	10 g
243. Helados comestibles	140	2,8	16,2	180	120 ml
262. Margarina	45	2,2	1,3	50	10 g
358. Masas o pastas horneadas	135	1,5	5,0	150	30 g
368. Productos farináceos para cóctel	135	1,5	2,5	150	30 g
369. Cereales para el desayuno	135	1,5	5,0	150	30 g
395. Productos de confitería	53	0,4	7,5	60	15 g
399. Chocolate sucedáneo	180	2,0	6,7	160	40 g
400. Cacao azucarado en polvo	180	3,6	20,4	180	240 ml
401. Productos en polvo para preparar postres y refrescos	150	3,0	16,2	180	120 g
402. Polvos para preparar postres de gelatina	48	2,4	7,8	180	120 g
404. Polvos para preparar refrescos o bebidas instantáneas en polvo	62	2,6	7,5	180	240 ml
406. Confituras	38	0,7	7,5	60	15 g
449. Kétchup	30	0,7	3,1	100	15 g
450. Mayonesa	60	0,7	1,6	100	15 ml
478, 479, 480. Bebidas analcohólicas, bebidas refrescantes de fruta, y bebidas de fantasía	60	2,6	15,0	180	240 ml
482, 484, 485. Jugo o zumo puro de de fruta y hortaliza, jugo o zumo concentrado, y néctar de fruta	96	2,6	24,0	180	240 ml

La porción de referencia de la tabla anterior sólo será vinculante para los efectos del mensaje informativo del que trata este artículo. Sin perjuicio de lo



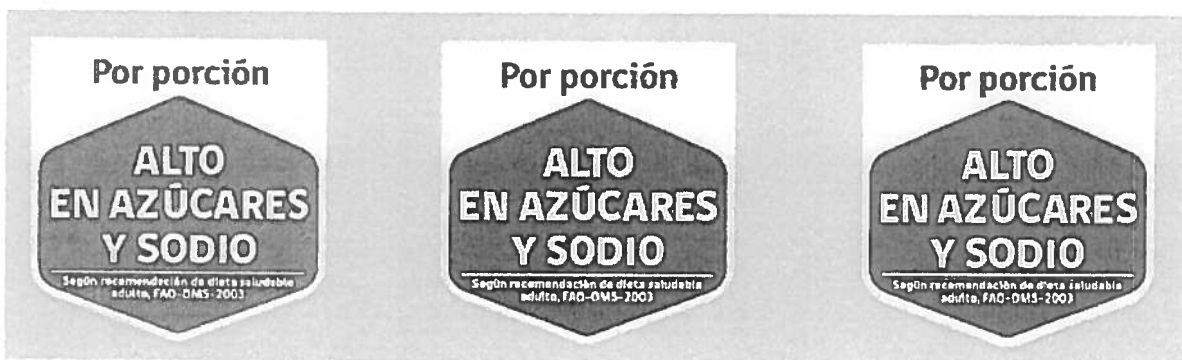
anterior, cuando la porción rotulada en el envase sea distinta a la porción de referencia de dicha tabla, se calcularán los límites de manera proporcional.

El mensaje informativo deberá seguir las características técnicas que se describen a continuación:

Normativa gráfica para etiquetado informativo

Sello:

Sello para ser aplicado en envases de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcares o sodio.



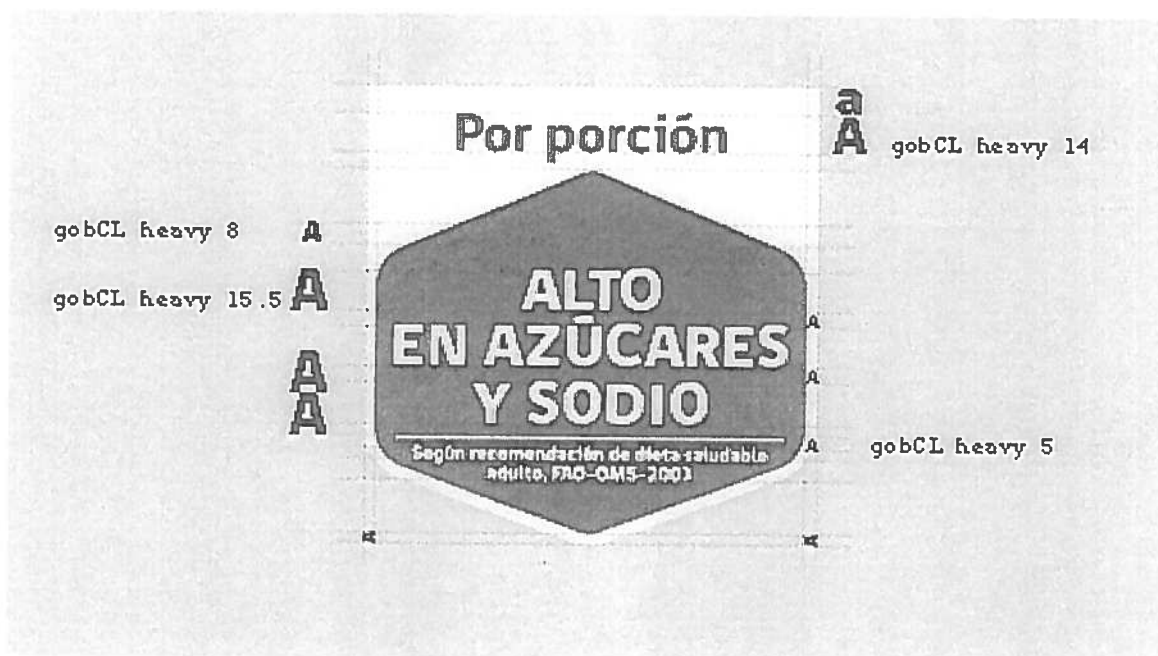
Sello / distribución nutrientes 1:

Sello para ser aplicado en envases de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcares.



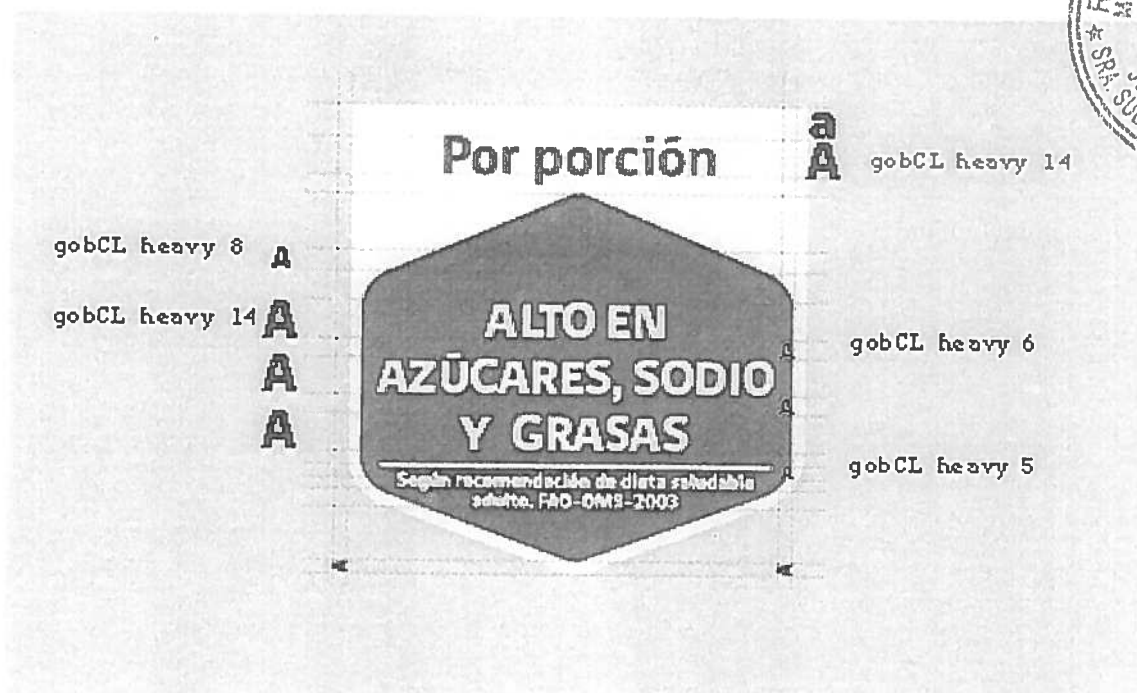
Sello / distribución nutrientes 2:

Sello para ser aplicado en envases de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcares y sodio.



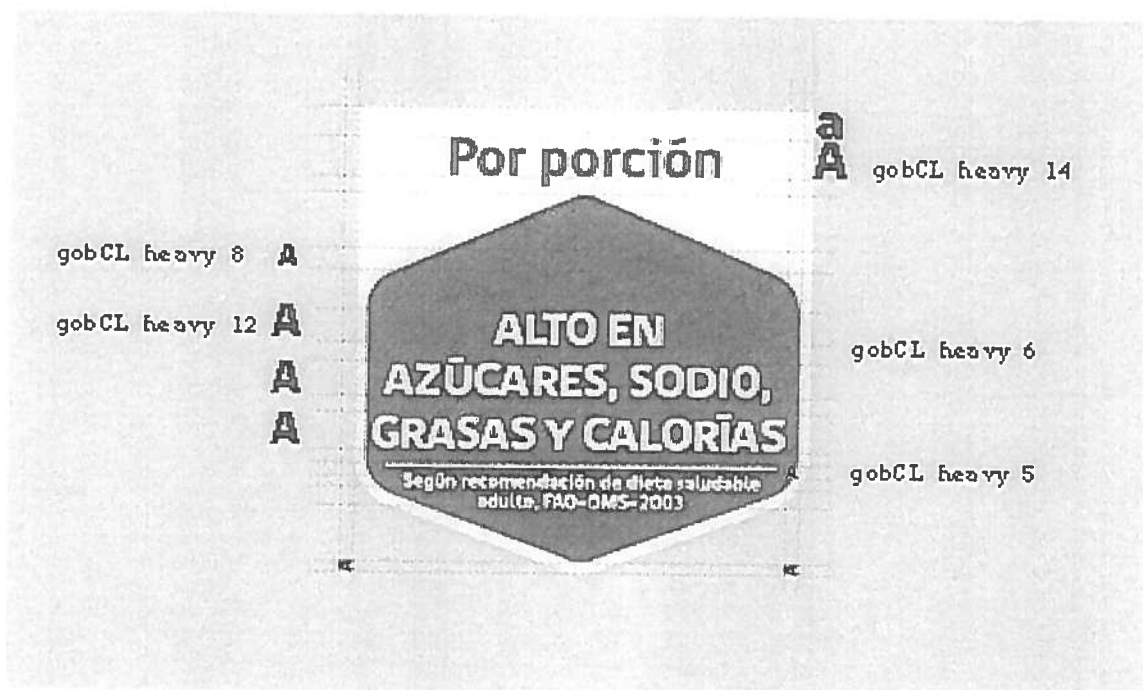
Sello / distribución nutrientes 3:

Sello para ser aplicado en envases de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcares, sodio y grasas.



Sello / distribución nutrientes 4:

Sello para ser aplicado en envases de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcares, sodio, grasas y calorías.



Colores:

Este sello es aplicable en tres colores, dependiendo del fondo al que se aplique. El sello siempre llevará un filete de color blanco para generar un buen recorte sobre el soporte a ser utilizado.



Por porción

ALTO EN AZÚCARES Y SODIO

Según recomendación de dieta saludable adulta, FAO-OMS-2003

C:0 M:100 Y:100 K:0
R:236 G:36 B:39

Por porción

ALTO EN AZÚCARES Y SODIO

Según recomendación de dieta saludable adulta, FAO-OMS-2003

C:86 M:25 Y:100 K:13
R:25 G:128 B:63

Por porción

ALTO EN AZÚCARES Y SODIO

Según recomendación de dieta saludable adulta, FAO-OMS-2003

C:100 M:51 Y:0 K:0
R:0 G:113 B:187

Tipografía:

La tipografía utilizada en este sello es de la familia **gob.CL**, de la imagen corporativa del gobierno de Chile.

Debido al tamaño pequeño de impresión se utiliza la tipografía **heavy**, para su buena legibilidad.

gob.CL

gob.CL regular

1234567890'¡
qwertyuiop`+
asdfghjklñ`çz
xcvbnm,.-
QWERTYUIOP`*
ASDFGHJKLÑ`"
Ç>ZXCVBNM;:;_

gob.CL light

1234567890'¡
qwertyuiop`+
asdfghjklñ`çz
xcvbnm,.-
QWERTYUIOP`*
ASDFGHJKLÑ`"
Ç>ZXCVBNM;:;_

gob.CL bold

1234567890'¡
qwertyuiop`+
asdfghjklñ`çz
xcvbnm,.-
QWERTYUIOP`*
ASDFGHJKLÑ`"
Ç>ZXCVBNM;:;_

gob.CL heavy

1234567890'¡
qwertyuiop`+
asdfghjklñ`çz
xcvbnm,.-
QWERTYUIOP`*
ASDFGHJKLÑ`"
Ç>ZXCVBNM;:;_

Sello / variación nutrientes 1:

Sello para ser aplicado en envases de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcares.



Sello / variación nutrientes 2:

Sello para ser aplicado en envases de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcares y sodio.



Sello / variación nutrientes 3:

Sello para ser aplicado en envases de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcares, sodio y grasas.



Sello / variación nutrientes 4:

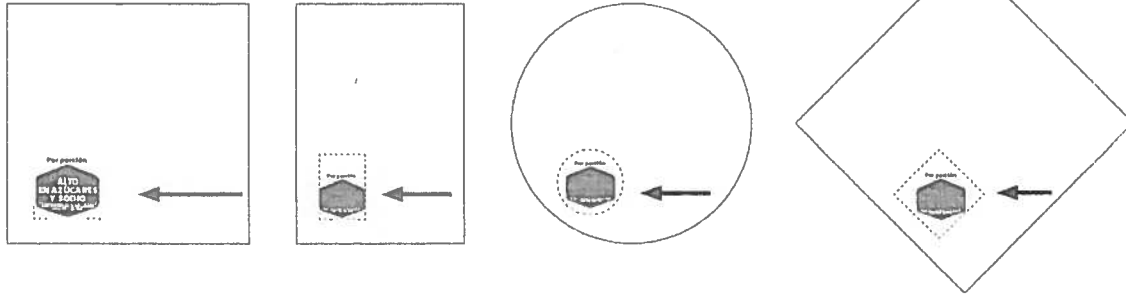
Sello para ser aplicado en envases de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcares, sodio, grasas y calorías.



Aplicación del Sello / Etiquetas :



El sello utiliza un 7.5% de la superficie total del envase.



7.5% de la superficie total

El sello aplicado a envases de líquidos.



Aplicaciones del Sello / diferentes formas y materiales:

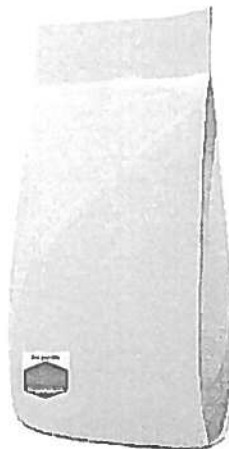


El sello aplicado a envases de diferentes materiales, como vidrio, plástico reciclado y hojalata revestida.



Aplicaciones del Sello / envases PVC:

El sello aplicado a envases de golosinas, bolsas de PVC, aluminio.



Aplicaciones incorrectas / tipografías:

En sello hay que respetar la tipografía gob.CL y las indicaciones de utilización de mayúsculas y minúsculas.



NO se puede utilizar otra fuente tipografica.



NO se pueden utilizar sólo mayúsculas.



NO se pueden utilizar sólo minúsculas.

Aplicaciones incorrectas / colores:

En sello hay que respetar las indicaciones de color.
El sello sólo utiliza uno de los tres colores especificados más blanco.



NO utilizar los textos en negro.



Al sello nunca se le puede sacar el fondo blanco.



NO se pueden utilizar otros colores que no sean los 3 indicados.



NO se pueden utilizar 3 colores.

Aplicaciones incorrectas / formas:

El sello utiliza un fondo que rodea el bloque de color, para recortar de mejor manera contra el fondo.



Solamente utilizar fondo especificado en sello, no alterar su forma.



Solamente utilizar fondo especificado en sello, no alterar su forma.

La obligación de rotular antes señalada podrá cumplirse adhiriendo permanentemente una etiqueta o sello que dé cumplimiento a lo dispuesto en este artículo.

Cuando el nutriente sodio de un alimento exceda las concentraciones de la tabla anterior, deberá rotularse como “Alto en Sodio.” Asimismo, el exceso del nutriente grasas saturadas se rotulará como “Alto en Grasas”, y el exceso del nutriente azúcares simples como “Alto en Azúcares”.

En el caso que un mismo alimento esté afecto a un descriptor nutricional de los que trata el inciso noveno de este artículo y que dicho descriptor nutricional sea incompatible con el mensaje informativo del que tratan los incisos décimo y siguientes de este artículo, primará este último, quedando imposibilitado de rotular con el señalado descriptor nutricional. Se entenderá que existe dicha incompatibilidad cuando se propongan mensajes contradictorios respecto de un mismo nutriente o familia de nutrientes.”.

7) Agrégase el siguiente artículo 120 bis:

“Artículo 120 bis.- Los alimentos a que se refiere el inciso primero artículo 5° de la ley N° 20.606, no se podrán expender, comercializar, promocionar ni publicitar dentro de los establecimientos de educación parvularia, básica ni media.”.

ARTÍCULO 2°.- La publicidad de los alimentos de los que trata el inciso primero del artículo 5° de la ley 20.606 efectuada por medios de comunicación masivos a que se refiere el inciso cuarto artículo 110 del D.S. N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, modificado por este decreto, deberá llevar el siguiente

mensaje "Comer sano y hacer ejercicio es bueno para la salud – Elige Vivir Sano"
Ministerio de Salud"



Los mensajes contenidos en medios visuales deberán ajustarse a las especificaciones técnicas dispuestas en el Manual de Normas Gráficas de los mensajes de vida saludable en la publicidad de alimentos, aprobado mediante el respectivo decreto.

En aquellos mensajes contenidos en medios auditivos, la locución del mensaje antedicho no deberá durar menos de tres segundos.

Cuando los mensajes se transmitan por medios audiovisuales se deberá mencionar de forma oral el mensaje del inciso primero de este artículo, por un lapso no inferior a tres segundos. Mientras dure dicha locución, deberá incorporarse gráficamente el logotipo aprobado por el manual del que trata el inciso segundo de este artículo de forma tal que no se pueda mostrar otra imagen visual que no corresponda a dicho logotipo, el cual no podrá en ningún caso ser inferior al 50% de la pantalla. Para el cumplimiento de esta disposición, el logotipo deberá ajustarse a lo señalado en el citado manual.

Las locuciones comerciales efectuadas en programas de televisión deberán cumplir con lo dispuesto en los incisos segundo y tercero de este artículo, o bien, con lo dispuesto en el inciso cuarto.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

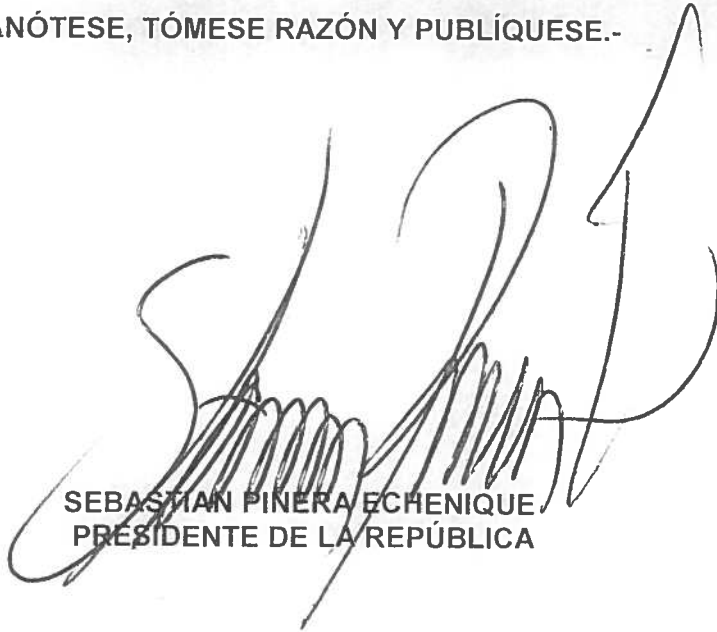
ARTICULO PRIMERO.- El presente decreto entrará en vigencia 6 meses después de su publicación en el Diario Oficial.

Sin perjuicio de ello, la obligación de rotular a que se refiere el inciso décimo del artículo 120 entrará en vigencia en las siguientes fechas:

- 1) Para el nutriente grasa saturada, 6 meses después de la publicación del presente decreto en el Diario Oficial;
- 2) Para el nutriente azúcares totales, monos y disacáridos, 1 año después de la publicación del presente decreto en el Diario Oficial;
- 3) Para el nutriente sodio y calorías, la entrada en vigencia será 18 meses después de la publicación del presente decreto en el Diario Oficial

ARTICULO SEGUNDO.- Los productos que hayan sido empaquetados con anterioridad a la fecha de publicación de este decreto no estarán afectos a la obligación de rotular con el mensaje informativo del que trata el inciso décimo del artículo 120 del D.S. N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud.

ANÓTESE, TÓMESE RAZÓN Y PUBLÍQUESE.-



SEBASTIAN PIÑERA ECHENIQUE
PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA



JAIME MAÑALICH MUXI
MINISTRO DE SALUD



**Consolidado de respuestas a la consulta pública
del Reglamento que implementa la Ley 20.606,
sobre Composición Nutricional de los Alimentos y
su Publicidad.**

Subsecretaría de Salud Pública

Santiago, Chile.

I. Antecedentes

En la situación epidemiológica de Chile se evidenció un aumento del 50% de la prevalencia de Diabetes Mellitus desde el 2003 al 2010, esto asociado a un aumento del 61 al 64,5% en la prevalencia de sobrepeso y obesidad en adultos para el mismo intervalo de tiempo según la Encuesta Nacional de Salud 2009-2010 (MINSAL, Encuesta Nacional de Salud 2009-2010, 2011). Situación similar se ve en el caso de los niños bajo control en el Sistema Nacional de Servicios de Salud (SNSS) desde el año 1994 a junio de 2012, con una creciente prevalencia de obesidad de un 5,8% a un 10,3% y de un 15,7% a un 23% en el caso de sobrepeso. Finalmente, los datos correspondientes a diciembre de 2012, arrojaron que la tendencia sigue en aumento con cifras de 23,32% de prevalencia de sobrepeso y 10,43% de obesidad en los niños menores de 9 años bajo control en el SNSS (Registro Estadístico Mensual-REM, 2012).

En un estudio de análisis del impacto del sobrepeso y obesidad en niños, publicado en 2003 (Barja, Arteaga, Acosta, & Hodgson, 2003), se demostró que la obesidad infantil coexiste con prediabetes (intolerancia a la glucosa) en un 18% de los casos, en un 21% con hipertensión arterial sistólica y en un 13% con hipertensión arterial diastólica. En aquéllos con obesidad leve, ésta se asocia a una reducción del colesterol bueno o protector (HDLc), aumento de los triglicéridos, los que aumentan el riesgo de trombosis, y aumento de la presión arterial a nivel de pre – hipertensión.

Nuestro Poder Legislativo, considerando los indicadores epidemiológicos de sobrepeso, obesidad, diabetes y en general de las Enfermedades Crónicas no Transmisibles (ECNT) y en concordancia con la alerta de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en este sentido, ha aprobado la Ley N° 20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, publicada en el Diario Oficial el 6 de julio 2012. Dicha Ley, nace con la necesidad de contar con más herramientas que nos ayuden a enfrentar esta situación epidemiológica a través de una mejor comprensión de la información sobre la composición nutricional de los alimentos, de la regulación de la venta de alimentos en colegios y de la publicidad de alimentos dirigida a menores de 14 años.

La alimentación y nutrición de la población chilena ha sido siempre un tema de preocupación para nuestro país, lo que se observa en distintas iniciativas realizadas, tales como: la incorporación de subvenciones a la población vulnerable, los programas para niños desnutridos de CONIN, luego reguladas por ley la fortificación de las harinas con vitaminas de complejo B y ácido fólico, y la fluoración del agua, fueron el resultado de buscar soluciones simples, cuyos resultados benéficos para la población son innegables. Esta vez, nuestra

situación epidemiológica es otra, pero nuevamente estamos abordando la situación en base a regulaciones.

La propuesta de Reglamento de la Ley 20.606 “Sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad” fue llevada a consulta pública en enero de 2013, notificada a la Organización Mundial del Comercio (OMC), con un período de 60 días de consulta, la que finalizó en mayo de 2013. Se recibieron observaciones de 224 entidades, públicas y/o privadas, tanto nacionales como internacionales, dando un total de 1080 observaciones, cuyos contenidos fueron evaluados y gran parte de ellos incorporados en el Reglamento actual (D.S. N°12). Los contenidos de estas observaciones se agruparon en 20 principales temas, que son:

1. Tamaño de la gráfica, texto a incluir en el rotulado y su implicancia económica.
2. Cumplimiento de normativa internacional: CODEX Alimentarius.
3. Límites de nutrientes: relación con procesos tecnológicos y evidencia científica.
4. Evidencias de alternativas de menor costo y otros mecanismos para obtener resultados.
5. Plazo de entrada en vigencia: solicitudes de aumento de plazos para entrada en vigencia para una correcta adecuación de la Industria a los requisitos del Reglamento y por el debido cumplimiento de la Decisión del Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).
6. No utilizar el vocablo “nutriente crítico”.
7. Cumplimiento de las normas de transparencia contenidas en los acuerdos internacionales en materia de comercio internacional.
8. Estigmatización de alimentos y/o nutrientes, siendo que la obesidad y las ECNT tienen causas multifactoriales.
9. Regulación de la publicidad a menores va más allá de lo deseable y no cuenta con la suficiente justificación.
10. Rotulación de los azúcares totales y no de los azúcares agregados.
11. Incluir el requisito “Divulgación de los procedimientos”. Adelantar campañas de información y educación para la correcta comprensión de la información nutricional.
12. Porciones en consulta no se asemejan a porciones reales.
13. Se debería rotular “Alto en Sodio” y no “Alto en Sal”.
14. Agregar nuevas categorías de alimentos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
15. Conceptos y/o redacción.
16. Rotular grasas saturadas sólo cuando la cantidad de grasas totales sea mayor o igual a 3g/porción, por los costos que significa cambiar los etiquetados.

- 17. Exclusión o inclusión de alimentos o categorías de alimentos en el Reglamento de la Ley 20.606.
- 18. Variabilidad analítica de los nutrientes.
- 19. Inclusión de otros nutrientes en el Reglamento de la Ley 20.606.
- 20. Diferenciar requerimientos nutricionales de niños.

En la siguiente tabla se presenta el número de observaciones por cada ítem y el porcentaje que representa cada ítem dentro del total de ellas (n=1080). También se presenta el porcentaje de personas que realizaron observaciones en cada tema.

Tabla: Resumen de las observaciones recibidas a la consulta pública.

Ítem	Cantidad de observaciones por ítem	% de entidades públicas y/o privadas que realizan observaciones por ítem (224)	% de que representa cada ítem en el total de las observaciones (1080)
1	142	63,4	13,2
2	136	61,0	12,7
3	119	53,4	11,1
4	100	44,8	9,3
5	76	34,1	7,1
6	76	34,1	7,1
7	71	31,8	6,6
8	67	30,0	6,2
9	56	25,1	5,2
10	51	22,9	4,7
11	52	23,3	4,8
12	36	16,1	3,4
13	26	11,7	2,4
14	20	9,0	1,9
15	20	9,0	1,9
16	13	5,8	1,2
17	14	6,3	1,3
18	2	0,9	0,2
19	2	0,9	0,2
20	1	0,4	0,1
Total	1080	--	100

A partir de la tabla anterior se concluye que los primeros 7 ítems fueron los más frecuentes.

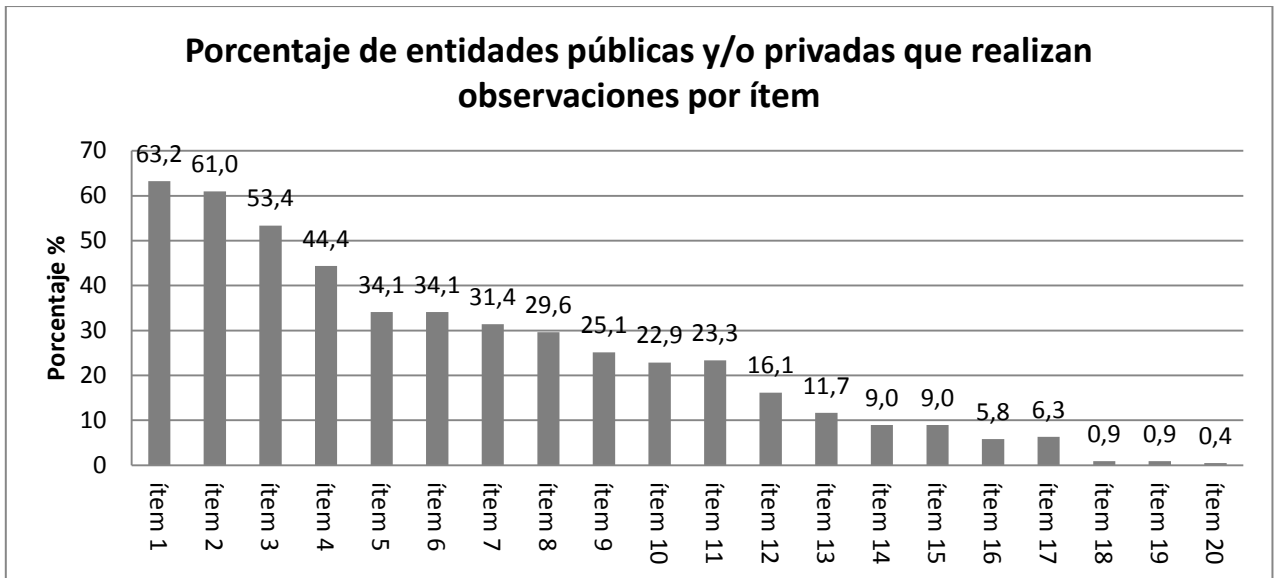


Figura 1: Porcentaje de entidades públicas y/o privadas que realizan observaciones por ítem (n=224 personas)

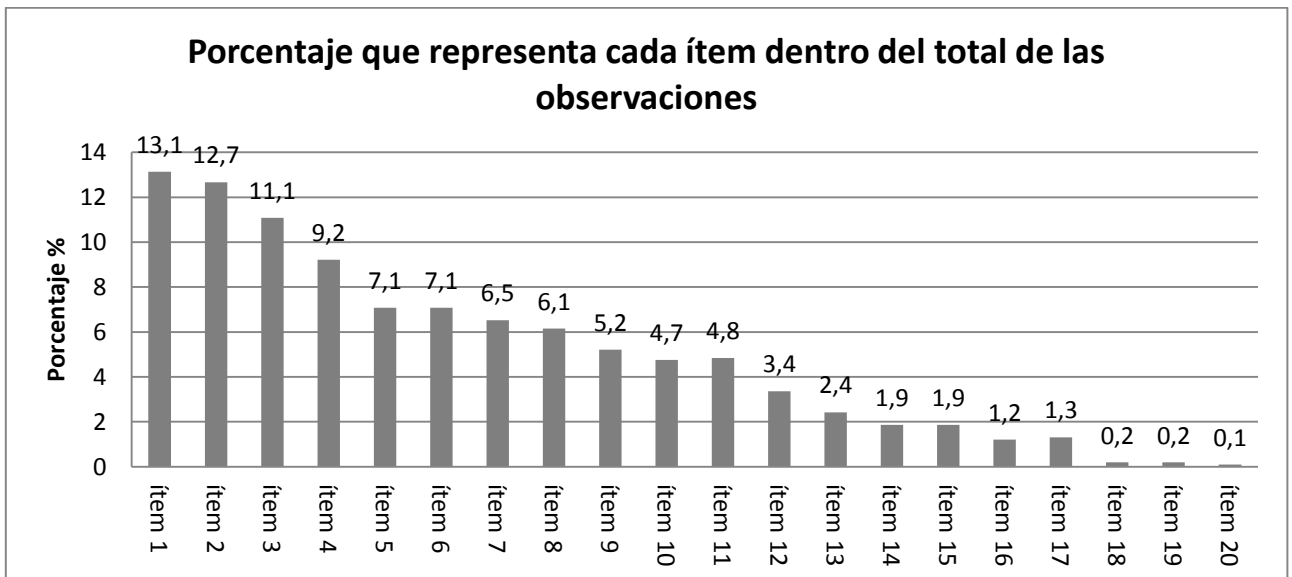


Figura 2: Porcentaje que representa cada ítem dentro del total de las observaciones (n=1080)

II. Respuesta a los temas objeto de las observaciones

- ✓ *Ítem 1: Tamaño de la gráfica, texto a incluir en el rotulado y su implicancia económica.*

Respecto a los documentos que fueron a consulta pública, el tamaño de la gráfica correspondía al 20% de la cara principal. Acogiendo las observaciones recibidas, se redujo el tamaño al 7,5% de la superficie total del envase. Además se acogieron las inquietudes relativas a la forma y a los colores utilizados, modificándose éstos, los cuales podrán ser rojo, o azul o verde según sea el color del envase.

En relación al mensaje del sello, etiqueta o rótulo informativo a aplicar, finalmente se utilizará el texto “Alto en...” el cual debe ser adherido en forma permanente en cada envase.

Para la publicidad de estos alimentos, efectuada por medios de comunicación masivos, el mensaje saludable asociado está definido por Decreto número 28 publicado en el Diario Oficial el 17 de diciembre de 2013. Actualmente es “Comer sano y hacer ejercicio es bueno para la salud – Elige Vivir Sano Ministerio de Salud”.

- ✓ *Ítem 2: Cumplimiento de normativa internacional: CODEX Alimentarius.*

Uno de los puntos más mencionados de los comentarios recibidos en el periodo de consulta pública, era que se considerara lo establecido por el Codex Alimentarius, organismo internacional en materia de alimentos, y que no se utilizara la palabra “advertencia”.

En respuesta a dicha observación, se deben seguir las Directrices generales sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979), en las que se especifica en la sección “3. Declaraciones de Propiedad Prohibida; Deberían prohibirse:

3.5 Declaraciones de propiedades que puedan suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos análogos, o puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor”.

Por lo anterior, el etiquetado definido busca informar de forma más simple y sencilla a la población sobre el contenido de los nutrientes definidos por la Ley 20.606.

En los comentarios recibidos, se hace mención a que el Codex no ha establecido límites para nutrientes para aquellos establecidos en el Reglamento Técnico y se hace mención a la Directriz Codex sobre Etiquetado Nutricional CAC/GL 2-1985, la cual establece que la información “no deberá hacer creer al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debería comer para mantener

su salud, antes bien deberá dar a conocer las cantidades de nutrientes que contiene el producto.

En ningún caso los límites establecidos en el Reglamento pretenden ser una recomendación individual de consumo.

Se deben seguir las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL23-1997) donde se recomienda tomar una Dieta de Referencia. Chile adhiere al informe y recomendaciones de la OMS "Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases." (FAO/OMS, 2003), según el cual la dieta diaria debe estar constituida por un máximo de ciertos nutrientes, y donde se recomienda no sobrepasar las recomendaciones allí establecidas.

Asimismo, en relación a los nutrientes sodio, azúcares simples, grasas saturadas y calorías, no existe normativa en Codex que regule su aplicación para límites "Altos en", sin embargo Codex faculta a los estados miembros a adoptar Reglamentos en estos casos, siempre que dicha normativa no sea contrapuesta con otras establecidas en Codex.

Por otra parte la palabra "Alto" hoy se utiliza con fines de resaltar una cualidad positiva de un alimento, tal como "Alto" en ciertos minerales o vitaminas, por lo tanto, dicho vocablo no puede asumirse que entregue una sensación de peligro o alerta.

Para evitar incompatibilidad entre el "Alto en..." del D.S. N°12 y los descriptores nutricionales existentes en el Art. 120 del RSA, en el D.S N°12 se especifica:

"En el caso que un mismo alimento esté afecto a un descriptor nutricional de los que trata el inciso noveno de este artículo y que dicho descriptor nutricional sea incompatible con el mensaje informativo del que tratan los incisos décimo y siguientes de este artículo, primará este último, quedando imposibilitado de rotular con el señalado descriptor nutricional. Se entenderá que existe dicha incompatibilidad cuando se propongan mensajes contradictorios respecto de un mismo nutriente o familia de nutrientes."

Por otra parte, el proyecto de Reglamento sujeto a consulta pública establecía: "*Que resulta necesario advertir a la población sobre el contenido de los alimentos que consume...*". En varias de las observaciones recibidas se sugirió que se utilizara la palabra "informar" en vez del término "advertir" utilizado en la propuesta original. Esta sugerencia fue incorporada en la versión final.

Además de todo lo anteriormente expuesto, es importante dejar presente que es necesario informar y educar a la población sobre el contenido de nutrientes de una

forma simple, de modo que puedan identificar con mayor facilidad la posible situación de una ingesta que sobrepase sus recomendaciones. Existe evidencia a nivel internacional de que los sistemas de información nutricional actuales parecen ser poco comprensibles a la mayoría de la población, principalmente entre los niños.

Asimismo, debemos recalcar que no existe un estándar único de sistema de información nutricional complementaria y no existe norma a nivel de Codex para límites “Altos en” para los nutrientes incluidos en el Reglamento de la Ley 20.606. Asimismo, los descriptores nutricionales descritos en Codex son aplicables en su mayoría por 100g/ml de producto, según si el alimento es sólido o líquido. Estos descriptores son: “bajo contenido” y “exento” para energía y grasas saturadas, “exento” para azúcares, y para sodio, “bajo contenido”, “contenido muy bajo” y “exento”. El descriptor “contenido alto” sólo se utiliza en Codex para proteínas, vitaminas y minerales y fibra dietética; y tiene distintos criterios para ser aplicado: por 100g/ml, por 100 calorías, o por porción de alimento (CAC/GL23-1997).

✓ *Ítem 3: Límites de nutrientes: relación con procesos tecnológicos y evidencia científica.*

Teniendo en consideración esta observación, se revisaron los límites en consulta y se modificaron. Los límites actuales se establecieron tomando como base de cálculo el reporte de la OMS (2003) para un adulto, de peso normal y deseando mantener dicho peso, donde se recomienda una dieta de no más de 2000 kcal al día. De estas calorías, menos del 10% debe provenir de grasas saturadas y menos del 10% debe provenir de azúcares simples (mono y disacáridos). Además la dieta, debe tener menos de 2 gramos de sodio al día.

Para la población pediátrica, las recomendaciones son variables ya que van acorde a los distintos rangos de edad, por lo que es difícil establecer límites en base a estos valores en un Reglamento general (Reglamento Sanitario de Alimentos DS977/96) que regula todos los alimentos, es decir donde no se diferencian aquellos utilizados por la población pediátrica, salvo en alimentos para regímenes especiales; lactantes y de uso infantil cuyas características son absolutamente diferentes al resto de alimentos.

Tomando en consideración lo anterior, en el proceso de definir los límites, y dada la crítica situación epidemiológica en niños, se consideró el número de comidas en un día en la población pediátrica, que estimamos pueden ser de 3 a 7, debido al uso de las colaciones.

Tal como se sugirió en el periodo de consulta pública, también se consideraron las características inherentes de los productos (contenido natural de nutrientes, por

ejemplo azúcares de frutas y lácteos), y se revisó producto a producto con el mínimo tecnológico existente en el mercado chileno de una base de datos construida especialmente con productos existentes en el mercado (ejemplo: grasas saturadas para mantequillas que corresponde a 40g/100g), demostrando en la práctica que existe la factibilidad tecnológica de reducir o modificar los niveles de nutrientes.

Evidencias Científicas; Además de las del reporte OMS 2003 se consideraron entre otros; los meta-análisis (Basu, Yoffe, Hills, & Lustig, 2013), (Livesey, Taylor, Livesey, & Liu, 2013), (Malik, Popkin, Bray, Després, Willett, & Hu, 2010) que determinan que el consumo de azúcares por sobre 95-100g por 2000 calorías aumenta en un 45% el riesgo de diabetes, y que cada 150 calorías por persona provenientes de azúcares simples aumenta en un 1,1% el riesgo de diabetes, y el meta-análisis de la Sociedad Alemana de Nutrición (Hauer, y otros, 2012), que relaciona tanto el sobrepeso como la diabetes al consumo de bebidas azucaradas. También se consideraron otros estudios relativos al consumo de sal y grasas saturadas en relación al riesgo cardiovascular y diabetes (Li, y otros, 2008), donde la reducción del consumo de grasas saturadas y azúcares simples, junto a educación en mayor actividad física redujo en 85% la aparición de diabetes en sujetos pre diabéticos. El estudio de Campos (Campos, 2010) , donde la reducción del consumo de grasa saturada en un 1% reduce el colesterol sérico en un 2%, y los estudios de Nestel (Nestel, Chronopoulos, & Cehun, 2005) donde se concluyó que una ingesta diaria de 40g de grasa láctea en forma de queso no aumentaba el colesterol LDL ni el colesterol total, los que sí aumentaban significativamente con la misma cantidad de grasa láctea pero en forma de mantequilla, resultados que fueron corroborados por el seguimiento de 20 años de Mozaffarian (Mozaffarian, Hao, Rimm, Willett, & Hu, 2011).

- ✓ *Ítem 4: Evidencias de alternativas de menor costo y otros mecanismos para obtener resultados.*

Algunos de los comentarios recibidos hacían alusión al Artículo 2.2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la OMC. Este artículo reconoce a los Estados la autonomía para adoptar las medidas necesarias para proteger la salud de las personas. Sin embargo, la autonomía está sujeta a que no constituya un medio de discriminación entre los países, en que prevalezcan las mismas condiciones, o una restricción encubierta al comercio y que las medidas que se adopten estén en conformidad con las disposiciones del Acuerdo OTC.

El objetivo de la Ley 20.606 y su reglamento son sanitarios y se enfocan en los menores de 14 años, considerando la situación epidemiológica de nuestro país al

respecto. En el caso de los niños bajo control en el Sistema Nacional de Servicios de Salud (SNSS) desde el año 1994 a junio de 2012, las cifras muestran una situación creciente de obesidad desde un 5,8% a un 10,3% y de un 15,7% a un 23% en el caso de sobrepeso. Los últimos datos correspondientes a diciembre de 2012, arrojan cifras de 23,32% de prevalencia de sobrepeso y 10,43% de obesidad en los niños menores de 9 años bajo control en el SNSS (REM, Diciembre 2012). Visto los datos expuestos anteriormente, se consideró de suma urgencia adoptar medidas que tuvieran como objeto hacer frente este problema, entre ellas la necesidad de informar a la población sobre los nutrientes de los alimentos para que puedan adoptar una decisión informada al momento de consumirlos.

Como ya se ha expuesto, las medidas contenidas en el reglamento es uno de los pasos que ha adoptado nuestro país para hacer frente a la epidemia de obesidad que se ha propagado a pasos agigantados en los últimos años en nuestro país.

La medida tiene por objeto perseguir un objetivo legítimo y no tiene fines proteccionistas, aplicándose de manera no discriminatoria y sin que constituya una restricción encubierta al comercio.

En la revisión llevada a cabo por el Ministerio de Salud (MINSAL), y en el Informe del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) (Zacarías, y otros, 2011), disponible durante el período de consulta pública, no se hace mención a encontrar evidencias de iniciativas de menor costo que hayan obtenido los resultados esperados.

En Chile el MINSAL ha desarrollado programas comunitarios de promoción de salud y de prevención de enfermedades crónicas que podríamos resumir en el listado siguiente:

- Programa nacional de alimentación complementaria (PNAC) de niños, lactantes, en embarazo y puerperio, Programa nacional de alimentación complementaria del adulto mayor (PACAM).
- 1997 Examen de Medicina Preventiva del Adulto (EMPA): incluye vigilancia y promoción de salud.
- 1998 Estrategia Nacional de Promoción de Salud.
- Consejo Vida Chile, Guía para una Vida saludable:
 - Planes Comunales VIDA CHILE de Promoción de Salud
 - Invitación a establecimientos educacionales, lugares de trabajo y universidades e institutos promotores de la salud; con los objetivos de reducir conductas poco saludables como el sedentarismo y el

consumo de sal, fomentar el consumo de 5 porciones de frutas y verduras al día, y restringir el consumo de alimentos ricos en grasas y azúcares.

- 2004 – 2005:
 - Promoción de salud regional y municipal: definición de estructuras, roles y funciones con el fin de estandarizar a nivel nacional.
 - Estrategia de Intervención Nutricional en el Ciclo Vital: se inicia el trabajo intersectorial para contribuir a revertir la tendencia epidemiológica, a través de:
 - Vigilancia y Promoción de salud (ejercicio, alimentación saludable y lactancia materna), difusión y capacitación a los profesionales de salud.
 - Difusión a otros ámbitos de la sociedad por campañas.
 - Software educativo y de autoevaluación para profesionales de la salud.
 - Norma Técnica de Evaluación Nutricional del Niño(a) de 6 a 18 años y material de apoyo.
 - Nueva Gráfica de Evaluación Nutricional de la Embarazada y material de apoyo.
 - Nuevas Guías de Vida Sana.
 - Intervención a través del Programa de Alimentación Saludable y Actividad Física (PASAF) de intervención en pre diabéticos y pre hipertensos para prevenir enfermedades crónicas.
 - Programas de obesidad en Servicio de Salud Metropolitano Sur y Servicio de Salud Araucanía Sur.
 - Coordinación intra e intersector con el Ministerio de Educación (MINEDUC), Junta Nacional de Jardines Infantiles (JUNJI), Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) y Fundación Integra, instituciones dedicadas a los niños más vulnerables.
- 2006 – 2007: Etiquetado Nutricional según normas CODEX, Food and Drugs Administration (FDA), Unión Europea (UE). Se implementó un etiquetado nutricional obligatorio de alimentos (ENOA) para informar al consumidor sobre el contenido de energía, proteínas, hidratos de carbono, grasas totales y sodio en los alimentos. El objetivo del ENOA era empoderar al consumidor en la toma de decisiones al momento de elegir un alimento para facilitar el cambio de conducta, y con ello contribuir a reducir la prevalencia de sobrepeso y de enfermedades crónicas no transmisibles. Sin embargo, el ENOA no ha mostrado generar cambios en la tendencia epidemiológica.
- 2009 Estrategia Global contra la Obesidad (EGO Chile):

- Adherimos mediante un Programa de promoción intersectorial en 1000 escuelas pertenecientes a esta estrategia (EGO escuelas)
- Programas pilotos de intervención en 82 Centros de Salud Familiar (CESFAM) en población de alto riesgo (Pre diabéticos y pre hipertensos).

Ninguna de las iniciativas anteriores ha dado los resultados esperados en cuanto a la reducción de la malnutrición por exceso y enfermedades crónicas no transmisibles.

En el 2011 logramos un acuerdo voluntario con los productores de pan para la reducción progresiva del contenido de sodio a 400mg/100g en el 2014, cuyo resultado aún no hemos evaluado.

En la actualidad, se aplica un programa de promoción “Elige Vivir Sano” logrando asociación con la industria en forma voluntaria, se ha ampliado la Estrategia de Promoción de la Salud a través del ciclo vital, se han empoderado las comunas y ciudades a través de los municipios y alcaldes, se han definido metas y establecido a las Secretarías Regionales Ministeriales (SEREMIS) como coordinadores responsables del seguimiento de los establecimientos educacionales, institutos, universidades, comunas y lugares de trabajo promotores de la salud. Finalmente, se estableció la Ley 20.606, cuyo Reglamento se focaliza en niños menores de 14 años y establecimientos educacionales.

Cabe destacar que la situación de obesidad infantil, ha generado diversas iniciativas y/o políticas a nivel internacional:

1. Una alianza público-privada National Collaborative on Childhood Obesity Research (CDC, NIH, RWJF, & USDA, 2011) en EEUU se ha creado con la declaración original siguiente: Childhood Obesity: An Urgent Call to Action. Actualmente en EEUU, 12,3 millones de niños y adolescentes son obesos. Desde 1980 al 2011, la prevalencia de obesidad se ha más que duplicado en niños entre 2 a 5 años (de 5% a 12,4%), casi triplicado en niños entre 6 a 11 años (de 6,5% a 17%) y más que triplicado en adolescentes de 12 a 19 años (de 5% a 17,6%). La obesidad afecta desproporcionadamente a las poblaciones más vulnerables, tales como los niños de raza negra y los niños mexicano-americanos. Si la epidemia de obesidad no se trata y revierte ahora, la generación de jóvenes americanos de hoy, podría ser la primera generación que viva más enferma y que muera antes que las generaciones que los anteceden.

Esto demuestra que la situación es crítica en niños y adolescentes.

2. El 28 de junio de este año, se dictó dentro del Hunger Free Kids Act of 2010 (USDA, 2013), la norma de puntos de venta en colegios donde se prohíbe el ingreso de bebidas carbonatadas con azúcares a los colegios y sólo se permiten aquéllas con un máximo de 5 calorías por porción FDA según edad de los niños. Además, se reglamentó que los cereales sean integrales y con un mínimo de 51% de granos integrales, y que los snacks y platos preparados contengan menos de 230 mg de sodio y no más del 10% de las calorías como grasas saturadas.
 3. En Francia se reglamentó la prohibición de venta de bebidas con azúcar en los colegios, se subvencionó la entrega de frutas y se suprimieron los desayunos en los niños que ya lo habían tomado en su casa. Hasta hoy parece ser la única iniciativa que a nivel país ha desacelerado la situación epidemiológica de sobrepeso (Chauliac & Hercberg, 2012), (Salanave, Peneau, Rolland-Cachera, Hercberg, & Castetbon, 2009), (Lioret, y otros, 2010).
 4. En la Unión Europea se ha desarrollado el IDEFICS (UE, 2006) Identification and prevention of Dietary- and lifestyle-induced health Effects In Children and infants: Alemania, Bélgica, Chipre, Dinamarca, España, Estonia, Francia, Hungría, Italia, Suecia, Reino Unido cuyas estadísticas resaltan la situación epidemiológica, sin resultados positivos.
- ✓ *Ítem 5: Plazo de entrada en vigencia: solicitudes de aumento de plazos para entrada en vigencia para una correcta adecuación de la Industria a los requisitos del Reglamento y por el debido cumplimiento de la Decisión del Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).*

En observaciones recibidas relativas a las propuestas de Reglamento que fueron notificadas en la OMC, se planteaba la necesidad de que se estableciera un período adecuado de implementación, que permitiera una correcta adecuación de la industria al nuevo Reglamento. Pues bien, el Decreto 12/2013 de MINSAL, establece un plazo de entrada en vigencia de 6 meses desde la fecha de publicación del Reglamento en el Diario Oficial de Chile (17/12/2013), además la implementación de éste será en forma paulatina según nutriente.

Es importante destacar, que en el caso de que los productos hayan sido empaquetados con anterioridad a la fecha de publicación del Reglamento, según el artículo transitorio segundo, quedarán exentos del rotulado “Alto en”.

Cabe destacar que sólo a partir de octubre 2013 existe la obligatoriedad de declarar el contenido de azúcares totales en el etiquetado nutricional, por lo que se establece un plazo de 12 meses para la rotulación de “Alto en” azúcares.

El plazo para sodio (18 meses desde la publicación en el Diario Oficial) se determinó para estar acorde al Compromiso para Reducción de Sal/Sodio en Pan (MINSAL, FECHIPAN, & ASACH, CARTA COMPROMISO PARA REDUCCIÓN DE SAL/SODIO EN PAN, MINSAL FECHIPAN ASACH, 2011) convenido entre el MINSAL, la Federación Chilena de Industriales Panaderos (FECHIPAN), y la Asociación Gremial de Supermercados de Chile (ASACH) cuyos niveles de sodio acordados son de 400mg por 100g a diciembre de 2014.

En el mismo plazo que el sodio, está contemplada la obligación de rotular los productos con niveles “Altos en” calorías. Esto busca entregar un plazo más extendido para la industria con el objetivo de que pueda reformular sus productos, reduciendo los aportes de grasas y azúcares. Asimismo, esto permite un acostumbramiento progresivo de la población a esta reducción de niveles de nutrientes que influyen en la palatabilidad de los alimentos, permitiendo una mayor aceptación de los nuevos sabores y características organolépticas de los productos reformulados.

✓ *Ítem 6: No utilizar el vocablo “nutriente crítico”.*

En relación al término “nutriente crítico” utilizado en los Reglamentos notificados, se recibieron comentarios que dicho término infringía lo establecido en el CODEX y se solicitaba que se adecuara a dicha normativa internacional. En el Decreto publicado se acogió esta observación y se utiliza el término “nutriente” y no el vocablo “nutriente crítico”.

✓ *Ítem 7: Cumplimiento de las normas de transparencia contenidas en los acuerdos internacionales en materia de comercio internacional*

1) Plazos para la implementación de la Ley

El 6 de julio del 2012 se publicó en el Diario Oficial la Ley 20.606, sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, estableciendo un plazo de un año para su implementación, lo que requería la dictación del Reglamento.

El Reglamento fue notificado y puesto en consulta pública entre los meses de enero y mayo 2013. En relación a las observaciones recibidas, se acogieron gran parte de ellas.

En el Reglamento publicado en el Diario Oficial, se da un plazo de seis meses para su entrada en vigencia, dando de esa forma cumplimiento con el “plazo prudencial” que preverán los Miembros de la OMC entre el plazo de publicación y su entrada en vigor, conforme a lo establecido en el art. 2.12 del Acuerdo OTC de la OMC. Tal como se señaló anteriormente, la entrada en vigencia de la obligación de rotulado será paulatina, por nutriente, partiendo con las grasas saturadas en un plazo de 6 meses, luego los azúcares simples (mono y disacáridos) con un plazo de 12 meses, y finalmente el sodio y las calorías en un plazo de 18 meses. Además, sólo se aplicará a un listado de alimentos priorizados bajo un sustento técnico, vale decir, que fueron seleccionados en base a su composición (densidad energética elevada, elevado contenido de sodio, azúcares simples y grasas saturadas), su relación con el sobrepeso y/o ECNT y considerando aquellos alimentos que podrían ser preferidos por los niños.

2) Notificaciones a la Organización Mundial de Comercio (OMC)

En relación a la notificación de la Ley, algunos comentarios recibidos hacen mención al hecho de que Chile no haya notificado bajo el Acuerdo OTC de la OMC. Al respecto es importante señalar que la Ley 20.606 establece el marco jurídico general, siendo su Reglamento, el Decreto 12 de 2013, el que establece a qué productos se les aplica la medida y cuáles son los límites para la utilización del rótulo informativo “Alto en”. Por lo anterior, siendo la obligación en el Acuerdo OTC de notificar los Reglamentos Técnicos, es que nuestro país procedió a notificar los reglamentos de la Ley.

En enero 2013, se notificaron tres proyectos de Reglamento a la OMC: uno sobre composición nutricional, notificado el 16 de enero de 2013; otro sobre publicidad de alimentos, notificado el 17 de enero de 2013; y, uno de tamaño de las porciones de consumo, notificado el 21 de febrero de 2013. En todas estas notificaciones se concedió un plazo de 60 días para recibir comentarios y observaciones y aun después de dicho plazo se acogieron observaciones sobre dichos proyectos de Reglamento. Los principales comentarios recaían en:

- a. No utilizar porciones vinculantes, utilizar porciones de consumo habitual en la aplicación de los límites:
Se acogieron las sugerencias y se eliminó el listado de porciones vinculantes, sólo se utilizará un listado de porciones de referencia para el cálculo de los límites. Las porciones seguirán siendo las mismas establecidas por el productor, pero el cálculo de los límites se realizará en forma proporcional a dicha porción a partir de las porciones de referencia.

Al no disponer de estudios de validación de porciones sugeridas como referencia a nivel nacional, se utilizarán las porciones de la FDA (FDA, 2012) que están validadas y que son de conocimiento internacional.

- b. Co-participación en los Reglamentos de rotulado de alimentos con los socios comerciales de Chile: Esta situación se consideró a través del periodo de consulta pública y luego de dicho período en diversas instancias hasta la fecha.
 - c. Contradicción con el artículo 2.9.2 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio (AOTC). Conocer con la debida anticipación cuáles serán los productos abarcados indicando objetivo y razón de ser, en una etapa convenientemente temprana para recibir observaciones y sugerencias: Esto se cumplió, el listado de alimentos en consulta pública, acogiendo algunas de las observaciones recibidas, fue reducido y muchos de los límites fueron modificados.
 - d. Objetivo de la Ley y Reglamento: El AOTC reconoce el derecho de los países de adoptar normas o Reglamentos técnicos para la protección de sus objetivos legítimos, en este caso el objetivo de protección de la salud humana. Nuestro Poder Legislativo, considerando los indicadores epidemiológicos de sobrepeso, obesidad, diabetes y en general de las ECNT y en concordancia con la alerta de la OMS en este sentido, ha aprobado la Ley N° 20.606, sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad.
- ✓ *Ítem 8: Estigmatización de alimentos y/o nutrientes, siendo que la obesidad y las ECNT tienen causas multifactoriales.*

Efectivamente las causas de la obesidad y de las ECNT son multifactoriales y las estamos abordando desde diferentes ángulos. MINSAL debe entregar a la población información de fácil comprensión para que el consumidor pueda tomar las decisiones individuales en cada caso. Esta ley es una herramienta focalizada en niños y en ciertos alimentos, además de regular publicidad dirigida a niños menores de 14 años.

- ✓ *Ítem 9: Regulación de la publicidad a menores va más allá de lo deseable y no cuenta con la suficiente justificación.*

En relación a la publicidad:

Cuando es dirigida a menores de edad se dará cumplimiento a las recomendaciones de la OMS “A framework for implementing the set of recommendations on the marketing of foods and non-alcoholic beverages to children” (OMS, 2012).

Cabe destacar que la evidencia a nivel nacional acerca de los efectos de los comerciales de TV en niños chilenos evaluados por Olivares (Olivares, Yáñez, & Díaz, 2003), establecen que los alimentos preferidos por los niños son los de productos envasados dulces y salados, como papas fritas, chocolates, galletas, bebidas con azúcar y en menor medida yogurt. Ante la consulta de si habían consumido algún alimento o bebida que aparecía en los comerciales del día anterior, el 40% de los escolares indicó haber consumido alguno de los productos dulces o salados ya citados y el 29,7% correspondía a bebidas y refrescos (en polvo reconstituidos). Es interesante destacar que el 71,9% de los escolares manifestó su interés por probar los alimentos nuevos que aparecen en la televisión. Similares resultados fueron informados por Crovetto (Crovetto, Durán, Guzmán, & Miranda, 2011).

El Código Chileno de ética publicitaria tiene como objetivo “establecer las normas éticas que deben orientar el quehacer publicitario”. Su cuarta edición fue aprobada en el año 2007 por el Consejo de Autorregulación y Ética Publicitaria – CONAR (CONAR, 2007). Este Código sirve como instrumento de base para la autodisciplina, por lo tanto, sirve como un documento de referencia y fuente subsidiaria en el contexto de la legislación.

Publicidad de alimentos y bebidas dirigida a los niños (artículo 28 CONAR)

Deberá seguir las mismas normas generales de la publicidad dirigida a los niños contenidas en los artículos 17 y 24 del Código, y en especial las siguientes:

- Siendo la fantasía –incluyendo animaciones y dibujos animados- un recurso apropiado para la comunicación dirigida a niños y jóvenes, la publicidad de alimentos y bebidas no deberá explotar la ingenuidad de los menores de manera tal que pueda confundirlos o inducirlos a error respecto de los beneficios nutricionales del producto anunciado.
- La publicidad de alimentos y bebidas dirigida a los niños no incentivará un sentimiento de apremio para obtener el producto anunciado, sin perjuicio de

la obligación de comunicar claramente la fecha de vigencia de las promociones.

- La publicidad de alimentos y bebidas no debe debilitar la autoridad de los padres ni de otros adultos responsables del bienestar de un niño, guiando su elección de dieta y estilo de vida.
- La publicidad de alimentos y bebidas evitará presentar o utilizar niños o imágenes de los mismos que, por sus características físicas puedan llegar a ser afectados en su dignidad o cuya imitación por sus pares pueda ser perjudicial para su salud.

Autorregulación

El estudio de Powell (Powell, Szczypka, & Chaloupka, 2010) fue realizado en niños los cuales fueron agrupados por tramos de edad: 2 a 5 años, 6 a 11 años y 12 a 17 años en los que se evaluó la exposición real a la publicidad de alimentos. En éste se concluyó que en EEUU desde que empezó la autorregulación del marketing de alimentos, la publicidad de alimentos en la televisión para niños entre 2 y 11 años ha decaído, sin embargo, ha aumentado aquella dirigida a niños entre 12 y 17 años entre el 2002 y 2003. Además, se ha visto que el aumento de publicidad de alimentos en televisión ha sido específicamente en sub-categorías de alimentos dirigidos a niños como comida rápida y restaurants.

La Children's Food and Beverages Advertising Initiative (CFBAI) (Kunkel, McKinley, & Wright, 2009) de Estados Unidos de América, es un programa de autorregulación voluntaria que comprende muchas de las compañías más grandes de alimentos y bebidas. La iniciativa está diseñada para regular la publicidad de alimentos a menores de 12 años y para fomentar las opciones dietéticas y estilos de vida saludables. Sin embargo, esta iniciativa no ha logrado un cambio sustancial. Se ha sugerido que las compañías no están del todo comprometidas en disminuir la exposición de los niños a publicidades de productos poco nutritivos.

El Canadian Children's Food and Beverage Advertising Initiative (CAI) (Potvin, Dubois, & Wanless, 2011) es una iniciativa de autorregulación de compañías de alimentos y bebidas asociadas en Canadá. Se realizó un estudio para comparar las promesas y su cumplimiento en cuanto a la publicidad de alimentos de las compañías asociadas al CAI y las no CAI. Como resultado se obtuvo que los anuncios de las empresas del CAI eran en promedio más largos que los de las no CAI; del total de anuncios publicados en una semana, un 24% correspondía a la promoción de alimentos/bebestibles; las empresas del CAI eran responsables de un 63% de los anuncios versus un 37% de las no CAI en una semana; dentro de las empresas CAI las 5 que publicitaron más frecuentemente eran responsables

del 80% de los anuncios de las CAI en una semana; los anuncios de las CAI que utilizaron personajes eran significativamente más promotores de alimentos menos saludables en comparación con las empresas no CAI. Además las empresas CAI tendieron a repetir más los anuncios de alimentos, lo que se ha demostrado que afecta las preferencias y comportamientos de los niños. En resumen, este estudio indica que la autorregulación de la industria, asociada al CAI, en la publicidad de alimentos y bebestibles dirigida a niños está teniendo un bajo impacto en la publicidad de alimentos para niños.

Los magros resultados de la autorregulación creemos justifica la regulación de la publicidad a menores.

Reglamento de la Ley 20.606

La regulación de la publicidad de alimentos se aplicará para aquellos alimentos de los que trata el inciso primero del artículo 5º de la Ley 20.606 cuando ésta esté dirigida a menores de 14 años. Es decir, aquellos alimentos rotulados como “Alto en” algún nutriente. En este caso, se prohíbe la publicidad, el ofrecimiento y la entrega a título gratuito, y la utilización de ganchos comerciales tales como juguetes, accesorios, adhesivos, incentivos u otros similares.

Con respecto a la publicidad en medios de comunicación masivos, es obligatorio que la publicidad de aquellos alimentos referidos en el inciso primero del artículo 5º de la Ley 20.606 deberán llevar el siguiente mensaje que promueve hábitos de vida saludable “Comer sano y hacer ejercicio es bueno para la salud – Elige Vivir Sano Ministerio de Salud”. Las características de este u otro mensaje se determinan mediante Decreto Supremo.

Aspectos de Derecho de Propiedad intelectual

Por otra parte, en relación a la observación sobre incumplimiento mencionado en algunos comentarios en relación al artículo 20 del Acuerdo sobre los Aspectos de Derecho de Propiedad Intelectual (ADPIC), señalando que sería una complicación injustificada al uso de una marca, podemos señalar que los derechos de propiedad intelectual no son absolutos, sino que permiten calificaciones y limitaciones particularmente cuando refiere a asuntos de salud pública. Al respecto, la política nacional de Propiedad Intelectual debe entenderse desde los principios de balance y equilibrio, tal como se indica en los artículos 7 y 8.1 del ADPIC.

Finalmente, y como se ha señalado en los puntos anteriores, estas medidas tienen por objeto fundamental solucionar un problema de salud pública que afecta gravemente a nuestra población.

- ✓ *Ítem 10: Rotulación de los azúcares totales y no los azúcares agregados.*

Esta consulta fue considerada dado que la fiscalización de los azúcares agregados versus los azúcares naturales no es factible tecnológicamente en Chile. Por otra parte, tampoco se encontró evidencia suficiente de que los naturales estén exentos de efectos cuando su consumo es elevado, tal es el caso de jugos naturales de frutas.

- ✓ *Ítem 11: Incluir el requisito “Divulgación de los procedimientos”. Adelantar campañas de información y educación para la correcta comprensión de la información nutricional.*

Al respecto, podemos informar que existe un “Manual de consulta para profesionales de la salud” sobre rotulado disponible en el siguiente link http://www.redsalud.gov.cl/archivos/alimentosynutricion/inocuidad/Manual_Etiquetado.pdf. Los cambios del rotulado atinentes a la Ley 20.606 se incorporarán en dicho manual.

El espíritu de la Ley 20.606 es que la población tome conocimiento de las diferencias de contenido de nutrientes en los alimentos que afecta esta Ley y puedan comparar entre productos, y de esta forma impulsar los cambios tecnológicos en la industria hacia productos cada vez más saludables.

- ✓ *Ítem 12: Porciones en consulta no se asemejan a porciones reales.*

Durante el período de consulta pública, se recibieron observaciones sobre las porciones de los alimentos contenidos en los proyectos de Reglamento, que no correspondían a las porciones reales utilizadas en el mercado. Se acoge esta sugerencia y se define utilizar porciones cuya validación sea conocida.

Al no existir un estándar nacional o internacionalmente aceptado sobre este punto, se definió utilizar las porciones de la FDA como porción de referencia, dado que son porciones validadas de consumo en Estados Unidos de América y conocidas internacionalmente. Éstas se utilizarán sólo como porciones de referencia para el cálculo de los límites, y no como una recomendación de porciones de consumo, lo que no obliga a la industria a modificar sus porciones y/o envases.

- ✓ *Ítem 13: Se debería rotular “Alto en Sodio” y no “Alto en Sal”*

Se recibieron observaciones en relación al mensaje informativo “Alto en Sal” el cual debía decir “Alto en Sodio”. Analizados los comentarios se decidió acoger esta observación.

- ✓ *Ítem 14: Agregar nuevas categorías de alimentos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).*

Durante el análisis efectuado, se detectó que efectivamente el RSA podría ser complementado con la inclusión de nuevas categorías y/o subcategorías y ser objeto de modificaciones con el fin de incorporar otras categorías como por ejemplo bebidas lácteas. Esta inclusión está actualmente en trámite. Igualmente en los productos para cóctel y masas o pastas horneadas, se podrían generar subcategorías que incluyan la amplia variedad de snacks y otros productos que hoy se consumen. Por otro lado, podría ser necesario revisar algunas especificaciones dentro del RSA para identificar de mejor manera algunos alimentos objeto de este Reglamento como los snacks dulces, pastelería y repostería, adaptándose a normas internacionales, pero que deben ser objeto de otro proceso.

Todas estas modificaciones serán revisadas y analizadas en un futuro próximo.

- ✓ *Ítem 15: Conceptos y/o redacción*

Se corrigieron los errores de forma que contenían los proyectos de Reglamento sometidos a consulta pública.

- ✓ *Ítem 16: Rotular grasas saturadas sólo cuando la cantidad de grasas totales sea mayor o igual a 3g/porción, por los costos que significa cambiar los etiquetados.*

Es necesario aclarar que la Ley 20.606 no obliga a realizar análisis de composición en los productos. Cada productor según el RSA (MINSAL, Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N° 977/96 (D.OF. 13.05.97), 1996) debe conocer la formulación de sus productos y desglosar las grasas totales en el rotulado por 100g solo cuando contiene ≥ 3 g de grasa total por porción. Lo anterior está contenido en el RSA en el artículo 115.a):

“ (...) En aquellos productos cuyo contenido total de grasa sea igual o mayor a 3 gramos por porción de consumo habitual, deberán declararse además de la grasa total, las cantidades de ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados y ácidos grasos trans, en gramos y el colesterol en miligramos.”

Para efectos del reglamento de la Ley 20.606 y viendo la formulación de cada producto por porción de referencia FDA, sólo si la grasa saturada de la porción se encuentra sobre el límite establecido por MINSAL, el productor debe incorporar el rótulo de “Alto en grasa”.

- ✓ *Ítem 17: Exclusión o inclusión de alimentos o categorías de alimentos en el Reglamento de la Ley 20.606.*

Algunos comentarios recibidos sugerían incluir o excluir alimentos y/o subcategorías del Reglamento en consulta afectos a la Ley 20.606.

Como modo de ejemplo, se recibió la siguiente observación:

“Incorporar al artículo 120 del RSA: “Se exceptuarán del cumplimiento de lo anteriormente dispuesto en este artículo:

- i) Los estimulantes o fruitivos sin agregado de otros ingredientes, los aditivos, los coadyuvantes de elaboración, las especias solas o en mezclas sin otros ingredientes y las frutas y hortalizas en su estado natural;
- ii) Los alimentos que se comercialicen a granel, los porcionados o fraccionados y los preparados a solicitud del público, aunque éstos se envasen al momento de la venta.”

El ejemplo anteriormente dispuesto fue acogido ya que dichos alimentos no quedan afectos a la Ley. En las consultas también se hace referencia a la exclusión de alimentos para deportistas, las frutas y hortalizas, los fruitivos y estimulantes, suplementos alimenticios, estas observaciones fueron acogidas.

Los alimentos que están incluidos en el Reglamento final se priorizaron por su evidencia científica que los relaciona con exceso de peso, diabetes y enfermedades crónicas no transmisibles y por su consumo en niños.

En este contexto cabe destacar el estudio de Nielsen (Nielsen, Siega-Riz, & Popkin, 2002) quien evaluó los cambios en la ingesta energética en 63.000 personas mayores de 2 años entre el año 1978 y 1996 demostrando que la ingesta energética que aumento está relacionada con la ingesta de snacks, comidas para llevar y no con las comidas en casa. Lo mismo se puede concluir de los estudios nacionales de Crovetto y Uauy (Crovetto & Uauy, Cambios en el consumo aparente de nutrientes en el Gran Santiago 1988-1997 en hogares según ingreso y su probable relación con patrón de enfermedades crónicas no transmisibles, 2010) y el estudio de Olivares (Olivares, Bustos, Lera, & Zelada, 2007) . En los estudios de Mozaffarian (Mozaffarian, Hao, Rimm, Willett, & Hu, 2011) apoyan la inclusión de bebidas, snacks tipo papas fritas, alimentos fritos,

mantequilla, jugos de frutas y cereales refinados y apoyan la exclusión de semillas (nueces, maní etc), quesos, leches enteras, frutas y verduras.

La exclusión de chocolates y la inclusión de los sucedáneos, cuya composición en grasa es diferente se basaron en los estudios que avalan un rol benéfico para la salud de la manteca de cacao:

1) The Zutphen Elderly Study. 2006 (Buijsse, Feskens, Kok, & Kromhout, 2006): en este estudio prospectivo de seguimiento durante 15 años, se demostró que con una mediana de consumo de 2,11g/d de cacao, se reducen en promedio 3,7mmHg la presión sistólica y 2,1mmHg la diastólica, concluyendo que el consumo de cacao está inversamente relacionado con la presión arterial en hombres de edad avanzada.

2) Valenzuela A. 2007 (Valenzuela, 2007): La manteca de cacao posee un perfil de ácidos grasos de bajo riesgo al tener 36% de esteárico, 34% de oleico y sólo 27% de palmítico, además posee un gran contenido de flavonoides lo que se relaciona con una protección antioxidante de las partículas LDL reduciendo el riesgo cardiovascular aterosclerótico.

3) Heiss C. 2010 (Heiss & Kelm, 2010): Una intervención dietaria con alimentos y bebidas con contenidos de flavonoles (flavonoides) han demostrado clínicamente una disminución de la disfunción endotelial, disminución de la presión arterial, reducción de agregación plaquetaria, y mejoras en la sensibilidad a la insulina.

Exclusiones de otros alimentos basadas en:

1.- No ser discriminatorio: Es decir, no aplicar a envasados lo que no podemos aplicar a alimentos cuya venta principal es como plato preparado o venta en el mesón: productos envasados para consumo directo e individual y/o requieren preparación posterior, como: platos preparados, pan, salchichas y otras cecinas, sopas, conservas, papas, puré, y salsas destinadas a sazonar platos.

Se considera la definición de alimento envasado de la Unión Europea, agregando el límite de tiempo de venta para consumo directo a más de 1 día para ser catalogado como envasado.

Algunas consultas hicieron hincapié en incorporar bajo la reglamentación los alimentos preparados, envasados, para venta en el mesón o fraccionados y aquellos denominados comida rápida. Sin embargo, éstos deben ser considerados en otra iniciativa que regule tanto la producción de platos preparados como los puntos de venta, ya que ellos no se rigen por el etiquetado de descriptores nutricionales y deberían ser abarcados en forma conjunta al ser productos similares.

2.- Alimentos envasados que son materias primas y/o cuyo contenido es inherente al producto no fueron incluidos: Frutos secos o frutas deshidratadas, sal, azúcar, miel, harinas, arroz, sémola, couscous, chuchoca, maicena ,chuño polenta etc.

✓ *Ítem 18: Variabilidad analítica de los nutrientes.*

Actualmente, en el RSA se acepta un 20% de variabilidad en la medición de estos nutrientes. Las técnicas a utilizar poseen diferentes variabilidades según laboratorios, y además según la misma técnica. Por lo tanto, se deben acordar técnicas según factibilidad, que sean validadas por el Instituto de Salud Pública de Chile (ISP).

✓ *Ítem 19: Inclusión de otros nutrientes en el Reglamento de la Ley 20.606.*

El artículo 2, párrafo tercero de la Ley 20.606, establece que el rotulado deberá contemplar, al menos, los contenidos de energía, azúcares, sodio, grasas saturadas y los demás que el MINSAL determine.

Hemos aplicado la selección de alimentos de alto contenido energético con bajo contenido de proteínas, fibra y grasas saludables. Este criterio se definió porque las personas consumen alimentos, y no nutrientes. Así hemos definido alimentos priorizados por su relación con enfermedades crónicas, y no “nutrientes críticos”. Estos alimentos priorizados corresponden a los que epidemiológicamente y por estudios metodológicamente perfectos o nivel de evidencia convincente se relacionan con la epidemia de sobrepeso y enfermedades crónicas prevenibles, diabetes, hipertensión y aterosclerosis prematura.

✓ *Ítem 20: Diferenciar requerimientos nutricionales de niños*

Codex Alimentarius recomienda utilizar una dieta de referencia aceptada internacionalmente, la que corresponde actualmente a las recomendaciones de la FAO/OMS 2003, que no considera una recomendación específica para niños. Por otra parte cada etapa posee requerimientos diferentes, lo cual es difícil de aplicar mediante un reglamento que actúa vía regular el RSA, que reglamenta los alimentos generales de la población, requiriéndose otra iniciativa diferente para regular alimentos infantiles.

Anexo: Listado de las entidades públicas y/o privadas que enviaron observaciones.

Entidad	Profesión o Cargo
Abel Bouchon Silva (Embotelladora Andina S.A)	Gerente General Embotelladora Andina S.A.
Afonso Champi Jr.	Ingeniero
Alejandro Arellano Guzmán	Gerente Regional de Ventas
Alejandro Sánchez Zavala	Gerente de Demanda
Alexandre Ronsin	Gerente de Trade Marketing
Alfredo Rodríguez Parra	Licenciado en administración de empresas
Ana Luisa Reyes Contreras	Nutricionista
Andrea Castelli	Director de TI
Andrea Steinkamp	Manager
Armando Cobos Pérez (CANAINCA)	Licenciado en administración, Presidente ejecutivo Cámara Nacional de la Industria de Conservas alimenticias – CANAINCA
Armellino Filippo	Empleado
Baranda y Silva	No especificada
Carlo Candelario Escobedo Martell	Gerente Recursos Humanos
Carlos Arturo Espinoza Araiza	Diseñador Gráfico
Carlos Diego Reggio	Licenciado en administración de empresas
Carlos Magan	Contador Público
Charrier Olivier	Empleado
Chile Konsultation Beitrag BDSI	No especificada
Chocolate, Biscuits & Confectionery of Europe (CAOBISCO)	The Association of the Chocolate, Biscuits and Confectionery Industries of Europe – CAOBISCO
Christophe Perritaz (SECO)	Head of Division, Non-Tariff Measures, State Secretariat for Economic Affairs – SECO
Cirilo Córdova de Pablo (SOFOFA)	Presidente Sociedad de Fomento Fabril – SOFOFA
Claire Sixtre	Negocio Propio
Claudia Manríquez Villouta (ANBER A.G.)	Abogado Asociación Nacional de Bebidas Refrescantes – ANBER A.G.
Colegio Nutricionistas Universtarios de Chile	Nutricionistas universitarios
Connie Prizzi	Empleado

Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios de la República Argentina (COPAL)	Entidad que agrupa cámaras y empresas de alimentos y bebidas de Argentina – COPAL
Cristian Meyer (AGROSUPER)	Ingeniero civil, Gerente Innovación y Desarrollo – AGROSUPER
Daniel Carvallo Cepernic	Embajador de Asuntos de Europa
Daniel Gómez Aguirre	Generente de ventas
Daniela Chacana Apablaza	Nutricionista
Daniela Flores D. (Abbott)	Ingeniera en alimentos Abbott
Daniela Sazie	Publicista
Daniele Rossi (FEDERALIMENTARE)	Director General Federación Italiana de la industria Alimentaria – FEDERALIMENTARE
Derek Nighbor (FCPC)	Senior Vice President Food & Consumer Products of Canada – FCPC
Desqueyroux Fabienne	Empleado
Detlef Brendel	No especificada
Di Gennaro Fabio	Empleado
Diego F Castillo Neva	Contador Público
Diego Paglieri	Director relaciones Institucionales
Domenico Sgaramella	Director relaciones Institucionales
Edgar Luna	No especificada
Edmundo Klotz (ABIA)	Presidente Asociación Brasileña de las Industrias de Alimentación – ABIA
Elisabetta Gardini	Miembro Parlamento Europeo y del Comité parlamentario en “Medioambiente, Salud y Seguridad Alimentaria”
Enory Aviña	Controller Industrial
Enrique Mario Barragan Luna (Emporio la Rosa)	Microbiólogo industrial Emporio la Rosa
Equipo multidisciplinario del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) Universidad de Chile	Nutrición y Alimentos
Eric Lobjeois	Director de agencia de consultoría
Eugenio Oscar Ulrici	Administrador de empresas
Fabio Eduardo Torres	Odontólogo
Fabiola Andrea Moreno Navarro	Ingeniero en alimentos

Fabrizio Colzani	Empleado
Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)	Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas – FIAB
Federatie Voedingsindustrie (FEVIA)	Federación Belga de Alimentos – FEVIA
Flor Bastías Olmedo	Contador Auditor
FOODDRINK EUROPE	Organización de Industria Agroalimentaria Europea
Francisco Diharasarri Domínguez (CCU)	Ingeniero civil industrial Embotelladoras Chilenas Unidas S.A. – CCU
Francisco Kral Osorio	Ingeniero Civil Químico
Friedrich Klein	Manager Food Industry
Gabriela Montero	No especificada
Gemma Esmeralda Gil Higareda	Gerente de Planificación Financiera y Controlling
Getulio Ursulino Netto (ABICAB)	Presidente Asociación Brasileira de la Industria de Chocolates, Cacao, Maní, Caramelos y derivados – ABICAB
Giuseppe Casella	Head of Unit. European Commission Enterprise and Industry Directorate – General
Gloria Barros Montenegro	Publicista
Gloria Cervera Pérez	Ingeniera Industrial, Directora General Cámara Nacional del Maíz Industrializado (México)
Gobierno de Australia	No especificada
Gremial de fabricantes (GREFAL CIG Guatemala)	Gremial de Fabricantes Guatemala – GREFAL CIG
Guillermo González G. (Chilealimentos)	Ingeniero Agrónomo, Gerente General Asociación de Empresas de Alimentos de Chile A.G. – Chilealimentos
Guillermo Sahagún Contreras	Production & Packaging Manager
Gustavo Rencoret (SOPROLE S.A.)	Abogado Fiscal SOPROLE S.A
Héctor Zaffa	Gerente de ventas
Herculano Anghinetti (ABIR)	Presidente Asociación Brasileña de Refrescos y Bebidas no Alcohólicas – ABIR
Hernán Sepúlveda, Manuel Ruz, Oscar Arteaga	Presidente SOCHIPE, Director Departamento Nutrición U de Chile, Director Escuela Salud Pública U de Chile
Hernán Sepúlveda, Manuel Ruz, Oscar Arteaga, Teresa Boj	Presidente SOCHIPE, Director Departamento Nutrición U de Chile, Director Escuela Salud Pública U de Chile, Directora Escuela Nutrición y Dietética U de Chile

Horacio Belcuore (CAFADYA)	Licenciado en ciencias químicas, Presidente de la Cámara de Fabricantes de Alimentos Dietéticos y Afines de la República Argentina – CAFADYA
Horacio Ríos Murrieta	Ventas de productos de consumo
Hugo Baierlein Hermida (SOFOFA)	Gerente área de comercio exterior SOFOFA
Ignacio Gonzalo Concha Soffia	Ingeniero comercial UAI
Ilona Kruchen	Redaktion
Industria de Alimentos	Industria Alimentos
Industria de Alimentos Dos en Uno S.A.	Industria Alimentos Dos en Uno S.A.
International Life Sciences Institute (ILSI SUR ANDINO)	Corporación Científica, International Life Sciences Institute - ILSI SUR ANDINO
Italian Association of Confectionery and Pasta Industries (AIDEPI)	Italian Association of Confectionery and Pasta Industries - AIDEPI
Javier Astudillo Vásquez (Ariztía)	Bioquímico Agrícola Ariztía
Jeanne Murphy	No especificada
Jillian Senkiw	Acting Director Technical Barriers and Regulations Foreign Affairs and International Trade Canada
Jorge Andrés Figueroa Castro (PROSUD S.A)	Ingeniero en alimentos PROSUD S.A
Jorge Castañeda Alba (ASCHOCO)	Director General Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, dulces y similares México ASCHOCO
Jorge Daniel Pineda Cruz	Gerente Regional
Jorge Figueroa Rubio (CIAL. ALIMENTOS S.A.)	Ingeniero Comercial, Gerente general CIAL. ALIMENTOS S.A.; Cecinas San Jorge S.A, Cecinas La Preferida S.A., Cecinas Winter S.A.
Jorge Garduño Chavero (COCA-COLA S.A)	Ingeniero Comercial, Gerente General COCA-COLA DE CHILE S.A
José Avila Figueroa	Gerente Nacional de Operaciones
José Gil Ramírez (ASIVA)	Presidente Asociación de Industrias de la V región - ASIVA
José Juan Llugany Rigo Righi (Carozzi S.A.)	Ingeniero Comercial, Gerente General Empresas Carozzi S.A.
José Luis González H	Gerente Divisional Canal Detalle
José Luis Tagle Moreno (Nestlé Chile S.A.)	Abogado Nestlé Chile S.A.
José Raúl Mondragón Becerril	Licenciado en relaciones comerciales
Juan Blanco	Abogado

Juan Carlos Gómez	Especialista en sistemas de información
Juan Carlos Sepúlveda Meyer (FEDEFruta)	Ingeniero Agrónomo Federación de Productores de Frutas de Chile - FEDEFruta
Juan Miguel Ovalle G. (APA)	Ingeniero Comercial, Presidente Asociación de Productores Avícolas de Chile AG – APA
Juan Pablo Fueyo Gutiérrez	Abogado, Presidente del Sector de Alimentos, Bebidas y Tabacos de la Cámara Nacional de la Industria de Transformación México
Juan Paulo Valdés Gutiérrez (Coca-Cola Embonor S.A.)	Abogado, Gerente Legal Corporativo Coca-Cola Embonor S.A.
Juana Gloria Villegas Patlan	Relaciones Industriales
Karina Fuenzalida Agnello	Psicóloga organizacional
Karina Peñafiel Wagner	Ingeniero en alimentos
Laura María Aida Hurtado Verdugo (Pfizer)	Ingeniero en alimentos Pfizer
Laura Patricia Cabrera Pacheco	Ingeniero industrial
Leonardo Álvarez Marchant	Ingeniero comercial
Leonardo Limitone	Economista
Lida Silvana Viñolo	Contador Público
Livier Quiñones	Contador Público
Lorena Cerdán Torres (CONMEXICO)	Directora General del Consejo Mexicano de la industria de productos de consumo A.C. - CONMEXICO
Luca Mele	Empleado
Luis Emmerth	Consultor en Mercadotecnia
Luis Salazar Steiger (Industrias Perú)	Presidente Sociedad Nacional de Industrias Perú
Luz Marcela Echeverría Morgado (Chilealimentos)	Ingeniero en alimentos, jefe de calidad y desarrollo Santa Rosa, Chilealimentos
Luz María Sánchez Davet (AriztíA)	Tecnóloga en alimentos Agroindustrial Arica - AriztíA
Magdalena Araya (INTA)	Directora INTA
Manuel Alejandro Gebauer Muñoz (Trendy)	Ingeniero en alimentos Trendy
Manuela Lupo	Empleado
Marcela Estrada	No especificada

Marcelino Trujillo Sandin	Trade Mkt Buyer Manager
Marcelo Adrian Ceretti (CIPA)	Licenciado en economía, Director ejecutivo de la cámara de industriales de productos alimenticios de la República Argentina -CIPA
Marcelo Antonio Villagrán Abarzúa	Abogado
Marcelo Stier	Empleado
Marco Soldi	Empleado
Marek Przewdziaak (Polbisco)	President of the Managment Board of Polbisco Association of Polish Chocolate and Confectionery Manufacturers
María Adriana Guzmán Velázquez	Administradora de empresas
María Carolina Lorduy (ANDI)	Abogada Máster en Comercio Internacional y Economía, Directora de la cámara de la industria de alimentos de la Asociación Nacional de empresarios de Colombia - ANDI
María Cecilia Gómez Escobar	Mercadeo y negocios internacionales
María de la Luz Arvizu Sánchez (CONMEXICO)	Abogada, Directora de asuntos regulatorios en el Consejo Mexicano de la Industria de Productos de consumo A.C (CONMEXICO)
María de la Luz Valdés Carmona (Coca-Cola de Chile S.A.)	Químico farmacéutico, Gerente de Asuntos Científicos y Regulatorios Coca-Cola de Chile S.A
María de la Purificación Pérez Escobedo	Abogado
María del Pilar García Collado	Ingeniero industrial
María José Lisperguer Fernández	Ingeniero Agrónomo
Marie-France Goedert	Empleado
Mario Davis (ANDA)	Presidente Asociación Gremial Asociación Nacional Avisadores - ANDA
Mario Montero P. (CACIA)	Vicepresidente ejecutivo Cámara Costarricense de la industria alimentaria - CACIA
Marisol Figueroa (Chilealimentos)	Ingeniero en alimentos, Gerente Alimentos de la Asociación de Empresas de Alimentos de Chile A.G. - Chilealimentos
Marlene Fernández de Granado (Arcos Dorados S.A Argentina)	Embajadora, Vice Presidenta Corporativa para América Latina/Relaciones Gubernamentales Arcos Dorados S.A. Argentina
Marta Tomaszewska-Pielacha (Polish federation of Food Industry)	Polish Federation of Food Industry
Martha Jeannethe González Quijano	Administradora de empresas

Martino Caretto	Business Executive
Matías Rodríguez Pérez	Ingeniero comercial
Matteo Pietro Caleca	Chief Financial Officer
Mayorlin Limari Morales	Ingeniero industrial
Mirka Muñoz Díaz	Contador
Nadia Koln	Licenciada en Administración
Natalia Véjares Vergara (Garden House)	Abogada, Laboratorios Garden House
Nicolás Fernández Ayala	Abogado
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
No especificado	No especificada
Norberto Butendieck Austen (SOPROLE S.A)	Ingeniero civil, Gerente de Innovación y Desarrollo SOPROLE S.A
Omar Guillermo Colina Soto (AriztÍA)	Microbiólogo alimentos Industrial Ochagavía - AriztÍA
Oscar Gallardo Destefani (ACNIC)	Médico Veterinario Asociación Nacional de Industriales de Cecinas - ANIC
Osella Guiseppe	Ingeniero

Pabion Serge	Empleado
Pasquale Nugnes	Director Operaciones
Patricia Navarrete (CENCOSUD Retail S.A.)	Nutricionista CENCOSUD Retail S.A
Patricia Ruiz	Psicóloga
Patricio Andrés Kurte Marinovic (ASOHUEVO)	Ingeniero Civil Industrial mención Química, Gerente General Asociación de Productores de Huevo - ASOHUEVO
Patricio Sánchez (Mars)	Gerente General Mars Chile
Patricio Toledo Casas (Trendy)	Ingeniero en alimentos Trendy
Paula Alviña Walker (Productos Fernández S.A.)	Tecnólogo en alimentos, Jefe Proyecto Platos Preparados Productos Fernández S.A.
Paula Bovazzi	Licenciada en comercio internacional
Paula Ramírez Ordenes (SMU - Unimarc)	Ingeniero en bioprocesos Unimarc
Paulina Alejandra Jiménez Puebla	Nutricionista
Pierre Belva	Middle Manager
Pietro Cornero	Empleado
Polish Federation of Food Industry Union of Employers	Food Industry Organisation
Raúl Oscar Díaz Valenzuela	Gerente Regional
Rebordinos D'Agostino	Informática
Ricardo Aranda Girard (SE)	Director de Reglas de Comercio Internacional Secretaría de Economía de México - SE
Ricardo Cantu	Administrador de empresas
Rinat Ratner Goldenberg	Directora Escuela Nutrición y Dietética Universidad del Desarrollo
Robert Poncyjusz	Empleado
Roberto Giannetti da Fonseca (FIESP)	Director Titular Departamento de Relaciones Internacionales y Comercio Exterior Federación de Industrias del Estado de Sao Paulo - FIESP
Roberto Luis Fantuzzi Hernández (ASEXMA)	Ingeniero comercial, Presidente de Asociación de exportadores de manufacturas, servicios y turismo - ASEXMA
Rodrigo Alejandro Buhring Bonacich	Nutricionista

Rodrigo Castañón Garbarino (ASPROCER)	Gerente General de Asociación Gremial de Productores de Cerdo de Chile - ASPROCER
Roland Vermoote	Ventas
Ronald Kloppert	Profesor
Rosa Emilia Olavarría Hernández	Ingeniero en alimentos
Sean Darragh (GMA)	Vicepresidente Ejecutivo, Estrategias Globales Grocery Manufacturers Association - GMA
Sebastián Urrutia Lutz	Estudiante
Sebastián Zárate Rojas (ANP)	Secretario General Asociación Gremial, Asociación Nacional de la Prensa. Federación de Medios de Comunicación A.G.
Selma Citlali Franco Rodríguez	Customer Service Manager
Silvia Cristina Mazariegos Camacho	Gerente de promociones
Sofía Tiscornia	Empleado
Solange Muñoz Valdebenito	Nutricionista
Stefano Pittiglio	Empleado
Stephan Loerke (WFA)	Director General Asociación Gremial World Federation of Advertisers (WFA)
Stephan Niessner	Manager
Storme	Empleado
Susana Carey Claro (Supermercados Chile A.G.)	Presidenta Supermercados de Chile A.G.
The United States of America (U.S)	No especificada
Tristán Bernadet	Gerente de Mercadotecnia
Ugo Papocchia	Empleado
Ulf Heil	Abogado
Valentina Cruz	Nutricionista
Valerie Smeets	Empleado
Vanessa Ortiz	Mercadeo y negocios internacionales
Vera A. Napoleone (Watt's S.A.)	MSc Químico UC Watt's S.A.
Véronique Squelart	Empleado
Vic Van Geele	Empleado

Víctor Manuel Peña González	Jefe de Ejecución
Victoria Visconti	Empleado
Vilma Quitral Robles	Ingeniero en alimentos, Mg en Ciencia de los Alimentos U. de Chile, Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición
Viviana Alejandra Neuenschwander Pérez (Braun Medical SpA)	Químico Farmacéutico, director técnico B. Braun Medical SpA
Viviana Camaly	Punto focal OTC/OMC Argentina

III. Referencias bibliográficas

- Barja, S., Arteaga, A., Acosta, A., & Hodgson, I. (2003). Resistencia insulínica y otras expresiones del síndrome metabólico en niños obesos chilenos. *Revista Médica de Chile*, 259-268.
- Basu, S., Yoffe, P., Hills, N., & Lustig, R. (2013). The Relationship of Sugar to Population-Level Diabetes Prevalence: An Econometric Analysis of Repeated Cross-Sectional Data. *PLoS One*.
- Buijsse, B., Feskens, E., Kok, F., & Kromhout, D. (2006). Cocoa Intake, Blood Pressure, and Cardiovascular Mortality. *Archives of Internal Medicine*, 411-417.
- Campos, I. (2010). Factores de riesgo modificables para enfermedad cardiovascular en niños. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 100-107.
- CDC, NIH, RWJF, & USDA. (2011). *National Collaborative on Childhood Obesity Research. NCCOR*.
- Chauliac, M., & Hercberg, S. (2012). Changing the Food Environment: The French Experience. *Advances in Nutrition*, 605S-610S.
- Codex Alimentarius. (2009). Directrices Generales Sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL1-1979.
- Codex Alimentarius. (2010). Norma General Para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Codex Stan 1-1985.
- Codex Alimentarius. (2012). Directrices Para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL23-1997.
- CONAR. (2007). Código Chileno de Ética Publicitaria 4ª edición.
- Crovetto, M., & Uauy, R. (2010). Cambios en el consumo aparente de nutrientes en el Gran Santiago 1988-1997 en hogares según ingreso y su probable relación con patrón de enfermedades crónicas no transmisibles. *Revista Médica de Chile*, 1091-1108.
- Crovetto, M., Durán, M., Guzmán, M., & Miranda, C. (2011). Estudio descriptivo de la frecuencia y duración de la publicidad alimentaria emitida en la programación de canales de televisión asociados a ANATEL. *Revista Chilena de Nutrición*.

- FAO/OMS. (2003). Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases. Technical Report 916 of a joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva.
- FDA. (2012). *TITLE 21--FOOD AND DRUGS CHAPTER I--FOOD AND DRUG ADMINISTRATION DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES SUBCHAPTER B--FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION.*
- Hauner, H., Bechthold, A., Boeing, H., Brönstrup, A., Buyken, A., Leschik-Bonnet, E., y otros. (2012). Evidence-Based Guideline of the German Nutrition Society: Carbohydrate Intake and Prevention of Nutrition-Related Diseases. *Annals of Nutrition & Metabolism*, 1-58.
- Heiss, C., & Kelm, M. (2010). Chocolate consumption, blood pressure, and cardiovascular risk. *European Heart Journal*, 1554-1556.
- Kunkel, D., McKinley, C., & Wright, P. (2009). The Impact of Industry Self-Regulation on the Nutritional Quality of Foods Advertised on Television to Children. *Children Now*.
- Li, G., Zhang, P., Wang, J., Gregg, E., Yang, W., Gong, Q., y otros. (2008). The long-term effect of lifestyle interventions to prevent diabetes in the China Da Qing Diabetes Prevention Study: a 20-year follow-up study. *Lancet*, 1783-1789.
- Lioret, S., Dubuisson, C., Dufour, A., Touvier, M., Calamassi-Tran, G., Maire, B., y otros. (2010). Trends in food intake in French children from 1999 to 2007: the INCA (étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires) dietary surveys. *British Journal of Nutrition*, 585-601.
- Livesey, G., Taylor, R., Livesey, H., & Liu, S. (2013). Is there a dose-response relation of dietary glycemic load to risk of type 2 diabetes? Meta-analysis of prospective cohort studies. *American Journal of Clinical Nutrition*, 584-596.
- Malik, V., Popkin, B., Bray, G., Després, J.-P., Willett, W., & Hu, F. (2010). Sugar-Sweetened Beverages and Risk of Metabolic Syndrome and Type 2 Diabetes. *Diabetes Care*, 2477-2483.
- MINSAL. (1996). *Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N° 977/96 (D.OF. 13.05.97).*
- MINSAL. (2011). *Encuesta Nacional de Salud 2009-2010.* Santiago, Chile.
- MINSAL, FECHIPAN, & ASACH. (2011). *CARTA COMPROMISO PARA REDUCCIÓN DE SAL/SODIO EN PAN, MINSAL FECHIPAN ASACH.*

- Mozaffarian, D., Hao, T., Rimm, E., Willett, W., & Hu, F. (2011). Changes in Diet and Lifestyle and Long-Term Weight Gain in Women and Men. *The New England Journal of Medicine*, 2392-2404.
- Nestel, P., Chronopoulos, A., & Cehun, M. (2005). Dairy fat in cheese raises LDL cholesterol less than that in butter in mildly hypercholesterolaemic subjects. *European Journal of Clinical Nutrition*, 1059-1063.
- Nielsen, S., Siega-Riz, A., & Popkin, B. (2002). Trends in Energy Intake in U.S. between 1977 and 1996: Similar Shifts Seen across Age Groups. *Obesity Research & Clinical Practice*, 370-378.
- Olivares, S., Bustos, N., Lera, L., & Zelada, M. E. (2007). Estado nutricional, consumo de alimentos y actividad física en escolares mujeres de diferente nivel socioeconómico de Santiago de Chile. *Revista Médica de Chile*, 71-78.
- Olivares, S., Yáñez, R., & Díaz, N. (2003). Publicidad de alimentos y conductas alimentarias en escolares de 5º a 8º básico. *Revista Chilena de Nutrición*.
- OMS. (2012). *A framework for implementing the set of recommendations on the marketing of foods and non-alcoholic beverages to children*.
- Potvin, M., Dubois, L., & Wanless, A. (2011). Self-regulation by industry of food marketing is having little impact during children ' s preferred television. *International Journal of Pediatric Obesity*, 401-408.
- Powell, L., Szczypka, G., & Chaloupka, F. (2010). Trends in Exposure to Television Food Advertisements Among Children and Adolescents in the United States. *Archives of Pediatrics and Adolescents Medicine*, 794-802.
- Registro Estadístico Mensual 2012. Ministerio de Salud.
- Salanave, B., Peneau, S., Rolland-Cachera, M.-F., Hercberg, S., & Castetbon, K. (2009). Stabilization of overweight prevalence in French children between 2000 and 2007. *International Journal of Pediatric Obesity*, 66-72.
- UE. (2006). *Idefics Study Learning Healthy Living*. Recuperado el 2013, de <http://www.ideficsstudy.eu/Idefics/webcontent?cmd=innerDoc&path=422&back=true>
- USDA. (2013). *National School Lunch Program and School Breakfast Program: Nutrition Standards for All Foods Sold in School as Required by the Healthy, Hunger-Free Kids Act of 2010*.

Valenzuela, A. (2007). El chocolate, un placer saludable. *Revista Chilena de Nutrición*.

Zacarías, I., Vera, G., Olivares, S., De Pablo, S., Reyes, M., Rodríguez, L., y otros. (2011). *Estudio "Propuesta de criterios y recomendación de límites máximos de nutrientes críticos para la implementación de la Ley de composición de alimentos y su publicidad"*. Santiago.