

Consolidado de consulta pública artículo 120 y otros

	Artículo	Se propone	Observación/Propuesta	Responsable	Respuesta
1	ARTÍCULO 106 alimento de referencia.	Alimento de referencia: aquel alimento homólogo que sirve como patrón de comparación para realizar y destacar una modificación nutricional, restringido al descriptor reducido y sus sinónimos. Este alimento de referencia deberá estar presente en el mercado y ser de propia fabricación, y sólo en su defecto, se podrán considerar otros alimentos homólogos, también presentes en el mercado	<p>Creo que es una buena oportunidad de incorporar una definición de “alimento” que incluya productos que actualmente no se encuentren en la naturaleza, como por ejemplo uno de nuestros productos “AdeS”, ya que por lo general es difícil situarlo en el RSA.</p> <p>Una definición de alimento podría ser “Todo producto natural o artificial elaborado o no, que ingerido aporte al organismo energía o nutrientes...”</p>	<p>Macarena Pellicer, Unilever</p>	<p>La definición de “alimento” está en el artículo 2 del RSA y artículo 108 del Código Sanitario. La definición propuesta apunta al concepto “alimento de referencia” que tiene el objetivo de servir al descriptor relativo “reducido/liviano”</p>
				<p>Marta Domínguez ARCOR</p>	<p>Esta situación fue analizada por el Comité, acordándose que si el alimento de referencia con alta concentración de un determinado nutriente, desaparece del mercado, se discontinúa, el uso del descriptor “reducido” debe dejar de usarse o adecuarse a un alimento existente, aunque no sea de propia fabricación. No corresponde que se ofrezca un producto con el descriptor “reducido” si es igual a todos los demás de su tipo.</p>

	Artículo	Se propone	Obser	Resp	Respuesta
2	<p>ARTÍCULO 107.- Todos los productos alimenticios que se almacenen, transporten o expendan envasados deberán llevar un rótulo o etiqueta que contenga la información siguiente:</p> <p>a) nombre del alimento. El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento en forma específica. Sin perjuicio del nombre podrá indicarse su marca comercial. En los productos sucedáneos deberá indicarse claramente esta condición.</p> <p> Junto al nombre o muy cerca del mismo, deberán aparecer las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento, que incluyen pero que no se limitan al tipo o medio de cobertura, a la forma de presentación o al tipo de tratamiento al que haya sido sometido.</p> <p>No se permite el uso de términos que destaquen la ausencia de un componente no deseado tales como "no contiene...", "ausencia de ...", cuando el producto normalmente no lo contiene;¹</p>	Se propone eliminar el 3º párrafo de la letra a) de este artículo	No hay		
3	<p>ARTÍCULO 108.- Además los productos importados deberán cumplir con todas las disposiciones de rotulación estipuladas en el presente reglamento. Cualquier información especificada en este reglamento y que no haya sido considerada en la rotulación original, que no esté en castellano o no esté indicada de acuerdo a lo establecido en este reglamento, se deberá colocar en una etiqueta adherida permanentemente al envase, de un tamaño y ubicación adecuados y que comprenda al menos la información de la etiqueta original.</p>	Además, los productos importados deberán cumplir con todas las disposiciones de rotulación estipuladas en el presente reglamento. Cualquier información especificada en este reglamento, que no haya sido considerada en la rotulación original, o que no esté en castellano, o no esté indicada de acuerdo a lo establecido en este reglamento, se deberá colocar en una etiqueta adherida permanentemente al envase, de un tamaño y ubicación adecuados.	No hay		

	Artículo	Se propone	Observación / propuesta	Responsable	Respuesta
4	<p>ARTÍCULO 110.- La rotulación y publicidad de cualquier tipo no deberá contener palabras, ilustraciones y/u otras representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos, engaños o falsedades, o que de alguna forma sean susceptibles de crear una impresión errónea respecto a la naturaleza, composición o calidad del producto. Asimismo, no deberán sugerirse ni indicarse efectos terapéuticos, curativos ni posologías.</p> <p>En aquellos alimentos o productos alimenticios que contengan saborizantes/aromatizantes (saborizante/aromatizante natural, saborizante/aromatizante idéntico a natural y/o saborizante/aromatizante artificial), se admitirá la representación gráfica del alimento o sustancia cuyo sabor caracteriza al producto, aunque éste no lo contenga, debiendo acompañar el nombre del alimento con las expresiones: "Sabor a..." o "Sabor..." llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor o sabores caracterizantes, con letras en idéntico color, realce y visibilidad</p>	<p>La rotulación y publicidad de cualquier tipo no deberá contener palabras, ilustraciones y/u otras representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos, engaños o falsedades, o que de alguna forma sean susceptibles de crear una impresión errónea respecto a la naturaleza, composición o calidad del producto. Asimismo, no deberán sugerirse ni indicarse efectos terapéuticos, curativos ni posologías.</p> <p>En aquellos alimentos o productos alimenticios que contengan saborizantes/aromatizantes (saborizante/aromatizante natural, saborizante/aromatizante idéntico a natural y/o saborizante/aromatizante artificial), se admitirá la representación gráfica del alimento o sustancia cuyo sabor caracteriza al producto, aunque éste no lo contenga, debiendo acompañar el nombre del alimento con las expresiones: "Sabor a..." o "Sabor..." llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor o sabores caracterizantes, con letras en idéntico color, realce y visibilidad.</p> <p>Para destacar la ausencia de nutrientes, factores alimentarios o ingredientes, natural o normalmente ausentes en un alimento, deberá hacerse en términos genéricos y no como una característica exclusiva del alimento que lo declara.</p>	<p>No me queda claro a que se refiere destacar la ausencia de un nutriente en "Términos genéricos", favor especificar. Nuevamente dejo como ejemplo a AdeS, que es un alimento que no tiene "genérico" por lo que podríamos destacar la ausencia de distintos componentes?</p>	<p>Macarena Pellicer, Unilever</p>	<p>"Términos genéricos" se refiere a declaraciones como "aceite sin colesterol – los aceites vegetales no tienen colesterol" o "las paltas son naturalmente libres de colesterol" No debe declararse "Esta palta no tiene colesterol" dando la idea de que los alimentos homólogos si lo tienen.</p> <p>En el caso de Ades que es un alimento líquido puede usar la frase "naturalmente libre de..." o "por su naturaleza este producto es libre de"</p>

4			<p>Inclusión de un nuevo inciso cuarto, en que se regule expresamente la posibilidad de destacar la ausencia de nutrientes, factores alimentarios o ingredientes, para casos distintos de aquellos regulados por el inciso tercero.</p> <p>La sugerencia anterior se justifica pues la industria alimenticia hace grandes esfuerzos, para mejorar la tecnología aplicada en la elaboración de los alimentos y también para responder a requerimientos particulares de consumidores especiales. Esto permite prescindir de la presencia de ciertos ingredientes y/o aditivos propios de tecnologías menos avanzadas, situación que debería ser comunicada a los consumidores de modo que ellos puedan, al escoger un alimento, estar informados de la diferencia que significa tener un producto “sin preservantes”, “sin lactosa”, “sin saborizantes” o “sin colorantes”, entre otros. La posibilidad de destacar estas situaciones naturalmente incentiva a los fabricantes de alimentos a invertir en nuevas tecnologías que puedan traducirse en productos diferenciadores que respondan a las necesidades de los diversos tipos de consumidores.</p> <p>Proposición:“ARTICULO 110, inciso cuarto.- “Respecto al uso del término “sin” como descriptor nutricional en relación a los siguientes factores: contenido energético (calorías); grasa total; grasa saturada; grasa trans, colesterol, azúcares y sodio; éste será considerado igual a “Libre” y por tanto deberá cumplir con el artículo 120 y demás artículos relacionados de este Reglamento.</p> <p>Respecto del uso del término “Sin” definido</p>	<p>María de la Luz Valdés Coca Cola de Chile</p>	<p>Este párrafo se agrega para cubrir aspectos que quedan descubiertos al eliminar el 3° párrafo de la letra a) del artículo 107, que dice:”No se permite el uso de términos que <u>destaquen la ausencia de un componente no deseado</u> tales como "no contiene...", "ausencia de ...", cuando el producto normalmente no lo contiene.” No está prohibido el declarar la ausencia de una característica negativa eliminada por medios tecnológicos.</p> <p>El término “sin” efectivamente queda como sinónimo de “libre” (Art 120 modificado).</p>
---	--	--	---	--	---

			<p>en el título de Regímenes Especiales u otro título de este Reglamento, deberán cumplir con las condiciones allí exigidas.</p> <p>Respecto del uso del término “Sin” para otros nutrientes, factores alimenticios o ingredientes, distintos de los anteriores; éste podrá utilizarse siempre que la ausencia de dichos nutrientes, factores alimenticios o ingredientes cuente con el respaldo técnico pertinente y sea verificable mediante las técnicas analíticas validadas”.</p>		
4			<p>Queremos confirmar que la modificación propuesta incluye la posibilidad de destacar informando al consumidor cuando un ingrediente o aditivo ha sido reemplazado y/o eliminado en un producto en particular, como por ejemplo “sin ciclamato”, “sin colorante”, y también, cuando exista respaldo analítico que permita destacar su ausencia, como por ejemplo “sin gluten”.</p>	Claudia Manríquez ANBER	<p>No está prohibido el declarar la ausencia de una característica negativa eliminada por medios tecnológicos. Los alimentos para celíacos tienen regulación específica que prima por sobre los artículos generales, ver artículos 516, 517 y 518 del RSA.</p>
4			<p>debería quedar claro de la redacción que dicho destaque sí puede hacerse, si un producto es formulado o procesado especialmente para evitar la presencia de un nutriente o ingrediente que sí está presente en otros productos similares de otras marcas . (Por ejemplo sí debe permitirse destacar la ausencia de grasas trans en un producto que pudiendo ser elaborado con dichas grasas o existiendo otros de otras marcas que la contienen, fue reformulado para no contenerlas). Consideramos que esta redacción debería precisarse aún más</p>	María Rosa Rabanal Kraft Foods Argentina S.A.	<p>No está prohibido el declarar la ausencia de una característica negativa eliminada por medios tecnológicos. En la reglamentación lo que no está prohibido está permitido.</p>

	Artículo	Se propone	observación	responsable	Respuesta
5	<p>ARTÍCULO 112.- Cuando en el etiquetado de un alimento se destaque la presencia o el contenido de uno o más ingredientes caracterizantes, o cuando en la descripción del alimento produzca el mismo efecto, deberá declararse el porcentaje de él o los ingredientes masa / masa, en el producto final.</p>	<p>ARTÍCULO 112.- Cuando en el etiquetado de un alimento se destaque la presencia o el contenido de uno o más ingredientes caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, deberá declararse el porcentaje de él o los ingredientes masa / masa, en el producto final. Se excluyen de la aplicación de este artículo, aquellos ingredientes que son objeto de condiciones o criterios específicos para destacarlos, en otros artículos del presente Reglamento o en sus Resoluciones complementarias.</p>	<p>También excluir del art 112 a los alimentos que por definición del RSA deban llevar un determinado ingrediente como por ejemplo el ketchup, porque el año pasado nos fiscalizaron y levantaron un acta acusando de no declarar el % de tomate, en un envase de ketchup, que tenía un gráfico de tomate.</p>	<p>Macarena Pellicer, Unilever</p>	<p>El ingrediente caracterizante es aquel que le da al alimento atributos peculiares de modo de distinguirlo claramente de los demás alimentos de su mismo tipo (Art 106); no es cualquier ingrediente constituyente.</p>

6	<p>ARTÍCULO 120.- Para destacar las cualidades de un alimento o producto en cuanto a determinados nutrientes, sólo se permitirá el uso de los descriptores que a continuación se indican:</p>	<p>Para destacar las cualidades de un alimento en cuanto a contenido energético (calorías), grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, azúcares, sodio, vitaminas, minerales, proteínas, ácido docosahexaenoico (DHA), ácido eicosapentaenoico (EPA) y fibra dietaria, sólo se permitirá el uso de los descriptores que se indican en el presente Reglamento.</p> <p>El uso de un descriptor deberá ser seguido del nombre del respectivo nutriente, factor alimentario o de la palabra calorías, según corresponda.</p> <p>Se permite el uso de palabras en otro idioma o palabras de fantasía, que se asocien inequívocamente con características nutricionales, tales como light, diet, high, lite, low, delgadísimo, flakin y soft entre otras, siempre que cumplan con los parámetros de alguno de los descriptores autorizados en el presente Reglamento.</p> <p>Cuando se usen palabras en otro idioma o palabras de fantasía asociadas con alguna característica nutricional, la superficie ocupada por el descriptor en la rotulación, deberá corresponder como mínimo al 33% de la superficie ocupada por la palabra en otro idioma o de fantasía de mayor tamaño y deberá ubicarse, al menos una vez, en la cara principal del envase, junto a la palabra en otro idioma o palabra de fantasía. Si la relación de superficie es mayor o igual a 50%, entonces el descriptor podrá ubicarse en cualquier cara.</p> <p>A los efectos de aplicación de este artículo, para el cálculo de los respectivos porcentajes, deberá considerarse como superficie de referencia, la palabra en otro idioma y/o palabra de fantasía, de mayor tamaño, y deberá mantenerse siempre la condición de legibilidad de todos los descriptores presentes en el etiquetado del producto.</p> <p>El descriptor reducido y sus sinónimos, no podrán usarse si el alimento cumple el requisito para ser descrito como bajo aporte. En la declaración de propiedades nutricionales de los alimentos no se podrá usar dos descriptores simultáneamente para describir una misma propiedad</p>	<p>Se permite el uso de palabras en otro idioma o palabras de fantasía de uso común, que se asocien inequívocamente con características nutricionales, tales como light, diet, high, lite, low, delgadísimo, flakin y soft entre otras, siempre que cumplan con los parámetros de alguno de los descriptores autorizados en el presente Reglamento</p> <p>Aquí se indica que se permite el uso de palabras en otro idioma o palabras fantasía y se citan algunos ejemplos, entre los que se indica “<i>diet</i>”, “<i>delgasísimo</i>”, “<i>flakin</i>”.</p> <p>Estos términos no están asociados a atributos nutricionales sino a alimentos para fines especiales (para una población en general, para dietas restringidas en calorías, etc). Por lo tanto, incluir esos términos asociados a descriptores de nutrientes puede inducir a confusión del consumidor. Por otro lado, no existen antecedentes internacionales en que se los asocie a declaraciones de propiedades nutricionales (Codex, FDA, Unión Europea, Australia). Recomendamos, entonces, retirar el tercer párrafo y reemplazarlo por una tabla que indique las palabras en otros idiomas o de fantasía que se permiten para usar de manera equivalente a los establecidos en los Cuadros de la propuesta.</p> <p>A continuación, indicamos una propuesta de equivalencia de términos: Se presenta una tabla con sinónimos de descriptores en castellano e inglés tomado del Código Alimentario Argentino, artículo 235 quinto, punto 4. Si se adoptara esta tabla o una similar, propondríamos cambiar la primera parte de la redacción del cuarto párrafo de este artículo por el siguiente: “Cuando se usen términos admitidos como equivalentes a los descriptores indicados en el presente artículo, la superficie ocupada por el descriptor ...(sigue tal cual está en la propuesta).</p>	<p>Gisela Rodríguez Nestlé S.A</p> <hr/> <p>Marta Domínguez ARCOR</p>	<p>El insertar las palabras “de uso común” excluye a todos los nuevos términos y a los que sean usados por una marca, y que son motivo de nuestra preocupación.</p> <hr/> <p>Los ejemplos dados, son eso “ejemplos” no son reales, no corresponden a alimentos para Reg. Especiales, lo que se quiere ejemplificar aquí es que cualquier palabra inventada, de fantasía que se use para destacar una característica nutricional o indirectamente induzca a pensar que el alimento tiene una característica nutricional especial debe obligadamente usar un descriptor con parámetros oficiales. No estamos hablando de alimentos para regímenes especiales.</p>
---	--	--	---	---	---

Se copian los descriptores vigentes a modo de referencia

libre: si la porción de consumo habitual contiene menos de 5 kcal; menos de 0.5 g de grasa total; menos de 0,5 g de grasa saturada; menos de 0,5 g de ácidos grasos trans; menos de 2 mg de colesterol; menos de 0,5 g de azúcar o azúcares según sea el caso; menos de 5 mg de sodio; según sea el caso;

bajo aporte: si la porción de consumo habitual contiene un máximo de: 40 kcal; 3 g de grasa total; 1 g de grasa saturada y no contiene más de un 15% de las calorías provenientes de grasa saturada en relación a las calorías totales; 20 mg de colesterol; 140 mg de sodio.

Para productos alimenticios en polvo que se consumen habitualmente hidratados cuya porción es menor o igual a 30 g se considerará "bajo aporte" cuando cumplan estos requisitos por cada porción de consumo habitual del alimento reconstituido;

buena fuente: si la porción de consumo habitual contiene entre un 10% y 19 % de la Dosis Diaria de Referencia para un nutriente particular;

alto: si la porción de consumo habitual contiene un 20 % o más de la de la Dosis Diaria de Referencia para un nutriente particular;

reducido: si en el producto modificado se ha reducido en una proporción igual o mayor a 25% el contenido de un nutriente particular o el contenido de calorías en una proporción igual o mayor a 25% de las calorías del alimento normal de referencia. Este descriptor también se aplica para el colesterol. Este descriptor no puede usarse si el alimento cumple el requisito para ser descrito como de "bajo aporte";

liviano: si en el producto modificado se ha reducido el contenido de calorías en proporción igual o mayor a un 33,3% de las calorías o en una proporción igual o mayor a 50% de las grasas del alimento de referencia.

Si en el alimento normal de referencia, el 50% o más de las calorías provienen de la grasa, este descriptor sólo se aplica cuando ésta se reduce en una proporción igual o mayor a un 50%. También se aplica cuando el contenido de grasa saturada, colesterol, sodio o azúcar o azúcares según sea el caso se han reducido a menos de la mitad de la cantidad presente normalmente en el alimento de referencia;

fortificado o enriquecido: si en el alimento se ha modificado para aportar adicionalmente por porción de consumo habitual un 10 % o más de la Dosis Diaria de Referencia para un nutriente particular o fibra dietética. Los alimentos

enriquecidos o fortificados, deberán dar cumplimiento a lo establecido en la resolución exenta N° 393, de 2002, del Ministerio de Salud, publicada en el Diario Oficial de 1° de marzo de 2002, que "Fija Directrices nutricionales sobre uso de vitaminas y minerales en alimentos" o la que la reemplace;

extra magro: si la porción de consumo habitual y por cada 100 g, contiene como máximo 5 g de grasa total, 2 g de grasa saturada y 95 mg de colesterol. Este descriptor es específico para carnes;

muy bajo en sodio: si la porción de consumo habitual contiene un máximo de 35 mg de sodio. En el caso que la porción sea menor o igual a 30 gramos, para poder usar este descriptor deberá usarse, como base de cálculo, una cantidad igual a 50 g del alimento, la cual deberá contener menos de 35 mg de sodio.

Los alimentos que usen los descriptores especificados en este artículo deberán ceñirse a lo establecido en el artículo 113 de este reglamento.

	Descriptor	Condición Requerida	Observación	Responsable	Respuesta
	<p>“LIBRE”</p> <p>“NO CONTIENE”</p> <p>“EXENTO”</p> <p>“SIN”</p> <p>“CERO”</p> <p>“0”</p> <p>“0%”</p> <p>“NO TIENE”</p>	<p>La porción de consumo habitual contiene menos de 5 kcal.</p>	<p>Sin observaciones</p>		
CONTENIDO ENERGÉTICO	<p>“BAJO APORTE”</p> <p>“BAJO EN”</p> <p>“BAJO CONTENIDO”</p> <p>“BAJO”</p> <p>“POCO”</p> <p>“BAJA FUENTE DE “</p>	<p>La porción de consumo habitual contiene un máximo de 40 kcal.</p> <p>El valor absoluto de las calorías por porción o el concepto “menor o igual a 40 kcal por porción” podrá acompañar al descriptor.</p> <p>Para utilizar este descriptor en alimentos cuya porción de consumo habitual sea menor a 30 gramos, la condición del descriptor deberá ser cumplida en 50 gramos.</p>	<p>Condición requerida para “Bajo aporte en energía / grasa total / colesterol / sodio”: Muy preocupados por la condición “de las porciones menores a 30 g” ya que la mayoría de nuestro portafolio tienen porciones menores a 30 g (mayonesas, margarinas, sopas, caldos, salsas, ketchup..) muchos de ellos actualmente con claim “bajos en calorías”, si no se nos permite destacar este descriptor, como diferenciaremos entre los alimentos regulares y light???, tampoco podremos usar los descriptores (sinónimos de reducido) ya que la mayoría de nuestros alimentos modificados, el alimento de referencia el 50% de las calorías provienen de las grasas.</p>	<p>Macarena Pellicer, Unilever Chile</p>	<p>Este condición la tiene el FDA y está asociada sólo al descriptor bajo aporte, no a los demás descriptores. Si el producto tiene porción pequeña y al llevarlo a 50 g no cumple con el descriptor, no corresponde que use el descriptor.</p>
			<p>Se incluye el descriptor “Baja Fuente de” como sinónimo de “Bajo “ y “Bajo contenido”.Es en el único caso en que aparece este término. Dado que la descripción “Fuente” está normalmente asociada a la presencia abundante de un nutriente ,consideramos que el uso de “Baja fuente de” puede resultar confuso por lo que proponemos eliminarlo.</p>	<p>María Rosa Rabanal Kraft Foods</p>	<p>La aceptación del término “Baja Fuente de” fue solicitada por el Sector Industrial que señaló que se usaba en otros países.</p>
	<p>“REDUCIDO”</p> <p>“LIVIANO”</p> <p>“MENOS”</p> <p>“MENOR”</p>	<p>Las calorías del producto se han disminuido en una proporción igual o mayor al 25% respecto del alimento de referencia.</p> <p>El valor absoluto de las calorías y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.</p> <p>Si en el alimento normal de referencia, el 50 % o más de las calorías provienen de la grasa, este descriptor sólo se aplica cuando ésta se reduce en una proporción igual o mayor a 50%.</p>	<p>Se solicita aclarar el sentido de la siguiente modificación: “El descriptor reducido y sus sinónimos, no podrán usarse si el alimento cumple el requisito para ser descrito como bajo aporte”.</p>	<p>Claudia Manríquez ANBER</p>	<p>Esto significa que para ningún nutriente se pueden usar dos descriptores, debe escogerse siempre el más exigente que le calce a la modificación realizada. En especial en el caso de reducido y bajo se debe privilegiar el uso de un descriptor no relativo, si corresponde.</p>

Se propone

	Descriptor	Condición Requerida	Observación	Responsable	Respuesta
GRASA TOTAL	“LIBRE” “NO CONTIENE” “EXENTO” “SIN” “CERO” “0” “0%” “NO TIENE”	La porción de consumo habitual contiene menos de 0,5 g de grasa total	No hay observaciones		
	“BAJO APOORTE” “BAJO EN” “BAJO CONTENIDO” “BAJO”	<p>La porción de consumo habitual contiene un máximo de 3 g de grasa total</p> <p>El valor absoluto de la grasa total por porción o el concepto “menor o igual a 3 g de grasa total por porción” podrá acompañar al descriptor.</p> <p>Para utilizar este descriptor en alimentos cuya porción de consumo habitual sea menor a 30 gramos, la condición del descriptor deberá ser cumplida en 50 gramos.</p>	No hay observaciones		
	“REDUCIDO” “LIVIANO” “MENOS” “MENOR”	<p>La grasa del producto se ha disminuido en una proporción igual o mayor al 25% respecto del alimento de referencia.</p> <p>El valor absoluto de la grasa total y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.</p>	No hay observaciones		
	EXTRA MAGRO	<p>Este descriptor es específico de carnes y pescados y para utilizarlo el alimento debe cumplir con contener por porción de consumo habitual y por 100 g, un máximo 5 g de grasa total, igual o menos de 2 g de grasa saturada e igual o menos de 95 mg de colesterol.</p> <p>Este descriptor es específico de carnes y pescados y para utilizarlo el alimento debe contener por porción de consumo habitual y por 100 g, un máximo de 5 g de grasa total, un máximo de 2 g de grasa saturada y un máximo de 95 mg de colesterol.</p>	No hay observaciones		

GRASA SATURADA	“LIBRE” “NO CONTIENE” “EXENTO” “SIN” “CERO” “0” “0%” “NO TIENE”	<p>La porción de consumo habitual contiene menos de 0,5 g de grasa saturada y deberá ser libre de grasas trans</p>	No hay observaciones		
	“BAJO APORTE” “BAJO EN” “BAJO CONTENIDO” “BAJO”	<p>La porción de consumo habitual contiene un máximo de 1 g de grasa saturada y no contiene más de un 15% de las calorías provenientes de grasa saturada en relación a las calorías totales</p> <p>El valor absoluto de la grasa saturada por porción o el concepto “menor o igual a 1 g de grasa saturada por porción”, podrá acompañar al descriptor.</p> <p>Para utilizar este descriptor el alimento no deberá contener por porción más de 2 mg de colesterol y/o 3 gramos de grasa total.</p>	No hay observaciones		
	“REDUCIDO” “LIVIANO” “MENOS” “MENOR”	<p>La grasa saturada del producto se ha disminuido en una proporción igual o mayor al 25% respecto del alimento de referencia.</p> <p>El valor absoluto de la grasa saturada y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.</p>	No hay observaciones		

GRASA TRANS, ACIDOS GRASOS TRANS	<p>“LIBRE” “NO CONTIENE” “EXENTO” “SIN” “CERO” “0” “0%” “NO TIENE”</p>	<p>La porción de consumo habitual contiene menos de 0,2 g de grasa trans.</p>	<p>La legislación de Canadá ha sido la pionera en el establecimiento de requisitos reglamentarios para claims nutricionales referidos a grasas <i>trans</i> . Para el claims “libre de grasas <i>trans</i>” dicha reglamentación establece, además de un contenido máximo de 0.2 g de ácidos grasos <i>trans</i> por porción, una concentración máxima de grasas saturadas de 2 g por porción. Observamos que este último requisito, no es tomado en la propuesta reglamentaria.</p>	<p>Marta Domínguez ARCOR</p>	<p>La industria solicitó que este descriptor no tuviera la restricción adicional de grasas saturadas. Sin embargo es un tema que nos preocupa como Ministerio y de propondrá su incorporación.</p>
COLESTEROL	<p>“LIBRE” “NO CONTIENE” “EXENTO” “SIN” “CERO” “0” “0%” “NO TIENE”</p>	<p>La porción de consumo habitual contiene menos de 2 mg de colesterol, menos de 2 g de grasa saturada y libre de colesterol.</p>	<p><u>No se entiende bien las condiciones requeridas para destacar “libre de colesterol”</u> se mantiene que debe contener 2 mg de colesterol y/o menos de 2 g de grasa saturada??</p>	<p>Macarena Pellicer, Unilever</p>	<p>Se corregirá lo expresado debe decir “La porción de consumo habitual contiene menos de 2 mg de colesterol y menos de 2 g de grasa saturada y libre de grasas trans”.</p>
	<p>“BAJO APORTE” “BAJO EN” “BAJO CONTENIDO” “BAJO”</p>	<p>La porción de consumo habitual contiene un máximo de 20 mg de colesterol, máximo de 2 g de grasa saturada y libre de ácidos grasos trans.</p> <p>El valor absoluto del colesterol por porción o el concepto “menor o igual a 20 mg de colesterol por porción”, podrá acompañar al descriptor</p> <p>Para utilizar este descriptor en alimentos cuya porción de consumo habitual sea menor a 30 gramos, la condición del descriptor deberá ser cumplida en 50 gramos.</p>	<p>No hay observaciones</p>		

	<p>“REDUCIDO” “LIVIANO” “MENOS” “MENOR”</p>	<p>El colesterol del producto se ha disminuido en una proporción igual o mayor al 25% respecto del alimento de referencia y el contenido de grasa saturada es menor a 2 g por porción de consumo habitual y es libre de ácidos grasos trans.</p> <p>El valor absoluto del colesterol y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.</p>	No hay observaciones		
SODIO	<p>“LIBRE” “NO CONTIENE” “EXENTO” “SIN” “CERO” “0” “0%” “NO TIENE”</p>	<p>La porción de consumo habitual contiene menos de 5 mg de sodio</p>	No hay observaciones		
	<p>“MUY BAJO” “MUY BAJO APORTE”</p>	<p>La porción de consumo habitual contiene máximo 35 mg de sodio.</p> <p>El valor absoluto del sodio por porción o el concepto menor o igual a 35 mg de sodio por porción”, podrá acompañar al descriptor</p> <p>Para utilizar este descriptor en alimentos cuya porción de consumo habitual sea menor a 30 gramos, la condición del descriptor deberá ser cumplida en 50 gramos.</p>	No hay observaciones		

	<p>“BAJO APORTE” “BAJO EN” “BAJO CONTENIDO” “BAJO”</p>	<p>La porción de consumo habitual contiene un máximo de 140 mg de sodio.</p> <p>El valor absoluto del sodio por porción podrá acompañar al descriptor</p> <p>Para utilizar este descriptor en alimentos cuya porción de consumo habitual sea menor a 30 gramos, la condición del descriptor deberá ser cumplida en 50 gramos.</p>	<p>No hay observaciones</p>		
	<p>“REDUCIDO” “LIVIANO” “MENOS” “MENOR”</p>	<p>El sodio del producto se ha disminuido en una proporción igual o mayor al 25% respecto del alimento de referencia.</p> <p>El valor absoluto de sodio y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.</p>	<p>No hay observaciones</p>		

AZÚCAR / AZÚCARES (mono y disacáridos)	<p>“LIBRE” “NO CONTIENE” “EXENTO” “SIN” “CERO” “0” “0%” “NO TIENE”</p>	<p>La porción de consumo habitual contiene menos de 0,5 g de azúcar o azúcares según sea el caso;</p>	<p>Condición requerida para azúcar o azúcares: se incluirán entre los ingredientes que pueden contener azúcar a las frutas y lácteos? Creo que sería bueno no considerar a estos últimos, como ingredientes con azúcar, y no poder destacar “alimentos sin azúcar añadido” ya que para grupos específicos de consumidores, como diabéticos, no será claro diferenciar entre un jugo regular y otro “sin azúcar” si este contiene frutas por ejemplo o postres de leche, lácteos y jugos en general.</p>	<p>Macarena Pellicer Unilever</p>	<p>Este descriptor no se refiere a los azúcares añadidos, se refiere a los azúcares en general presentes en el producto, no apunta a la población diabética.</p>
	<p>“BAJO APORTE”</p>	<p>Sin parámetros definidos por lo que NO se deberá utilizar</p>	<p>No hay observaciones</p>		
	<p>“REDUCIDO” “LIVIANO” “MENOS” “MENOR”</p>	<p>El azúcar o azúcares del producto, según sea el caso, se ha disminuido en una proporción mayor o igual al 25% respecto del alimento de referencia.</p> <p>El valor absoluto del azúcar / azúcares y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.</p>	<p>No hay observaciones</p>		
	<p>“SIN AZÚCAR / AZÚCARES AÑADIDOS O AGREGADOS”</p>	<p>Este descriptor está permitido sólo si no fue añadida azúcar / azúcares o ingredientes que lo/s contengan.</p> <p>Este descriptor deberá ir acompañado de una frase tal como “este alimento no es libre en calorías”, con las mismas características gráficas del descriptor, cuando se utilice en alimentos a los que no les aplique el descriptor “libre”, “bajo” o “reducido” en calorías.</p> <p>Este descriptor no se aplica para azúcares de alcohol.</p>	<p>“Este descriptor está permitido sólo si no fue añadida azúcar / azúcares o ingredientes que lo/s contengan”, quedo con dudas ya que se genera el problema para productos que se elaboran con pulpas de fruta a los que realmente no se les añaden azúcares como tales (sacarosa, fructosa o glucosa). Ejemplo: jugos de fruta que se elaboran con pulpa de fruta, que realmente no tienen otro tipo de azúcar más que el propio de la fruta.</p> <p>¿cómo tienen contemplado este caso? ¿No se podría aplicar el descriptor?</p>	<p>Claudia González Carozzi S.A.</p>	<p>Este descriptor hace alusión específica a azúcar/ azúcares “añadidos”, si el jugo de fruta referido es pulpa de fruta, ésta es el ingrediente constituyente del producto, si no se le añadió azúcar/azúcares no se consideran que contenga azúcar/azúcares añadidos. Si la pulpa contiene sacarosa añadida no puede usar este descriptor.</p>

DHA / EPA	“BUENA FUENTE”	La porción de consumo habitual debe contener como mínimo 100 mg de EPA ó 100 mg de EPA + DHA, y no más de 2 gr de EPA ó 2 gr de EPA + DHA, en forma natural, agregada o ambas.	Sugerimos, para mantener consistencia en la nomenclatura o rangos de adición, usar el mismo criterio propuesto para vitaminas, minerales, fibra y proteínas.	María de la Luz Valdés Coca Cola Chile	No se comprende bien la pregunta, si se refiere a usar % de la DDR, para DHA/EPA no hay DDR.
	“ALTO”	La porción de consumo habitual debe contener como mínimo 200 mg de EPA ó 200 mg de EPA + DHA, y no más de 2 gr de EPA ó 2 gr de EPA + DHA, en forma natural, agregada o ambas.	Sugerimos, para mantener consistencia en la nomenclatura o rangos de adición, usar el mismo criterio propuesto para vitaminas, minerales, fibra y proteínas.	María de la Luz Valdés Coca Cola Chile	No se comprende bien la pregunta, si se refiere a usar % de la DDR, para DHA/EPA no hay DDR.
			Los descriptores “Buena Fuente” y “alto” fijan ambos como límite máximo de contenido de EPA o EPA+DHA la cantidad de 2 gramos por porción de consumo habitual. Entendemos que el límite superior para el descriptor “Buena fuente” es 200 mg porque a partir de este valor corresponde emplear el descriptor “Alto”. Proponemos, entonces, cambiar para el descriptor “Buena Fuente” el valor 2 g de EPA o EPA + DHA por 200 mg.	Marta Domínguez ARCOR	El límite superior de 2 gramos no está relacionado con un descriptor en especial, sino con la recomendación de ingesta de omega 3. Obviamente si a un alimento le calza el descriptor alto no debería usar el descriptor buena fuente.
	“ENRIQUECIDO” “FORTIFICADO”	Este descriptor sólo podrá usarse si el alimento ha sido modificado agregando en forma natural o sintética, 100 mg de EPA ó 100 mg de EPA + DHA, por porción de consumo habitual.	Este descriptor se una a “Buena Fuente” Sugerimos, para mantener consistencia en la nomenclatura o rangos de adición, usar el mismo criterio propuesto para vitaminas, minerales, fibra y proteínas.	María de la Luz Valdés Coca Cola Chile	No se comprende bien la pregunta, si se refiere a usar % de la DDR, para DHA/EPA no hay DDR . Este descriptor a diferencia de los anteriores es para alimentos a los que se les añade al menos, la cantidad estipulada y es así en todos los casos de fortificación (vitaminas, minerales, etc), efectivamente en concentración se traslapa, pero la industria solicitó contar con este descriptor.

<p style="text-align: center;">VITAMINAS, MINERALES, FIBRA DIETÉTICA, PROTEÍNAS</p>		<p>Comentarios generales a Vitaminas y Minerales</p>	<p>Es poco clara la diferencia entre las categorías propuestas en el texto y los rangos que aplican a cada una, ya que hay superposición de límites.</p> <p>Los rangos y descriptores propuestos no tienen un orden lógico de concentración y denominación.</p> <p>En tanto no se tenga una Encuesta Alimentaria a nivel nacional no se justifica la restricción en los términos propuestos.</p> <p>Para vitaminas y minerales en el texto sometido a consulta pública no se contempla el rango > 5% y < 10% definido en el artículo 118 del RSA, como cantidad “significativa”, lo que merece nuestras siguientes observaciones:</p> <p>La posibilidad de comunicar esta información al consumidor se traduce en su propio beneficio. Lo contrario, se traduciría en un menoscabo al consumidor quien vería mermada la posibilidad de recibir a través de nuestros productos un aporte de vitaminas, al desincentivar a la industria a entregar nutrientes de valor nutricional en estos rangos (significativos), especialmente para aquellos productos que por Res. 393 están excluidos de posibilidad de fortificar. Se desincentiva a la industria de tener este tipo de nutrientes obligando a la reformulación de productos y su retiro.</p> <p>La posibilidad de destacar el rango > 5% y < 10% es coherente con los derechos del consumidor de obtener una información más completa, veraz y oportuna respecto de la naturaleza, composición o calidad del producto.</p>	<p>Claudia Manríquez ANBER</p>	<p>Los parámetros propuestos se tomaron de la FDA y son coincidentes con los actualmente vigentes en el RSA. La superposición se debe a la solicitud de la industria de diferenciar fortificación, aunque los parámetros finales del producto se superpongan. El rango > 5% y < 10% tal con lo expresa el artículo 118 del RSA, es cantidad “significativa”, y como tal se puede comunicar en la “tabla” nutricional, pero no destacarlo en la cara principal. El artículo 118 no formó parte de la consulta pública.</p>
---	--	--	---	------------------------------------	---

	<p>“BUENA FUENTE” “CONTIENE” “CON” “AGREGADO”</p>	<p>La porción de consumo habitual contiene desde un 10% y hasta un 19,9% de la DDR, en forma natural propia, natural agregada o sintética, o ambas.</p> <p>Para todas las circunstancias este descriptor deberá dar cumplimiento a lo establecido en la resolución exenta N°393/02 del Ministerio de Salud, que “Fija Directrices Nutricionales sobre uso de Vitaminas y Minerales en Alimentos”, o la que en el futuro la reemplace.</p>	<p>Sin el descriptor “Buena Fuente” La porción de consumo habitual contiene, en forma natural propia, natural agregada o sintética, o ambas, desde un 5% y hasta un 9,9% de la DDR, Para todas las circunstancias este descriptor deberá dar cumplimiento a lo establecido en la resolución exenta N°393/02 del Ministerio de Salud, que “Fija Directrices Nutricionales sobre uso de Vitaminas y Minerales en Alimentos”, o la que en el futuro la reemplace.</p> <p>El Descriptor "agregado" nos parece confuso y proponemos se elimine.</p>	<p>María de la Luz Valdés Coca Cola Chile</p> <p>Claudia Manríquez ANBER</p>	<p>No hay descriptor para concentraciones de vitaminas y/o minerales menores a 10%, ellas se pueden declarar en la etiqueta. Codex no asocia ningún descriptor a esas cantidades.</p> <p>Este listado de sinónimos fue consensuado con la industria.</p>
--	--	---	--	--	--

<p>“Contiene” y “Con” La porción de consumo habitual contiene desde un 5% y hasta un 9,9% de la DDR, en forma natural propia, natural agregada o sintética, o ambas. Para todas las circunstancias este descriptor deberá dar cumplimiento a lo establecido en la resolución exenta N° 393/02 del Ministerio de Salud, que Fija Directrices Nutricionales sobre Uso de Vitaminas y Minerales en Alimentos” o la que en el futuro la reemplace.</p> <p>“BUENA FUENTE” “ENRIQUECIDO” “FORTIFICADO” La porción de consumo habitual contiene desde un 10% de la DDR, en forma natural propia, natural agregada o sintética, o ambas y hasta el límite máximo permitido establecido en la resolución exenta N °393/02 del Ministerio de Salud, que Fija Directrices Nutricionales sobre Uso de Vitaminas y Minerales en Alimentos” o la que en el futuro la reemplace.</p>	Claudia Manríquez ANBER	No hay descriptor para concentraciones de vitaminas y/o minerales menores a 10%, ellas se pueden informar en la “tabla” nutricional. Codex no asocia ningún descriptor a esas cantidades. Los parámetros asociados a los descriptores son internacionales.
<p>Se introduce como sinónimos del descriptor “ Buena Fuente” a :”Contiene”, “Con”, “Agregado”, para el caso de vitaminas ,minerales, fibra dietética y proteínas.</p> <p>Consideramos que debería eliminarse “Agregado” como sinónimo de “Buena fuente”. “Agregado” es lingüísticamente un sinónimo de “adicionado”,significando que se “añade” o “incrementa” en forma externa la cantidad del nutriente originalmente presente en el alimento.</p> <p>Además, “Agregado” tampoco se condice con la definición dada para el descriptor “Buena Fuente” y sus otros sinónimos dado que estos últimos pueden usarse tanto si el alimento naturalmente.</p>	María Rosa Rabanal Kraft Foods	Este listado de sinónimos fue consensuado con la industria.
<p>los descriptores “Buena fuente” y “Alto” se hace mención de la Resolución Exenta N°393/02, que en su artículo 1 indica textualmente:“<i>Art. 1 Fíjense los siguientes límites máximos de fortificación de alimentos con vitaminas y minerales por porción de consumo habitual</i>”.</p> <p>Entendemos que con el fin de evitar interpretaciones incorrectas, la mencionada Resolución debería indicar que los límites máximos que fija son para la “adición” de vitaminas y minerales (en lugar de fortificación).</p>	Marta Domínguez ARCOR	Consideraremos esta sugerencia al momento de modificar la actual Resolución N°393/02.

Observaciones generales

artículo	Se propone	Responsable	Respuesta
120			
	<p>Art 120: Agregar, a los distintos nutrientes que se mencionan y pueden destacarse de acuerdo a los descriptores, definidos en dicho artículo, otros nutrientes como omegas de origen vegetal y antioxidantes (flavonoides y licopenos).</p>	Macarena Pellicer, Unilever	En la medida que se cuente con información científica se podrán establecer parámetros para otros nutrientes. Basado en ello la industria puede hacer presentaciones y solicitudes.
	<p>Creemos que la fijación del límite mínimo para la utilización de descriptores reglamentarios en 10% de la DDR puede tener un impacto negativo en los consumidores y en la industria; y además generar incoherencias con las normas del Reglamento Sanitario de Alimentos, por las siguientes razones:</p> <p>El propio Reglamento Sanitario de Alimentos, en su artículo 118 al referirse a la declaración de nutrientes, establece que “Cuando se haga declaración de nutrientes podrán enumerarse, además, las vitaminas y minerales que se hallen presentes en cantidades significativas, 5% o más de la ingesta recomendada para la población pertinente”. De este modo se hace reconocimiento expreso en la normativa alimentaria en Chile, de que la adición de 5% de vitaminas y/o minerales a un alimento corresponde a una cantidad significativa; circunstancia que debiera ser posible comunicar al público consumidor.</p> <p>ii. Por otro lado, no hay disponible data actualizada para Chile que nos permita conocer la realidad nacional en materia de consumo de vitaminas, minerales, fibra dietética y proteínas por parte de los consumidores; Frente a esto, de configurarse un potencial déficit de consumo de estos nutrientes en la población, este rango de adición sería un pequeño aporte beneficioso para las personas; Por el contrario, de configurarse la situación inversa, este porcentaje de adición no representaría una amenaza o perjuicio a la salud de los consumidores. Estimamos que, mientras no se cuente con información que sustente un cambio de la normativa actual, no debería innovarse en la materia.</p> <p>iii. Desde este mismo punto de vista, cabe además destacar que en muchos casos, aun si los fabricantes quisieran adicionar una cantidad mayor de estos nutrientes a sus productos, se ven</p>	María de la Luz Valdés Coca Cola Chile	<p>Los límites o parámetros para descriptores y cantidad significativa están respaldados por Codex, con esta modificación no se están cambiando límites sólo se están haciendo precisiones y aceptando el uso de sinónimos. La actual redacción de los artículos 118 y 120, tienen los mismos límites solo que el 118 dice “Cuando se haga declaración...” y en el 120 dice “para destacar...”, son conceptos y acciones diferentes. No hay incoherencias en el RSA actual, ni se presentarán con la modificación con el RSA ya que se mantienen los conceptos y parámetros.</p> <p>La comunicación de la presencia de vitaminas y minerales en cantidades significativas se puede hacer a través de la información o “tabla” nutricional.</p> <p>Las bebidas analcohólicas carbonatadas y las no carbonatadas, son bebidas de fantasía y como tal están bien, la sociedad las compra y consume por placer, no se puede pretender que una de estas bebidas emule la composición nutricional de la leche, es una desvirtuación sin sentido lógico, cada alimento pertenece a un rubro, dentro de cada ámbito se pueden hacer modificaciones pero sin que se pierda la esencia de los productos.</p> <p>Las consideraciones respecto a la R.E 393/02 serán analizadas en el grupo de trabajo ad-hoc.</p>

impedidos de hacerlo atendido a lo dispuesto en el Artículo 5° de la Resolución Exenta 393/02, del Ministerio de Salud, que fija directrices nutricionales sobre uso de vitaminas, minerales y fibras dietéticas en alimentos. Dicha disposición prohíbe a una serie de alimentos la posibilidad de ser fortificados (esto es “modificados para aportar adicionalmente por porción de consumo habitual un 10% o más de la Dosis Diaria de referencia para un nutriente particular o fibra dietética³”), por lo que la presente propuesta de modificación pondría a dichos alimentos en un “vacío normativo”, en que por una parte se les impediría destacar la adición de nutrientes por debajo de un determinado porcentaje (10%); y por otro, se les prohíbe adicionar dicho nutriente por sobre dicho porcentaje. Este último es el caso de las Bebidas Analcohólicas Carbonatadas, No-Carbonatadas, Bebidas Refrescantes de Frutas, entre otras, a las que la Res. 393/02 prohíbe fortificar de forma general, sin distinguir si se trata de productos con bajo contenido energético o no. De ser aprobada esta modificación, los consumidores se verían impedidos de acceder a productos innovadores y no tradicionales, adicionados con factores nutricionales beneficiosos, debido a los incentivos negativos que la legislación establece para su producción.

Página 5 de 8

De aprobarse la modificación propuesta, los fabricantes se verían desincentivados a adicionar estos factores nutricionales a sus productos al no ser posible comunicar al público consumidor dicha adición. En el caso de la industria de bebidas analcohólicas, durante la última década, y respondiendo a los intereses de sus consumidores, se han desarrollado nuevas categorías como bebidas bajas en calorías, con jugo, con hierbas, en base a té, entre otras, que verían afectadas por esta restricción.

v. Por último, y no menos importante, creemos que la modificación propuesta tendría un negativo impacto económico en la industria de alimentos, pues implicaría fuertes inversiones para modificar la formulación de productos, rotulación e inventario, que redundarían en pérdidas que de modo directo o indirecto podrían afectar a las empresas productoras, a sus socios y trabajadores. La situación anterior se hace más compleja ante el actual escenario de crisis económica mundial, en que el consumo ha descendido bruscamente y se hace necesario generar incentivos positivos para la producción y el fortalecimiento del empleo.

Entrada en vigencia	En la modificación propuesta no se han contemplado normas específicas respecto a la entrada en vigencia de estas modificaciones. Para estos efectos, sugerimos otorgar un tiempo prudente para la entrada en vigencia del artículo 120, que atienda a los costos económicos y logísticos que supone para la industria la ejecución de las modificaciones aquí propuestas, el que no debería ser en ningún caso inferior a 36 meses.	María de la Luz Valdés Coca Cola Chile	El plazo de entrada en vigencia será discutido y consensuado en la Comisión de Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando todos los puntos sugeridos y otros.
	Entrada en vigencia de la norma sometida a consulta pública Se solicita que se considere un plazo nunca menor a 3 años para la entrada en vigencia de la normativa propuesta. Lo anterior atendido que las modificaciones en consulta son para nuestra industria de gran impacto, toda vez que implican reformulación de productos, pruebas de estabilidad y ensayos, el agotamiento de stock y el aumento de nuestros costos, especialmente en un contexto de años de crisis económica mundial.	Claudia Manríquez ANBER	El plazo de entrada en vigencia será discutido y consensuado en la Comisión de Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando todos los puntos sugeridos y otros.
	Desearíamos conocer de ser posible el racional o bibliografía utilizados para fijar los valores de Buena fuente y Alto contenido para EPA + DHA.	María Rosa Rabanal Kraft Foods	No hay problema en recibir esta solicitud.