

**Seminario CEP:**

# **Efectos de la ley de etiquetado: cambiando hábitos de consumo**

---

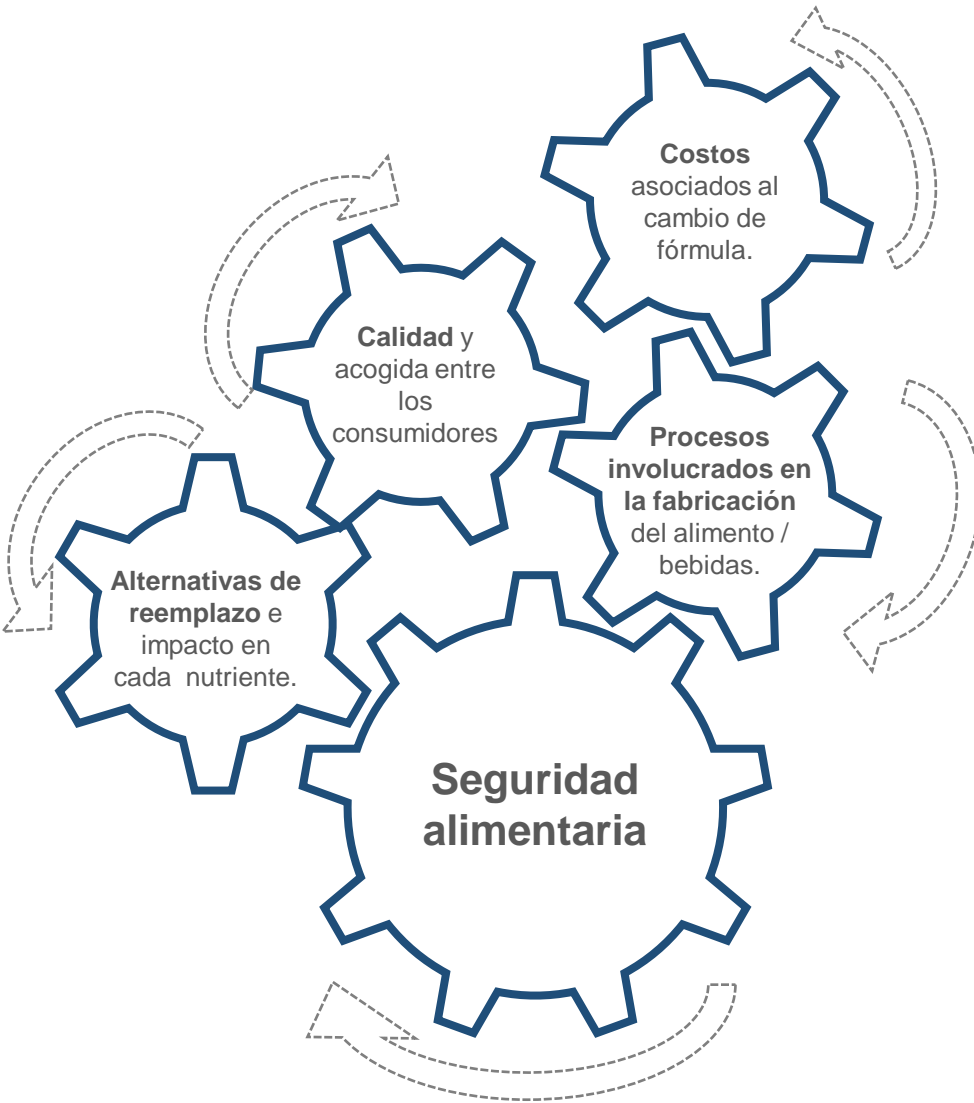
**Octubre 2018**

# Tabla

- I. Reformulación: factores a considerar
- II. Antecedentes previos: Cifras y categorías (2009-2015).
- III. Definiciones técnicas de la norma
- IV. Conclusiones

# I. Reformulación: factores a considerar

---



La reformulación de alimentos es **mucho más que simplemente eliminar o sustituir un determinado ingrediente**. Hay una serie de factores que se deben considerar durante el proceso:

---

Un correcto proceso de reformulación involucra, entre otras cosas, una **acuciosa revisión de:**

- Posibles ingredientes sustitutos y los aditivos alimentarios.
- Replantearse la composición general del alimento/bebida.
- Sustitutos permitidos en la legislación en todos los países donde se comercializan.
- Cambios en las propiedades nutricionales finales, para mejorar la densidad de ciertos nutrientes o aumentando el contenido de otros (minerales, vitaminas o fibra).

## II. Antecedentes previos: Cifras y categorías

(2009-2015)

---

## Antecedentes previos:

La **reformulación de alimentos en Chile**, entendida como el proceso de modificar fórmulas ya comercializadas con el fin de adaptarse a nuevas exigencias regulatorias o de los propios consumidores, **tiene reportes desde el año 1985 en adelante.**

A manera de ejemplo: si retrocedemos **al año 2009, podemos encontrar para esa fecha 33 productos de diferentes categorías que impulsaron reducción de azúcar**, registrando una disminución de 42% en el uso de este ingrediente en sus formulaciones.

Categorías con reformulación de azúcar al año 2009:



**Cereales para el  
Desayuno**



**Saborizantes  
para la leche**



**Chocolates**



**Galletas**



**Helados**



**Productos  
lácteos**



**Jaleas**



**Refrescos en  
polvo.**

## Antecedentes previos:

Más de 300 productos de distintas categorías de alimentos reformulados en el año 2009

---

## Algunos ejemplos:

- ✓ **Cecinas:** 30% de reducción de Sodio
- ✓ **Galletas/ Chocolates/Confites:** bajo en grasa, reducidos en grasa, reducido en sodio, libres de azúcar, colesterol y AGTrans
- ✓ **Snacks:** reducción de sodio desde 16% hasta 30%
- ✓ **Margarinas:** bajas en sodio, libres de AGTrans
- ✓ **Aceites:** libres de AGTrans
- ✓ **Lácteos:** reducción de azúcar y calorías, libres de grasa total, desarrollo de probióticos.
- ✓ **Néctares:** eliminación o reducción de azúcar, incorporación de sucralosa.
- ✓ **Mermeladas:** libre de azúcar o reducción de azúcar (5%)
- ✓ **Sopas y Caldos:** reducción de Sodio



## Reformulación 2015-2016:

Previo a la entrada en vigencia de la ley 20.606, se hizo una estimación del proceso de reformulación en la industria, se **modificó un 19% del portafolio de productos de las empresas socias de AB Chile.**

### Enero de 2015 al 30 junio de 2016:

#### 27 Categorías

	SKU (formatos de venta)	
Productos totales industria	8.000	
Productos reformulados	1.550	19%
<b>Productos con Disco Pare a Junio 2016</b>	<b>3.040</b>	<b>38%</b>

## Consulta de Reformulación a la Industria:

Se formuló una consulta amplia a la base de datos de los técnicos de la Industria de Alimentos.

Se recibió información desde los siguientes gremios:

- ASACH
- ANIC
- ALIMSA
- Chilealimentos
- AB Chile
- SOFOFA

Tras despejar dudas sobre definición de categorías y naturaleza de la información, se pudo agrupar adecuadamente por rubro.

### **Alcance de la información:**

- Es información relevante, pero parcial.
- Definición de Categorías: se construyeron según información recibida y conversada con la autoridad.
- Período de Enero a Junio 2016.
- Por Número de productos afectados al Disco Pare.
- La información que se entrega es pública.

## Consulta de Reformulación a la Industria:

### Enero a Junio de 2016: Consulta de Ministerio de Salud

32 Categorías	N° de productos afectados el etiquetado	
Productos totales industria	5.434	
Productos reformulados	961	18%
<b>Productos con Disco Pare al año 2018/2019 (nuevos límites)</b>	<b>3.296</b>	<b>61%</b>

Nota: Se destaca la diferencia entre las tablas, ya que están hechas sobre bases distintas: SKU versus Número de Productos.

## Consulta de Reformulación a la Industria:

### Enero de 2015 al 30 junio de 2016: Proyección de AB Chile

27 Categorías	SKU (formatos de venta)	
Productos totales industria	8.000	
Productos reformulados	1.550	19%
<b>Productos con Disco Pare a Junio 2016</b>	<b>3.040</b>	<b>38%</b>

### Enero a Junio de 2016: Consulta de Ministerio de Salud

32 Categorías	N° de productos afectos el etiquetado	
Productos totales industria	5.434	
Productos reformulados	961	18%

Nota: Se destaca la diferencia entre las tablas, ya que están hechas sobre bases distintas: SKU versus Número de Productos.

**Productos con Disco Pare al año 2018/2019  
(nuevos limites)**

**3.296**

**61%**

# III. Definiciones técnicas de la norma

Definición de “añadido” y medición de porciones.

---



Los consumidores se enfrentaron a un nuevo etiquetado que se basa en criterios que implican una contradicción desde el punto de vista nutricional, y por ende, conllevan dificultades en el proceso de elección, junto con desincentivar la reformulación de productos.

Estos son:

1. Definición del concepto “añadido”.
2. Definición de límites por 100 gramos.

**Revisemos algunos casos.**

# 1. Definición del concepto “añadido”.

**Mantequilla Sin Sal:** No tiene sellos.

**Mantequilla con Sal:** Tiene sellos de Grasa Saturada y de Calorías.



Ej: mismo producto – misma empresa productora – mismo origen natural de los ingredientes.

# 1. Definición del concepto “añadido”.

Prácticamente el mismo perfil nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 cucharadita (7 g)		
Porciones por envase: 18 aprox.		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	743	52
Proteínas (g)	0,7	0,05
Grasa Total (g)	82,0	5,7
Grasa saturada (g)	52,48	3,67
Grasa monoinsat. (g)	23,86	1,67
Grasa poliinsat. (g)	2,05	0,14
Grasa trans (g)	3,53	0,25
Colesterol (mg)	262	18
H de C disponibles (g)	0,7	0,0
Azúcares Totales (g)	0,7	0,0
Sodio (mg)	468	33

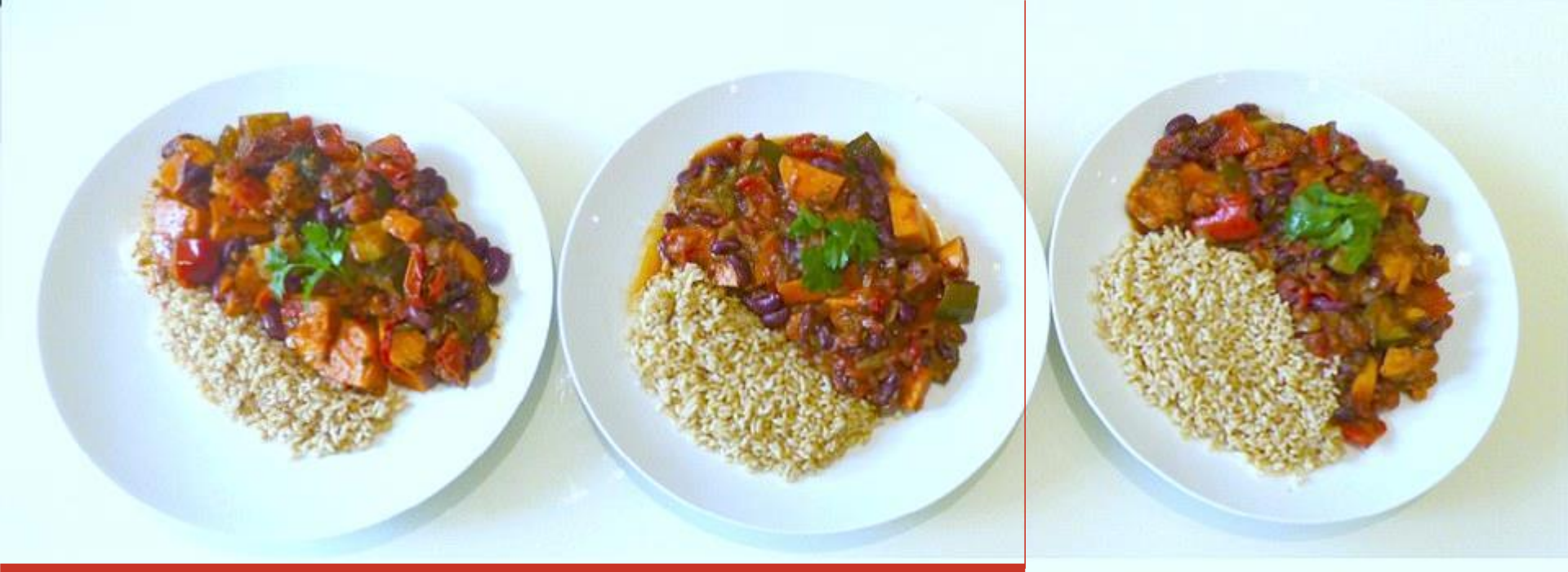
**Ingredientes: Crema de leche y sal.**

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 cucharadita (7g)		
Porciones por envase: 36 aprox.		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	744	52
Proteínas (g)	0,7	0,05
Grasa Total (g)	82,0	5,7
Grasa saturada (g)	52,48	3,67
Grasa monoinsat. (g)	23,86	1,67
Grasa poliinsat. (g)	2,05	0,14
Grasa trans (g)	3,53	0,25
Colesterol (mg)	262	18
H de C disponibles (g)	0,9	0,1
Azúcares Totales (g)	0,9	0,1
Lactosa (g)	0,9	0,1
Sodio (mg)	9	1

**Ingredientes: Crema de leche.**

\* % en relación a la Dosis Diaria Recomendada según Codex / FDA para mayores de 4 años





## 2.- Porciones:

Casos que explican porque es mejor porciones.

## 2. Porciones.

- La Base de Cálculo por 100 g deforma el análisis, particularmente en una gran número de alimentos que se consumen por debajo de los 50 gramos.
- Esto no permite al consumidor comparar dentro de una misma categoría.

### Ejemplos:

- Mantequilla con Sal
- Manteca
- Margarina estándar
- Margarina Light

Todas tienen los mismos sellos: Grasa Saturada y Calorías.

# Manteca



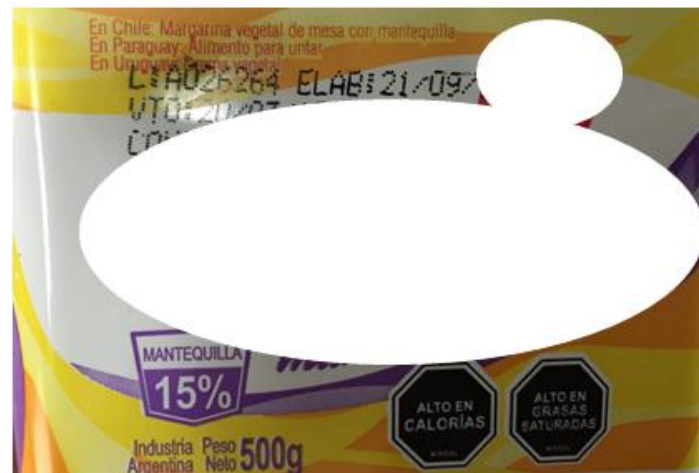
# Margarina Light



# Mantequilla con Sal



# Margarina



## 2. Porciones.

Todas tienen los mismos sellos



Por 100 g	Mantequilla con Sal	Manteca	Margarina	Margarina Light
Energía (kcal)	744	900	640	456
Grasa Total (g)	82	100	72,1	50,5
Grasa saturada (g)	52,48	47	24,7	22,1
Grasa monoinsat. (g)	23,86	39	14,1	8,6
Grasa poliinsat. (g)	2,05	14	32,9	19,8
Grasa trans (g)	3,53	0,7	0,5	0,3
Colesterol (mg)	262	85,2	33,9	0,1

Sin embargo, existe una gran diferencia en el contenido de sus nutrientes críticos:

- Hasta 49% en calorías
- Hasta 50% en grasa total
- Hasta 58% en grasas saturadas
- Hasta 92% en grasas trans
- Hasta 100% en colesterol

### Comentario:

La forma correcta de hacer la medición es por porción de consumo

# IV. Conclusiones

---

## 2. Grandes conclusiones

- **Reformulación de alimentos es un proceso continuo** de la Industria. La tasa promedio de reformulación de la industria es de 20% al año, al menos durante los últimos 7 años.
- Si bien, esto es positivo, **la proyección de los productos para los límites de los años 2018 y 2019, arrojan un promedio de 60,7%** de productos con Disco Pare.
- Se concluye que **los esfuerzos tecnológicos en los alimentos que más reformularon, al proyectarse a los próximos límites, pueden verse severamente afectados.**
- Se requiere hacer una evaluación de los aspectos técnicos de la norma que pueden estar afectando su efectividad.

**Seminario CEP:**

# **Efectos de la ley de etiquetado: cambiando hábitos de consumo**

---

**Octubre 2018**