

Ley de Etiquetado: *¿Sin sellos es más sano?*

Con la puesta en marcha de la Ley de Etiquetado, la cual pretende reducir la cantidad de nutrientes críticos en los productos envasados, varias empresas y marcas han buscado reformular sus alimentos.

El resultado ha sido la utilización de nuevos ingredientes y saborizantes artificiales, de los cuales no se tiene total conocimiento y que podrían significar graves daños para la salud de los chilenos a futuro.

Autores

Cristián Barros / Nicolás Zacarías

La Ley de Etiquetado, según el Ministerio de Salud, se implementa con la misión de disminuir las preocupantes tasas de obesidad y diabetes en el país. También se crea con la idea de cambiar los hábitos alimenticios de los chilenos a través de un mercado que ofrezca productos más saludables.

A dos años de su implementación, las opiniones en la población son muy diversas respecto a la eficiencia y al resultado que han tenido los sellos negros de advertencia. Sin importar la edad, hay quienes apoyan los logos y aquellos que piensan que debería haber una solución más profunda, enfocada principalmente en informar y educar.

Pedro Meneghello, un hombre de 62 años quien sufre diabetes tipo 2 y es insulino dependiente hace más de una década, explica que siempre supo que la ley no iba a conseguir un cambio importante en la población. "Me parece que es insuficiente, creo que primero se deberían eliminar algunos productos con altos niveles de azúcar, es veneno".

Además, Meneghello asegura que nadie hace el ejercicio de verificar más allá la información de un producto que tiene sellos. "Creo que la gran mayoría de las personas no se da el trabajo de leer más en profundidad lo qué está comiendo".

Beatriz Bruzzone, una mujer de 55 años sobreviviente de un cáncer al páncreas y que se vio obligada a cambiar su alimentación, comenta que la ley es una buena iniciativa porque orienta y permite identificar lo que estás comiendo de una manera más fácil. Respecto a su experiencia con los sellos, asegura que "al momento de comprar, trato de que tenga la menor cantidad. No sé si la ley funciona tan bien porque los productos sin sellos no necesariamente son más sanos, pero creo que cumple el propósito de generar algo de conciencia en la población", explica.

Por último, indica que no es suficiente con esta ley. "Es un grano de arena en algo muy grande. Esto pasa por educación, hay que enseñarle a la gente a alimentarse".

Las demás opiniones, emitidas por personas comunes y corrientes de todas las edades, reflejan claras diferencias sobre lo que han sido estos primeros dos años de una norma que pretende cumplir un rol importante en materia de salud pública.

"En general no tomo mucho en cuenta los sellos. Hay muchas cosas que no tienen logos y deberían tener. Creo que no reflejan si los alimentos son sanos o no. Se debería replantear el tema de los sellos y ver qué alimentos realmente son malos para la salud", comenta Sofía Ferguson de 17 años.

"Yo leo hartos los etiquetados y me he fijado que les han quitado los sellos a algunos productos, pero me he dado cuenta que ahora están llenos de químicos y preservantes artificiales en los que no confío. No por ver algo sin sellos creo que es sano", explica María Jesús Ramírez de 37 años.

La gente entiende el propósito de la ley y sabe que detrás hay una intención positiva, no obstante, algunos aseguran que los productos sin sellos no necesariamente son más saludables que los que sí tienen. En ese contexto, las empresas se han visto presionadas a modificar sus alimentos para poder evitar los logos de advertencia. Sin embargo, la reformulación, junto al uso de edulcorantes e ingredientes artificiales en reemplazo de los nutrientes críticos, parece no ser una solución del todo saludable. Expertos aseguran que el uso excesivo de estos ingredientes podría derivar en otros problemas de salud. Esta situación es desconocida por la gran mayoría de los chilenos que confió en una ley con serias falencias de las que nadie se ha hecho cargo.

Hoy, la realidad chilena está lejos de ser la de un país saludable y con buenos hábitos alimenticios. Los datos reflejan que existe un serio problema del cual hay que ocuparse.

La última Encuesta Nacional de Salud (ENS 2016-2017) mostró que un 74% de la población tiene exceso de peso y el 3,2% obesidad mórbida. El Ministerio de Salud, a través de estas encuestas, grafica cómo el sobrepeso y la obesidad han ido en aumento en comparación a estudios anteriores. Hoy en día, casi 3/4 de la población vive con exceso de peso y medio millón de chilenos es obeso mórbido.

La situación también es preocupante en los más jóvenes, ya que entre los 15 y 19 años, la cifra de sobrepeso y obesidad equivale a un 39%.

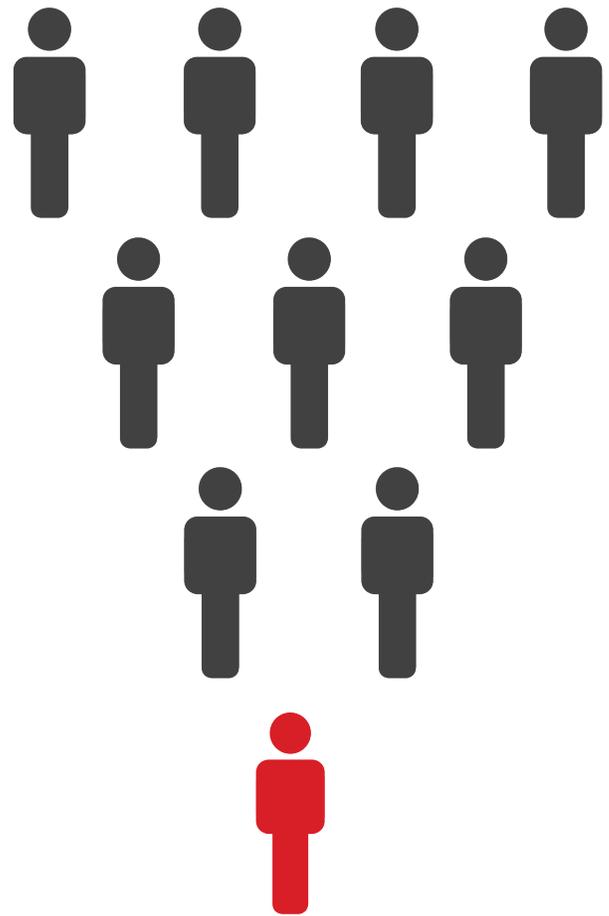
Respecto a la diabetes tipo 2, la cual se contrae por mala alimentación principalmente, según la misma encuesta, un 12,3% del país padece esta enfermedad. *(ver gráfico)*

Otros factores como la poca cantidad de frutas y verduras presentes en la dieta, demuestran que no existe una buena alimentación en la mayoría del país. Según la Encuesta Nacional de Salud 2016-2017, solo un 15% consume la cantidad diaria recomendada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), equivalente a 5 porciones.

Parte de la industria tampoco ha contribuido a que estas cifras disminuyan. De acuerdo a un estudio realizado este año por Mapcity, el cual analiza el crecimiento de los locales de comida rápida en el país entre 2016 y 2018, el aumento ha sido de un 23%. El mismo análisis también concluye que es una tendencia que va a seguir en alza, debido al ingreso de nuevas cadenas de comida rápida al país.

Diabetes tipo 2 en Chile

Según cifras del Minsal, al menos 1 de cada 10 chilenos padece esta enfermedad.



201311300S005 y 201311300S023

Fuente: Minsal

Reformulación de productos: nutrientes sustitutos

Ante los requisitos de la Ley de Etiquetado, la industria ha tenido que adaptarse y, en ese sentido, la reformulación ha sido una solución para que los alimentos no superen los límites de nutrientes críticos establecidos (azúcar, grasas saturadas, y sodio).

Según el Ministerio de Salud, casi un 20% de los alimentos fueron modificados durante la primera etapa de la ley que comenzó a regir en junio de 2016 y terminó, dos años más tarde, en junio de 2018.

Desde el Minsal esperan que esas cifras aumenten durante esta segunda instancia, que termina en junio de 2019, y que se logre una mayor cantidad de productos reformulados. El asesor técnico del Ministerio de Salud y de la Ley de Etiquetado Cristián Cofré, aclara que el máximo de los éxitos sería que todos los alimentos con sellos puedan ser modificados, ya que de esa manera existiría un mercado con una oferta más saludable.

Cofré además asegura que los productos sin sellos son más sanos que los que sí tienen. "Si en los supermercados eliges los alimentos que no tienen logos negros, efectivamente vas estar consumiendo mucho menos nutrientes críticos en comparación a los que sí tienen", indica.

Ante esta situación, las empresas han buscado la manera más conveniente y, a la vez, saludable de intervenir sus productos para poder cumplir con las normas. Según el Instituto de Tecnología de los Alimentos (INTA), los edulcorantes son la alternativa más utilizada en la reformulación de productos. Estos ingredientes están clasificados en naturales y artificiales y se caracterizan principalmente por reemplazar el sabor del azúcar, muchas veces sin aportar calorías.

Las de origen natural más utilizadas en Chile, según un estudio de Daily Foods junto a e-Press Research (2017), son la estevia y la sucralosa. Mientras que las artificiales que lideran son la sacarina y el aspartamo.

Dentro de los edulcorantes utilizados también se encuentran los polioles o alcoholes de azúcar. La Nutricionista de la Universidad de Chile y docente en el área de pediatría de la Universidad de Los Andes Carolina Pye, explica que la función de estos hidratos de carbono es aumentar en gran cantidad el sabor dulce con un mínimo aporte calórico.



201311300S005 y 201311300S023

Según cifras del estudio realizado en 2017 por Daily Foods y e-Press Research, que mide la utilización de edulcorantes en Chile, 7 de cada 10 hogares consume edulcorantes. 52% piensa que el azúcar no es necesaria en la dieta diaria. Un 46% consume

estos ingredientes para mantenerse en forma y del total de encuestados con hijos, un 62% les da productos que contienen edulcorantes. De acuerdo a los números del estudio es una tendencia que va en alza, sobre todo en la industria alimentaria.

El uso de edulcorantes en los alimentos está permitido y regulado en prácticamente todo el mundo, sin embargo, su consumo prolongado, según un estudio publicado en julio del 2017 en la revista Canadian Medical Association Journal, aumenta la posibilidad de sufrir trastornos de peso y enfermedades cardiovasculares.

La nutricionista y académica Carolina Pye, dice que son ingredientes más difíciles de digerir debido a que su absorción en el intestino es lenta e incompleta. "Un uso no controlado de estos ingredientes podría provocar malestar digestivo, principalmente diarrea o irritación intestinal". También advierte que los edulcorantes podrían traer problemas en la flora intestinal, repercutir en el sistema inmune y en la capacidad de digerir algunos alimentos, sobre todo en lactantes.

La docente asegura que las consecuencias del abuso de estos edulcorantes se van a conocer más adelante, ya que como no llevan tanto tiempo en el mercado, aún no se pueden comprobar los daños y consecuencias con el uso prolongado. Pye dice estar convencida de que las empresas están reformulando los alimentos para no tener sellos y no necesariamente para tener productos más sanos.

La nutricionista de la Facultad de Nutrición y Tecnología de la Universidad de Santiago, Marcela Zamorano, indica que, a su modo de ver, el objetivo que cumple la ley es razonable porque pretende incidir en los hábitos de compra e intenta ayudar a solucionar un problema como la obesidad, sobre todo en los más pequeños. Sin embargo, advierte que el uso de edulcorantes sintéticos para sustituir el azúcar es una preocupación, principalmente en postres, ya que podrían superar los límites sugeridos.

La académica de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad San Sebastián (USS) y magíster en nutrición con mención en alimentos, Jéssica Moya, explicó en una entrevista en junio de este año al sitio de la USS, que las modificaciones o reformulaciones no son necesariamente más saludables y que hay que poner límites en la incorporación de otros

aditivos. La especialista también aseguró que lo que se está viendo en la industria es una mayor utilización de endulzantes poco calóricos y polioles, carragenina (aditivo extraído de algas marinas rojas, que sirve para regular el espesor o textura de un alimento) como texturizante en vez de materias grasas y cloruro de potasio (mineral que se utiliza para sustituir la sal sin alterar el sabor) para reemplazar el sodio.

“

“En Europa cuando usas este tipo de ingrediente (polioles) tú adviertes, porque al ser fibras, tienen un efecto laxante. Acá se están utilizando y no se advierte nada”

Jacqueline Flores

Gerenta de Calidad y
Desarrollo de Brueggen.

La Gerenta de Calidad y Desarrollo de Brueggen, (empresa productora de cereales) Jacqueline Flores, explica su opinión sobre los edulcorantes y comenta que "a todo le estamos agregando endulzantes artificiales. Los jugos ahora tienen todos estos químicos. Algunos clientes nos decían "me da lo mismo lo que me entregues o qué sabor tenga, pero

que cumpla la ley". Está súper sesgado el punto de vista nutricional, no entiendo cómo el ministerio aún no cambia ese pensamiento", agrega. Flores también dice estar en conocimiento de que los principales edulcorantes utilizados por la industria son los polioles o alcoholes de azúcar mencionados anteriormente.

A pesar de que expertos en nutrición y parte de la industria aseguran que debería existir una mayor preocupación y regulación en el uso de edulcorantes y endulzantes artificiales, el Vicepresidente Nacional del Colegio de Nutricionistas, Samuel Durán, afirma que los ingredientes sustitutos utilizados en el país pasan por los mismos estándares internacionales de evaluación que en Europa, y que organismos como la Food and Drug Administration (FDA) de Estados Unidos los aprueban para ser comercializados. Además, asegura que todos los edulcorantes que hay hoy en día en Chile son seguros. De todas maneras, llamó a tener cuidado con el consumo de estos ingredientes en grupos de riesgo como lactantes y embarazadas.

A pesar de que Durán dice que hay estudios de seguimiento poblacionales que han demostrado una asociación entre el consumo de edulcorantes y ganancia de peso y otros problemas relacionados, sostiene que aún no hay certeza absoluta en el tema, por lo que sigue siendo discutible.

La Clínica Las Condes, a través de su sitio web, invita a evitar el consumo de polioles como el maltitol, xilitol, lactitol o sorbitol, ya que al metabolizarse en el cuerpo se transforman en glucosa y pueden elevar los índices glicémicos.

Uno de los nutricionistas de Nestlé, Héctor Carrasco, reconoce que dentro del mercado el uso de diferentes aditivos es común, sin embargo, asegura que no han querido incorporarlos a sus productos hasta no tener evidencias que demuestren que no representan riesgos para la salud. Hasta ahora, afirma que no han agregado polioles por su posible efecto laxante en niños.

La nutricionista y Jefa de Calidad en la empresa Latin American Foods (que abastece de alimentos como pan y pizzas a supermercados) Luisa Sotello, explica que para eliminar los logos hay que modificar tanto el producto, que dejan de ser naturales y están hechos en base a ingredientes artificiales. "La ley te dice que no comas estos productos con sellos, pero por otro lado las empresas empiezan a trabajar con muchos químicos. Es raro lo que está pasando, yo no sé si prefiero comer tanto producto artificial", afirma.

“

“La gente está pensando que un cereal sin logos es mejor que uno con logos. Yo prefiero consumir un cereal que tenga un logo alto en calorías a uno que no tenga esta advertencia y contenga todos estos elementos artificiales que desconozco su origen”

— • —
Héctor Carrasco
Nutricionista de Nestlé

Las opiniones sobre el uso de edulcorantes y endulzantes artificiales como reemplazo de los nutrientes críticos son diversas y es un tema que aún sigue en discusión. Sin embargo, como señala Cofré, se espera que en un futuro sean más los alimentos reformulados por la industria y así contar con un mercado que ofrezca productos más saludables.

La ley paso a paso

La Ley 20.606 sobre la Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, más conocida como Ley de Etiquetado, rige desde el 27 de junio de 2016 según el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Actualmente se encuentra en su segunda etapa, la cual aumenta los estándares de exigencias en los límites de nutrientes críticos en los alimentos procesados y, además, exige que toda publicidad de productos con sellos debe contener el mensaje “Prefiera alimentos con menos sellos de advertencia”.

En su inicio, esta medida surgió a partir de una moción ingresada en marzo de 2007, en ese entonces por los senadores Guido Girardi (PPD), Carlos Kuschel (RN), Evelyn Matthei (UDI), Mariano Ruíz-Esquide (DC) y Carlos Ominami (PS).

La razón principal de sacar esta ley adelante era por la mala calidad de vida y alimentación que estaba llevando la población.

El proceso de tramitación fue arduo, principalmente por desacuerdos entre parlamentarios y el Ejecutivo. Dicho proceso se inició el 14 de abril de 2009 con la aprobación del Senado, donde pasó por diferentes etapas, incluso por una comisión mixta, y culminó el 12 de junio de 2012 con el informe emitido por el Tribunal Constitucional, luego de una serie de cambios hechos.

Con el objetivo de impulsar una mejora en la salud de las personas, la norma fue publicada el 6 de julio de 2012, e implicaba una nueva regulación en la producción, distribución, comercialización y consumo de los alimentos enfocándose en la conducta de las personas frente a este cambio.

de Etiquetado Cristián Cofré, la implementación progresiva que ha tenido esta norma ha sido justamente para ir recibiendo información y de esa manera realizar evaluaciones para perfeccionarla.

El senador de la Democracia Cristiana (DC) Jorge Pizarro, quien votó a favor de esta ley, expresa que “en el debate económico, político y social fuimos aprendiendo de esto. Partió por el movimiento ecológico que había en ese momento y de ahí se formó una conciencia mayor de informar bien a los consumidores. Diría que fue un debate muy interesante entre todas las partes”.

Según el portal del gobierno, Chile Atiende, esta ley tiene como objetivo tres puntos principales: simplificar la información nutricional de los componentes de los alimentos relacionados con la obesidad y otras enfermedades no transmisibles, proteger a los niños y adolescentes de la publicidad de alimentos “alto en” nutrientes relacionados con la obesidad y otras enfermedades no transmisibles, y por último mejorar la oferta y disponibilidad de alimentos en los establecimientos educacionales.

No obstante, algunos organismos internacionales del rubro alimenticio como la Alianza Latinoamericana de Asociaciones de la Industria de Alimentos y Bebidas (Alaiab) y la Alianza Internacional de Alimentos y Bebidas (IFBA) criticaron esta ley, acusando que los sellos implantados en los envases iban a impactar negativamente en la percepción de los consumidores.

Pizarro reconoce que la discusión sobre los sellos de advertencia implicó un intenso debate, puntualmente porque no se quería caer en la exageración. “Se tenía que analizar en cuanto a la libertad del consumidor y además con la industria. En ese sentido se ha

ido generando una cultura mayor en la población, mientras más información tenga el consumidor, mejor”, agrega el senador.

La ley consta de tres etapas (ver tabla), donde en cada una de ellas se obliga a los productores a bajar paulatinamente los niveles de nutrientes críticos en sus alimentos.

La **primera etapa** comenzó en junio de 2016 junto a la implementación de la ley, donde se estableció un máximo de nutrientes críticos en los alimentos de acuerdo a su composición en 100gr o 100ml.

La **segunda etapa** comenzó en junio de este año, 24 meses después del comienzo de la ley. En esta fase de la normativa aquellos límites establecidos en una primera instancia deben disminuir respecto a la etapa anterior.

La **tercera y última etapa** comenzará a regir en junio de 2019, donde debería existir una considerable modificación en la composición de alimentos y su cantidad de nutrientes críticos.

Por su parte, las empresas productoras de alimentos están expuestas a una serie de sanciones en caso de no cumplir con lo establecido. Multas como el pago de un décimo de Unidad Tributaria Mensual (UTM) hasta mil Unidades Tributarias Mensuales, clausura de los establecimientos, y la cancelación del permiso de funcionamiento, entre otros.

Las sanciones van a depender de la evaluación que realice la Autoridad Sanitaria respectiva, tomando en cuenta factores como la reincidencia, fecha de producción o importación del alimento, entre otros.

La multa a Evercrisp

El pasado 20 de agosto se confirmó la multa que aplicó la Seremi Metropolitana de Salud a la empresa de alimentos Evercrisp por utilizar figuras animadas en los productos “Gatolate” y “Cheetos” dirigidos a menores, infringiendo la Ley de Etiquetado de alimentos.

Límite alimentos sólidos

E= etapa

Nutriente o Energía	E1	E2	E3
Energía kcal/100g	350	300	275
Sodio mg/100g	800	500	400
Azúcares totales g/100g	22,5	15	10
Grasas saturadas g/100g	6	5	4

Límite alimentos líquidos

E= etapa

Nutriente o Energía	E1	E2	E3
Energía kcal/100g	100	80	70
Sodio mg/100g	100	100	100
Azúcares totales g/100g	6	5	5
Grasas saturadas g/100g	3	3	3

Fuente: Minsal

2013113005005 y 2013113005023

Educar e informar: tarea pendiente

Según especialistas, las reformulaciones no debieran ser la única solución para este problema. Actores de la industria y del área de la salud aseguran que se deberían considerar otros factores para que esta normativa tenga un impacto eficaz y se puedan combatir de mejor manera problemas como la obesidad y la diabetes.

En Chile la actividad física no forma parte del día a día de muchas personas y, hasta la fecha, las cifras son muy desalentadoras pensando en un futuro. Según la última Encuesta Nacional de Salud del Minsal (ENS 2016-2017), el 86,7% de la población es sedentaria. El estudio resulta preocupante, ya que considera a toda la población mayor de 15 años.

La pediatra, endocrinóloga infantil y Jefa del Programa Clínico de Obesidad Infantil del INTA, Raquel Burrows, explica que urge una campaña de educación y que hay que considerar el problema del sobrepeso y la obesidad en un contexto mucho más amplio. "Es una política pública que asume una racionalidad que la mayoría de los chilenos no tienen. Los seres humanos están programados para comer y moverse, lo que pasa es que en Chile es comer, comer, comer y, a veces, moverse. Nada es saludable si no se complementa con ejercicio", asegura la experta.

Burrows también sugiere ver el tema desde otro punto de vista. "La vulnerabilidad es un factor determinante al momento de elegir cómo alimentarse y qué comprar. Lo más barato generalmente es lo más malo nutricionalmente hablando. Si por el mismo valor haces elegir a alguien entre una pizza y un envase con frutas, la gente elige la pizza, porque le da más placer. Se necesita una campaña de persuasión de que la gente primero entienda el problema de salud

en Chile, para después hacer una correcta Ley de Etiquetado", agrega.

Para el director de la carrera de medicina de la Universidad Andrés Bello de Viña del Mar, Peter Mc Coll, estos sellos al menos proporcionan una alerta para guiar la elección de los alimentos, especialmente los dirigidos a los infantes. Sin embargo, dice que no ha habido una campaña educativa masiva poblacional que haya orientado a las personas a comprender exactamente el significado de los mensajes.

La profesora de pediatría y nutricionista Carolina Pye, también es categórica y afirma que hace falta educar a la población. "Se necesitan campañas de concientización y de cambio en la mentalidad de los chilenos".

Desde la industria analizan la implementación de la norma y el comportamiento de los consumidores frente a los sellos y aseguran que debió ir acompañada de más información. Jacqueline Flores, de Brueggen, dice que "la cultura de los sellos la gente no la entendió muy bien, se necesita una campaña que eduque sobre el tema más en profundidad".

"Hacen falta otro tipo de políticas para ayudar a esta ley, una cultura de hábitos de consumo de alimentos y deporte de forma diaria. Se les está diciendo que si no tiene sellos, que coman, y eso les hace entender que tienen una libertad para consumir alimentos".

Luisa Sotello de Latin American Foods también manifiesta que "a la gente le da lo mismo si tiene dos o tres sellos, es como la campaña de los cigarrillos. Es por eso que hay que enseñarle a comer a la gente primero, para que así luego pueda

interpretar la información. Un buen chocolate tiene todos los sellos y un chocolate de mala calidad también, entonces el consumidor no puede ni tiene la capacidad de distinguir en cuanto a la calidad del alimento”, agrega.

Samuel Durán afirma que es difícil enseñarle a consumir a la población y cambiar los hábitos de la noche a la mañana. También explica que las autoridades no están tomando en cuenta este punto. “Es una tarea ardua y en eso no se está trabajando. Es una utopía en este momento pensar que hay intención de favorecer una educación sobre el tema en la población”.

Uno de los pocos programas trascendentes que ha habido sobre la vida saludable en los chilenos, fue el de Elige Vivir Sano. Este sistema partió como una campaña en 2012 en el primer mandato del Presidente Sebastián Piñera y fue comandado por la primera dama Cecilia Morel. Ella era la cara visible y trabajaba con un equipo de cuatro personas en Presidencia. Era una alianza público privada que aportaba para que se llevara a cabo el programa.

A seis años de su implementación sigue estando compuesto por los mismos cuatro pilares: alimentación saludable, actividad física, vida al aire libre y vida en familia. Una de las coordinadoras de Elige Vivir Sano, Francesca Bonati, explica que la idea tuvo tanto éxito en su momento, que por eso se consolidó como una política de Estado y se convirtió en ley. “Hoy en día es un sistema que está alojado en el Ministerio del Desarrollo Social, pero de todas maneras es algo que repercute en varios ámbitos, salud, deporte, etc. Se trabaja a nivel interministerial e intersectorial”, explica.

Según Bonati, cuando terminó el primer periodo de Sebastián Piñera, el programa no tuvo el impulso que necesitó y por eso no se ha vuelto a ver mucho sobre el tema. “Se tuvo que mantener porque es una ley y tiene un presupuesto asignado, pero no hubo un tema comunicacional potente, quedó ahí dando vueltas sin mucha atención”, explica.

La coordinadora comenta que con este nuevo gobierno de Piñera se espera que Elige Vivir Sano vuelva a tomar fuerzas y se consolide de una mejor manera. “Se hizo el relanzamiento del programa en mayo, se nombró una nueva secretaria ejecutiva y la idea es retomar todas las mesas intersectoriales de trabajo entre todos los ministerios involucrados y hacer las distintas actividades que involucran una vida más sana”, dice Bonati.

El programa de Jumbo

Una campaña destinada a contribuir a la alimentación y estilo de vida saludable es la que realiza Jumbo desde el año 2015, llamada “Come Sano”. El programa contiene una línea de productos “Libres de” azúcar añadida, gluten, alérgenos comunes y lactosa. Además, tiene una categoría de alimentos orgánicos y veganos.

El sitio web del programa destaca algunos de sus logros obtenidos gracias a la implementación de este sistema. Jumbo a través de “Come Sano” entrega menús saludables a todos sus colaboradores, realiza actualizaciones semanales de sus recetas saludables, menús y orientación al público. Proporciona recetas en línea para personas que enfrenten enfermedades como la diabetes o intolerancia al gluten.

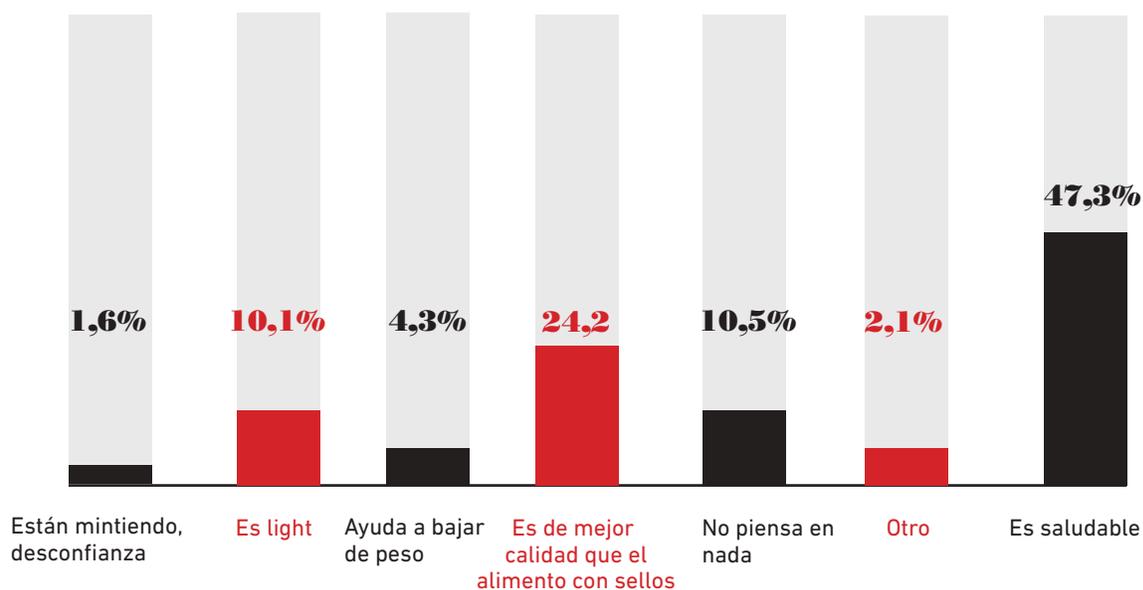
Además, para promover el deporte realiza dos campañas al año de apoyo a deportistas nacionales, quienes comentan acerca de sus estilos de vida y sus hábitos de alimentación. “Come Sano” estuvo detrás de los Panamericanos y Juegos Panamericanos en 2015 y los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de 2016.

2013113005005 y 2013113005023

Independiente de que las intenciones por parte del Estado y algunos actores del mundo privado sean positivas y pro alimentación saludable, esto no ha repercutido como se esperaba en la sociedad. Las cifras de sobrepeso, sedentarismo y mala alimentación de la última Encuesta Nacional de Salud 2016-2017 lo reflejan. Según los especialistas, hacen falta políticas y planes comunicacionales más potentes que acompañen esta ley y que se logre el objetivo que es reducir los índices de obesidad y mala alimentación que existen hoy en día en el país.

Percepción al ver un alimento sin sello

Encuesta para conocer la opinión del consumidor frente a los sellos de advertencia.



Fuente: Minsal

201311300S005 y 201311300S023

El impacto de los sellos en la población

En enero de este año el Minsal a través de la empresa Ipsos Chile, entregó un informe que analizó el pensamiento de los consumidores de la Región Metropolitana en relación a los sellos de advertencia, cómo afectan en el momento de comprar y cuánto influyen los mensajes puestos por la marca en el envase.

Como resultados, la encuesta concluyó principalmente que:

- Los jóvenes de 18 a 35 años, sin hijos, de nivel educacional universitario, son el segmento que presenta una mayor conciencia sobre la importancia de mantener un estilo de vida sano y una alimentación nutritiva y saludable.
- Al menos para la mitad de los participantes (transversalmente en cuanto a nivel educacional y edad), la presencia y/o ausencia de sellos es un criterio relevante al momento de optar por un alimento. Se reconoce a los sellos como un aporte significativo de información.
- En familias con hijos pequeños existe una mayor disposición a prestar atención y leer los etiquetados con el fin de cuidar la salud de éstos y crear hábitos alimenticios.
- Las advertencias en los envases desincentivan parcialmente la compra, restringiendo la frecuencia y cantidad de consumo de "alimentos dañinos o poco sanos".

201311300S005 y 201311300S023

Cuestionamientos en la medición

Uno de los temas que aún sigue generando discusión es el de poner sellos a todos aquellos productos que en 100gr ó 100ml superen los límites establecidos. Algunas empresas y el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), están de acuerdo en que se debería rotular según la porción o la cantidad real que se va a consumir del alimento y no como se hace hoy.

La nutricionista de la Universidad de Chile y fundadora de varios programas en el INTA, Isabel Zacarías, explica que cuando se estaba trabajando en sacar adelante la Ley de Etiquetado, ellos propusieron rotular los productos según las porciones de consumo y separarlos por categorías de alimento. Sin embargo, el Ministerio de Salud optó por evaluar la cantidad de nutrientes críticos en 100gr y 100ml, justificando que de esa manera se puede observar la esencia del alimento.

Según el asesor técnico de la Ley de Etiquetado Cristián Cofré, en su momento se estudió la opción de etiquetar según las porciones reales de consumo, pero se decidió por como se hace hoy. "Esa es la manera correcta de evaluar la concentración de nutrientes críticos que tiene un alimento, independiente de que la porción de consumo sea otra", indica Cofré.

Para Zacarías, rotular y colocar sellos a los alimentos según la composición nutricional en esa cantidad, puede confundir y desinformar al consumidor, ya que asegura que "los chilenos no saben leer las tablas nutricionales que traen los envases".

El Gerente General de Arcor Chile José Miguel Lecumberri, explica que no es correcto medir los niveles de nutrientes críticos según lo que dice la norma. "Si tú haces la ley en base a 100gr y un

tipo se come un chocolate de 30gr que tiene un sello, automáticamente va a pensar que le hace mal, porque el consumidor no sabe que la porción aumenta al equivalente del alimento en 100gr. Por lo tanto, recién 3 ó 4 de esos chocolates podrían ser considerados nocivos, y eso la gente no lo sabe", asegura Lecumberri.

El director de la carrera de medicina de la Universidad Andrés Bello en Viña del Mar, Peter Mc Coll, pese a considerar positiva la ley debido al cambio de conciencia que puede significar, aclara que si la industria además acentuara el mensaje en relación a las porciones recomendadas, sería mucho más positivo el impacto en la población. "Por ejemplo, un paquete de galletas rotulado como alto en calorías, no significa que una persona no lo deba consumir, pues esa clasificación está en relación a 100gr del alimento, por lo tanto, si ingiere una porción que no contenga más de 150 calorías, estaría muy bien. El tema es cuánto estoy consumiendo, y en ese aspecto es más fácil y útil interpretar el tamaño de una porción", explica el médico y Magíster en Planificación y Nutrición de la Universidad de Chile.

Por otra parte, Lecumberri también asegura que los alimentos líquidos pueden evitar los sellos con más facilidad. "Las bebidas y jugos, como son medidos con la misma regla, pueden tener más azúcar en sus productos, porque pocas veces los envases contienen menos de 100ml, por lo tanto, es cosa de bajarle muy poco la cantidad de azúcar y ya quedan sin sellos", explica Lecumberri.

Un ejemplo de esto es el caso de las nuevas Fanta y Sprite que fueron reformuladas en septiembre del 2017. Según Coca-Cola Chile, ambas bebidas redujeron en un 60% y 50% respectivamente la cantidad de azúcar. Hoy en día las dos gaseosas

cuentan con 4,9gr de azúcar por cada 100ml, siendo 5gr el límite para no portar el logo negro.

Los dos productos cumplen con los límites establecidos para quedar libres de sellos, sin embargo, la Ley de Etiquetado no se hace cargo de una consecuencia. Una persona que se toma una botella entera de Sprite o Fanta de 590ml, está consumiendo casi 26gr de azúcar. Lo que ocurre es que según Coca-Cola, una porción de bebida son 200ml y no todo el envase.

La OMS recomienda que el consumo de azúcar, en un adulto con índice de masa corporal normal, no debiera superar el 5% de la ingesta calórica total (25gr aproximadamente). Por lo tanto, una sola bebida no dietética de 590ml, ya contiene la totalidad de azúcar que se debería consumir en un día según el organismo.



201311300S005 y 201311300S023

El caso de Manjarate

Hoy en día casi todos los productos Soprole no contienen sellos de advertencia, sin embargo, es complejo, al menos, entender cómo lograron dicha situación, ya que en algunos de sus productos lo que más disminuyó fue el tamaño del envase antes que los niveles de nutrientes críticos. Un ejemplo de esto es el postre Manjarate, que ahora no contiene ningún logo negro, y su recipiente pasó de tener 120gr a 80gr. En una porción (equivalente a todo el envase según la marca) el Manjarate contiene 11,8gr de azúcar, pero en 100gr el postre alcanzaría un total de 14,7gr. Lo que hizo Soprole fue reducir el tamaño del envase porque si el postre todavía fuera de 120gr debería portar el sello de exceso de azúcar. Es decir, por solo 0,3gr de azúcar menos el Manjarate hoy no tiene ningún sello.

Desde Soprole nadie ha querido responder y explicar cómo específicamente lograron que casi todos sus productos estén libres de sellos. De hecho, la única respuesta que enviaron sobre este tema fue la siguiente: "En los últimos cuatro años, se trabajó de manera muy profunda en las categorías yogurt, postres y leches saborizadas, cambiando las fórmulas a fin de cumplir con una norma que se discutía y de esta manera ofrecer a los consumidores, de forma explícita, productos más sanos. A partir de julio, entrada en vigencia de esta ley, Soprole pudo comprobar un reconocimiento en la preferencia de los consumidores hacia los productos sin sellos, factor que resulta fundamental para explicar el significativo aumento de los ingresos el segundo semestre".

201311300S005 y 201311300S023



201311300S005 y 201311300S023

Las marcas que no han reformulado sus productos y que se han visto obligadas a mantener los sellos en sus envases, están optando por informar a los consumidores sobre las porciones recomendadas y

sobre la cantidad que significa 100gr del alimento. De esa manera, la gente sabrá que consumiendo más de lo indicado estará superando los niveles de nutrientes críticos.

Impacto relacionado a las ventas y hábitos de compra

La llegada de los sellos negros trajo consigo cambios en el comercio. Como se mencionó anteriormente, un 60% de los productos procesados y envasados pasaron a tener logos de advertencia en sus envases y se retiraron todas las publicidades dirigidas a niños en productos con etiquetas "Alto en". Esto significó un cambio importante en las góndolas de los supermercados y puntos de venta. Sin embargo, actores de la industria concuerdan en que, a pesar de que los sellos pudieron haber generado un cambio en la mentalidad, lo cierto es que las ventas se han mantenido y hoy en día son muchas las personas que no hacen caso u omiten la presencia de estos logos.

Desde Arcor Chile, José Miguel Lecumberri explica que los sellos negros sí incidieron en los hábitos de compra de muchos chilenos, pero asegura que no fue algo muy alarmante debido a que la gente se acostumbró. "Lógicamente en un principio los sellos negros causaron un impacto y un susto en el consumidor, lo que se tradujo en una leve baja en las ventas. Hoy en día se han ido normalizando a lo que era antes, ya que la gente se dio cuenta que casi todo tiene sellos", explica Lecumberri.

Una noticia publicada por El Mercurio en septiembre del 2017, avala los dichos del Gerente General de Arcor sobre la normalización de las ventas de los alimentos con logos de advertencia. La nota sostiene que durante el segundo semestre del 2016 (cuando recién se había implementado la Ley de Etiquetado y se rotularon los envases) el consumo de chocolate cayó un 10,9%. Mientras que durante el primer semestre del 2017 esa disminución alcanzó solo un 3,1%. Es decir, como señala Lecumberri, con la llegada de los sellos negros la gente dejó de consumir por un tiempo, pero después las cifras bajaron y las ventas volvieron a la normalidad.

En la misma línea, Jacqueline Flores de Brueggen, explica que ellos como empresa trabajan con grandes cadenas y supermercados en la producción de diferentes alimentos que se han visto afectados por esta Ley de Etiquetado. Asegura que en cereales y galletas principalmente han hecho grandes esfuerzos por mejorar la calidad y cumplir con las exigencias de la ley.

“

Al principio bajaron las ventas, pero después el logo pasó a ser parte del paisaje y el consumidor entendió que algo no estaba bien, ya que la mayoría de los productos que siempre habían consumido, de la noche a la mañana se llenaron de sellos”

— • —
José Miguel Lecumberri

Gerente General de Arcor Chile.

Sin embargo, no todas las empresas han optado por reformular sus alimentos, algunas como Costa, Nestlé y Mckay, entre otras, siguen vendiendo varios de sus productos con sellos negros, ya que según Flores una modificación promedio podría tener un

costo cercano al 20% más. "Al no tener la certeza de que el sabor siga siendo el mismo y arriesgar a que deje de venderse, deciden mantener sus recetas originales y seguir vendiendo con sellos", asegura la Gerenta de Calidad y Desarrollo de Brueggen.

“

Otra lectura que se le puede dar a esta ley es que te están diciendo qué cosas no debes consumir, pero no te está informando bien

”



imagen proporcionada por la fuente

Analizando el mensaje del Minsal

Teniendo en consideración el panorama de la reformulación de productos y el uso de edulcorantes como sustitutos de nutrientes críticos, es importante analizar el mensaje “Prefiera alimentos con menos sellos y si no tienen, mejor”, que entrega el Ministerio de Salud. Dentro de la ley, no hay nada que haga referencia o indique cuánto de un producto sin sello es recomendable ingerir, ni tampoco sobre eventuales efectos secundarios o contraindicaciones que puedan tener los edulcorantes.

Hay cuatro puntos que el Minsal invita a seguir en su sitio web, donde al menos tres de ellos son cuestionables y poco claros. El primero es consumir alimentos frescos, naturales y preparaciones caseras. En estricto rigor, ingerir alimentos naturales, lógicamente es más sano, pero si no hay un control y no se informa a la gente sobre cuál es la cantidad recomendada tampoco se está solucionando bien el problema. En ese sentido, si se lee el mensaje se puede interpretar bajo el punto de vista de cada persona y comer todo el día alimentos naturales y de igual manera causarse un daño a la salud por exceso de azúcar.

Otro de los mensajes invita a mirar y comparar el nuevo etiquetado de alimentos para así realizar una compra informada. El único cambio en el etiquetado de alimentos que realizó el Ministerio de Salud fueron los sellos negros que advierten “exceso” de nutrientes críticos. No contienen más información ni tablas adicionales que expliquen o informen al consumidor sobre qué está comiendo.

Se entiende que la iniciativa pretende, entre otras cosas, mejorar la calidad de los productos y así cuidar la salud de la población, sin embargo, hay poca claridad en los mensajes que acompañan la ley.

En cuanto a los sellos de los envases, el comprador debe, según el Minsal, elegir el que presente menos logos de advertencia o el que derechamente no tenga.

Para el Senador DC Jorge Pizarro, los sellos de advertencia “alto en” han generado una mayor cultura en la población. Pero agrega que “mientras más información tenga el consumidor mejor”.

La académica del INTA Raquel Burrows, dice que los logos negros no han sido una estrategia conveniente para el consumidor. Asegura que a la gente le da lo mismo, debido a la gran cantidad de sellos que ven en los lugares de compra. Para la nutricionista Carolina Pye los productos sin tantos sellos debieran ser una invitación a dar vuelta el producto y leerlo con detención. A pesar de que muchos ya se han adaptado a la lógica de los logos negros, ciertos puntos de la ley son cuestionables y pueden crear confusión a los consumidores a la hora de comprar alimentos.



**Prefiera
alimentos con
menos sellos
Y SI NO TIENEN, MEJOR**



201311300S005 y 201311300S023

Una de las imágenes de la campaña que apunta, entre otras cosas, a consumir alimentos sin logos de advertencia, dando a entender a la población que son productos más sanos. Desde la segunda etapa, esta frase deberá acompañar los avisos que aparecen en

televisión, radio, prensa escrita, en espacios públicos y también en internet, para así promocionar los productos con los sellos de advertencia y que estará acompañado por el texto "Ministerio de Salud, Gobierno de Chile".

El camino a seguir

La Ley de Etiquetado ha creado un nuevo escenario en el mercado y ha permitido rotular un gran porcentaje de productos. La reacción de la industria para adaptarse a esta normativa ha sido, principalmente, la reformulación de los alimentos.

Con el objetivo de no llevar sellos de advertencia en los empaques de los productos, el mercado ofrece alimentos reformulados con nuevos ingredientes que reemplazan a los originales para así bajar los niveles de nutrientes críticos y, por ende, no contar con los sellos "Alto en" en las góndolas de las tiendas.

Según la investigación "Observatorio Shopper Experience (OSE) 2017 OLA 2" que dio a conocer la agencia In Store Media y que entrevistó a 300 hombres y mujeres entre 25 y 55 años, un 66% reconoce que dejó de comprar productos que contienen logos negros.

La exigencia para la industria de alimentos ha aumentado, pero en muchas ocasiones la calidad nutricional de los productos se ha convertido en una potencial amenaza, especialmente para los más pequeños.

Expertos en nutrición y varias empresas concuerdan en que deben existir otro tipo de campañas para promover el desarrollo de la actividad física y una alimentación sana para que hayan resultados en la población y disminuyan los índices de obesidad, sobre todo en los más jóvenes. La académica de la U. Andes, Carolina Pye, asegura que debe existir una mayor fiscalización en el mercado ante la llegada de nuevos ingredientes sustitutos. "Las empresas van a reformular, pero para no caer en sellos, no necesariamente para hacer productos más sanos".

El panorama a futuro en cuanto a la salud de los chilenos no es alentador, según el estudio de la Cepal "El costo de la doble carga de la malnutrición: Impacto social y económico en Chile, Ecuador y México" morirán 204.000 personas para el año 2030 en el país producto de la obesidad. El análisis también arrojó que casi 2,9 millones de casos de enfermedades al año están relacionadas con el sobrepeso y la obesidad. Se estima que el 95% tienen que ver con hipertensión y diabetes tipo 2.

Esta normativa llegó para reducir estos preocupantes números y otras enfermedades relacionadas en la población nacional, en especial la de menores de edad. Sin embargo y según lo planteado anteriormente, la ley carece de otros elementos esenciales para llevar a cabo un cambio real en la salud de los chilenos.

Es de esperar que el Ministerio de Salud y las autoridades involucradas puedan solucionar los distintos problemas y consecuencias que ha traído consigo esta Ley de Etiquetado. El camino está en educar e informar a la población sobre las cantidades adecuadas de consumo y no impulsar a la industria a modificar los productos con el fin de no tener sellos, ya que lo que finalmente va a lograr esta ley es que se terminen consumiendo muchos más productos químicos que preparaciones naturales y saludables.



201311300S005 y 201311300S023

Más Sellos

Académicos de la Universidad San Sebastián y el Vicepresidente Nacional del Colegio de Nutricionistas, Samuel Durán explicaron en una entrevista a La Tercera en junio de este año, que en el primer periodo se alcanzó un 60% de productos con etiquetas negras y que se espera que en esta segunda etapa que ya está rigiendo, un 80% de los productos lleven sellos de advertencia. Este aumento en el porcentaje se debe a que los límites

establecidos en la segunda etapa hacen cada vez más complejo el proceso de reformulación. Según Durán resulta muy difícil cambiar un producto bajo estas exigencias sin alterar su composición y calidad nutricional. En conclusión, se espera un considerable aumento en la cantidad de alimentos rotulados con los logos "alto en". Lo que no era el panorama ideal, ya que según el Ministerio de Salud la tarea era tener más productos reformulados y así ofrecer alimentos más saludables a los consumidores.