



CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 115 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La propuesta de modificación del artículo 115 del Reglamento Sanitario de los Alimentos que se presenta, tiene como propósito incluir los factores de Atwater en el Reglamento Sanitario de los Alimentos a fin de aclarar desde el punto de vista regulatorio, tanto para la industria e importadores como para los consumidores, los valores energéticos de diferentes tipos de nutrientes y sustancias presentes en los alimentos. **SOLO SE ENCUENTRA EN CONSULTA PÚBLICA LA PARTE DESTACADA EN ROJO EN LA PROPUESTA.** El resto de la redacción se publicó como contexto del artículo que se modifica.

DICE/SITUACIÓN ACTUAL	SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA
<p>Artículo 115.- Todos los alimentos envasados listos para su entrega al consumidor final deberán obligatoriamente incorporar en su rotulación la siguiente información nutricional:</p> <p>a) Valor energético o energía expresado en calorías (unidad de expresión kcal), las cantidades de proteínas, grasas totales, hidratos de carbono disponibles o carbohidratos disponibles y azúcares totales, en gramos (unidad de expresión g) y el sodio en miligramos (unidad de expresión mg).</p> <p>En aquellos productos cuyo contenido total de grasa sea igual o mayor a 3 gramos por porción de consumo habitual, deberán declararse además de la grasa total, las</p>	<p>Artículo 115.- ...</p>	<p>En la elaboración de esta propuesta se consideró el documento “Food energy – methods of analysis and conversion factors” FAO. Food And Nutrition Paper 77.</p> <p>Respecto de la evaluación que se hizo de los antecedentes de polioles, se ha determinado que existen países que usan un valor promedio de 2,4 Kcal/g y otros que establecen factores diferenciados por tipo de poliol. En esta propuesta se consideró un valor promedio con excepción de Eritritol al cual se le asignó un valor de 0 Kcal/g basado en el valor considerado en la Unión Europea y Estados Unidos de América.</p> <p>Los valores para tagatosa, alulosa, inulina y fructooligosacáridos se obtuvieron de:</p> <p>Grass notice N° 352 Grass notice N° 498 Grass notice N° 118</p>

<p>cantidades de ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados y ácidos grasos trans, en gramos y el colesterol en miligramos.</p> <p>En el caso de aquellos alimentos que contengan una cantidad igual o menor a 0,5 gramos de ácidos grasos trans por porción de consumo habitual, se aceptará como alternativa la declaración que el alimento no contiene más de 0,5 gramos de ácidos grasos trans por porción.</p> <p>En el caso de aquellos alimentos que contengan una cantidad igual o menor a 35 miligramos de sodio por porción de consumo habitual, se aceptará como alternativa la declaración que el alimento no contiene más de 35 miligramos de sodio por porción.</p> <p>En el caso de aquellos alimentos que contengan una cantidad igual o menor a 0,5 gramos de azúcares por porción de consumo habitual, se aceptará como alternativa la declaración que el alimento no contiene más de 0,5 gramos de azúcares por porción.⁸⁵</p> <p>b) La cantidad de cualquier otro nutriente o</p>	<p>.....</p> <p>b) La cantidad de cualquier otro nutriente o</p>	<p>Grass notice N° 537 El valor para polidextrosa se obtuvo de Auerbach MH, y otros. Caloric availability of polydextrose. Nutr Rev. 2007 Dec;65(12 Pt 1):544-9 y del factor considerado por Health Canada en http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/sweeten-edulcor/polyols_polydextose_factsheet-polyols_polydextose_fiche-eng.php</p>
---	--	---

<p>factor alimentario, como fibra dietética y colesterol, acerca del que se haga una declaración de propiedades nutricionales y/o saludables.</p> <p>Todos estos valores deben expresarse por 100 g o 100 ml y por porción de consumo habitual del alimento. Deberá señalarse el número de porciones que contiene el envase y el tamaño de la porción en gramos o mililitros y en medidas caseras.</p> <p>Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios ponderados derivados de datos específicamente obtenidos de análisis de alimentos realizados en laboratorios o de tablas de composición de alimentos debidamente reconocidas por organismos nacionales o internacionales, que sean representativos del alimento sujeto a la declaración.</p> <p>Los límites de tolerancia para los valores de los nutrientes declarados en el rótulo, serán los siguientes:</p> <p>...(continua la redacción del artículo)</p>	<p>factor alimentario, como fibra dietética y colesterol, acerca del que se haga una declaración de propiedades nutricionales y/o saludables.</p> <p>Todos estos valores deben expresarse por 100 g o 100 ml y por porción de consumo habitual del alimento. Deberá señalarse el número de porciones que contiene el envase y el tamaño de la porción en gramos o mililitros y en medidas caseras.</p> <p>Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios ponderados derivados de datos específicamente obtenidos de análisis de alimentos realizados en laboratorios o de tablas de composición de alimentos debidamente reconocidas por organismos nacionales o internacionales, que sean representativos del alimento sujeto a la declaración.</p> <p>Para el cálculo del contenido energético de los alimentos se utilizarán los factores de conversión que se indique en una norma técnica que imparta al respecto el Ministerio de Salud por resolución que se publicará en el Diario Oficial.</p>	
--	--	--

Los límites de tolerancia para los valores de los nutrientes declarados en el rótulo, serán los siguientes:

...(continua la redacción del artículo)

La siguiente es la tabla que será oficializada como norma técnica, conforme a la propuesta de modificación del artículo 115 como se presenta más arriba, sobre factores de conversión energética con fines de etiquetado nutricional a utilizar en distintos nutrientes e ingredientes de los alimentos:

Nutriente/ingrediente	Factor de conversión energética
Carbohidratos disponibles (azúcares más almidones)	4 kcal/g
Proteínas	4 kcal/g
Grasas	9 kcal/g
Alcohol (etanol)	7 kcal/g
Ácidos orgánicos*	3 kcal/g
Polioles (Sorbitol, xilitol, maltitol, isomaltitol, lactitol, manitol)	2.4 kcal/g
Eritritol	0
Tagatosa	1.5 kcal/g
Alulosa	0.2 kcal/g
Fibra soluble en general	2 kcal/g
fructooligosacáridos	1,6 kcal/g
Inulina	1,5 kcal/g
Polidextrosa	1 kcal/g

*Por ejemplo ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico, etc.