

Proyecto de ley, iniciado en moción de la Honorable Senadora señora Alvear, que modifica la ley sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad para obligar a los restaurantes de cadenas a informar sobre las calorías de los productos que expenden y el tiempo de ejercicio estándar requerido para consumirlas.

Esta moción, pretende establecer la obligación, para los restaurantes que pertenecen a una cadena, de etiquetar el tiempo de ejercicio necesario para consumir las calorías contenidas en cada una de las comidas que conforman su menú.

Lo anterior se funda, por una parte, en la experiencia internacional sobre este tipo de etiquetado, los estudios existentes y el hecho que el seguir estilos de vida sana es una preocupación del Estado, lo que queda demostrado en leyes publicadas sobre la materia en los años 2012 y 2013. Asimismo, se tiene en consideración el aumento de la obesidad infantil en los últimos años.

Con la finalidad indicada se propone introducir un nuevo artículo 9° bis a la Ley N° 20.606 en que se consigne tal obligación. Se hace presente que la moción no contiene una remisión a un reglamento que se refiera a los detalles, como por ejemplo, sobre la forma gráfica de informar, actualización de la información o profesional encargado de determinar la cantidad de ejercicio físico, puesto que con ello el proyecto de ley podría ser considerado inconstitucional por entrar en materias de iniciativa exclusiva del Presidente de la República.

## **I. Etiquetado de menús basados en ejercicios.**

En la publicación periódica *The Faseb Journal*, en su número dedicado al encuentro realizado el 27 de abril de 2013, apareció el resumen de uno de los trabajos presentados que lleva por título “The Effect of Menu Labels, Displaying Minutes of Brisk Walking Needed to Burn Food Calories, on Calories Ordered and Consumed in Young Adults” (El Efecto en Adultos Jóvenes del Etiquetado de los Menús que Proporcionan Información sobre los Minutos de Caminata Rápida Necesarios para Quemar las Calorías Ordenadas y Consumidas).

### **1.- Metodología**

El estudio fue realizado en una muestra de 300 adultos jóvenes (18 – 30 años) de ambos sexos. La fase experimental se realizó con los sujetos ciegos respecto al propósito del estudio. Tres grupos fueron asignados aleatoriamente a:

- 1.- Un menú sin etiquetado de calorías o ejercicios (n=99), Grupo NCL.
- 2.- Un menú con etiquetado de calorías (n=99), Grupo CL.
- 3.- Un menú con etiquetado de los minutos de caminata rápida necesarios para quemar las calorías del alimento (n=102); Grupo EL.

Todos los menús contenían las mismas opciones de comidas y bebidas. Los resultados fueron analizados estadísticamente para obtener la covarianza entre pares de variables (etiquetado, número de preferencias).

## **2.- Resultados**

El análisis de covarianza –ajustado para los niveles de apetito pre-ingesta y sexo– realizado para las calorías ordenadas y para las calorías consumidas entregó los siguientes resultados:

- 1.- Se observó un efecto tanto en las calorías ordenadas como en las calorías consumidas.
- 2.- El Grupo EL (etiquetado en minutos de caminata) ordenó y consumió menos calorías que el Grupo NCL (sin etiquetado).
- 3.- No se encontraron diferencias en calorías ordenadas y consumidas entre los grupos CL (etiquetado en calorías) y NCL (sin etiquetado).
- 4.- No se encontraron diferencias en calorías ordenadas y consumidas entre los grupos CL (etiquetado en calorías) y EL (etiquetado en minutos de caminata).
- 5.- No hubo diferencias inducidas por el tipo de etiquetado en la ingesta de calorías post-almuerzo.

En resumen, el menú etiquetado con minutos de ejercicios (Grupo EL) indujo menor consumo de calorías ordenada e ingeridas que el menú sin etiquetado (Grupo NCL) y no indujo diferencias con el menú etiquetado en calorías (Grupo CL).

## **3.- Conclusiones**

En virtud de lo anterior, podría concluirse que:

- 1.- La investigación se restringe sólo al etiquetado de menús de comidas estandarizadas (“combos” o platos).
- 2.- Si se desea etiquetar menús actualmente no etiquetados, el hacerlo en función de los minutos de caminata rápida puede ser más efectivo que el etiquetado en función de las calorías que contienen.
- 3.- No vale la pena cambiar el etiquetado de los menús actualmente etiquetados en función de las calorías que contienen.

## **II. Etiquetado de alimentos en Estados Unidos de América (EE.UU en adelante)**

### **1.- Nivel Federal**

En el año 2012, entró en vigencia la Protection and Affordable Care Act, ley que reforma las políticas públicas de Salud en EE.UU. La norma legal (artículo 4.205 en particular) obliga, a algunos restaurantes y máquinas de expendio de alimentos, a informar (por escrito y en la carta con el menú) sobre los niveles de calorías de los alimentos que venden.

#### **a.- Deber de los restaurantes**

La obligación de informar pesa sobre los restaurantes que son parte de una cadena de 20 ó más locales y que funcionan bajo el mismo nombre y cuyas comidas son parte de una oferta estándar, la cual es ofrecida de manera permanente por dichos establecimientos. La información que deber ser incorporada, junto a cada comida de la carta, dice relación con los nutrientes y las calorías de la preparación. Asimismo, se deberá comunicar, en un lugar destacado de esa misma carta, pero de manera breve, la ingesta diaria recomendada de calorías.

En el caso que el restaurante no tenga carta con el menú, se deberá informar en la tabla o pancarta que informen sobre la oferta de comidas, asociando los datos nutricionales y de calorías a cada preparación.

En el caso de los alimentos que se venden en una barra de ensaladas, buffet, cafetería, o cualquier otro sistema de autoservicio de alimentos o bebidas se deberá colocar, junto a cada alimento (o bebida) ofrecido, un símbolo o representación que permita asociarlo con la información sobre calorías, consideradas por porción o por unidad ofrecida, que deberá estar disponible.

Los establecimientos deberán disponer de información sobre los nutrientes de sus alimentos, recetarios de las preparaciones y análisis de laboratorios asociados.

El artículo 4.205, dispone que será la administración federal la que deberá regular, la manera de informar el contenido de nutrientes y calorías que se encuentran en las comidas estándar, pero que se ofrecen en diferentes sabores, variedades, o combinaciones, y que son ofrecidos como una única comida. Este sería el caso por ejemplo de helados, pizzas, o comidas para niños.

Asimismo, dispone que las reglas establecidas no se aplican en los siguientes casos: elementos que no aparecen en la carta del menú como los condimentos y otros colocados en la mesa o mostrador para uso general; platos del día, o aquellos que sean parte de un menú temporal (menor a 60 días por cada año calendario) o cualquier otro alimento utilizado para realizar pruebas de marketing a los consumidores, por menos de 90 días.

#### **b.- Deber para las máquinas expendedoras de alimentos**

El deber de informar pesa sobre las máquinas expendedoras de alimentos preparados, que no permiten examinar el panel que exhibe los nutrientes y calorías de los alimentos, antes de efectuar la compra y, que además, son parte de la operación comercial de una persona que es propietaria, o que administra, 20 ó más de dichas máquinas. Los operadores de máquinas que quedan fuera de la obligación, pueden adscribirse a este deber de manera voluntaria.

Las máquinas deberán disponer de un símbolo o representación (clara y visible) con el número de calorías, ubicado de manera próxima al botón que permite escoger cada preparación que se ofrece.

#### **c.- Normas reglamentarias**

El artículo 4.205, establece la obligación para la autoridad administrativa federal de dictar la reglamentación necesaria para la implementación de la ley, especialmente, lo referido al deber de informar sobre los nutrientes y número de calorías en las cartas

de menú o en otros artefactos. En la elaboración de la norma reglamentaria se deberá considerar las, eventuales, prácticas de estandarizar métodos de preparación, recetas utilizadas, variaciones razonables en el tamaño de las porciones, formas de informar sobre los alimentos en las cartas de menú, dimensiones de éstas y de tablas o pancartas con oferta de comidas, errores humanos involuntarios, capacitación de los trabajadores, variaciones de ingredientes, etc.

## **2.- Ciudad de Nueva York**

El New York City Health Code (artículo 81.50) dispone que los establecimientos de servicios de comida deben indicar, en sus cartas de menú, pizarras, tablas o pancartas con oferta de las preparaciones, etiquetas, o en cualquiera manifestación gráfica de los alimentos, expuesta en un lugar visible del establecimiento, incluyendo aquellos donde la comida se solicita para llevar, a través de ventanas especialmente habilitadas para ellos, el número de calorías de las preparaciones ofrecidas.

El concepto establecimiento de servicios de comida de la norma, se refiere a aquellos autorizados para funcionar por la autoridad sanitaria de la ciudad; pertenecen a una cadena de 15 ó más establecimientos, que operan bajo un mismo propietario o son parte de una franquicia (local o nacional), o funcionan bajo un mismo nombre; ofrecen, en gran medida, los mismos alimentos en sus cartas de menú (en cuanto a su preparación, porciones y contenido), y su servicio se encuentra estandarizado en cuanto al tamaño de las porciones y su contenido. Se incluyen las unidades móviles que venden alimentos en lugares públicos. La norma no se aplica a los establecimientos cuya oferta de preparaciones tiene una duración menor a 30 días en un año calendario.

De acuerdo al gobierno de la Ciudad de Nueva York, el objetivo de exigir que se informe el número de calorías, junto al punto de venta, o en el texto que sirve de guía para la decisión del consumidor (carta de menú), es porque ayuda a tomar una decisión de consumo más informada. Finalmente, las sanciones, por las infracciones a la disposición mencionada, serán pecuniarias.

Se observa que la regulación federal y local descrita, obliga a los establecimientos a informar sobre los niveles de calorías de los alimentos que venden, sin embargo no existe obligación de información, además, sobre el ejercicio necesario para quemar dichas calorías.

## **III. Etiquetado de Alimentos en la Legislación Nacional.**

La Ley N° 20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad establece en su artículo 2° la obligación para los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de alimentos de informar en sus envases o etiquetas los ingredientes que contienen, incluyendo todos sus aditivos expresados en orden decreciente de proporciones, y su información nutricional, expresada en composición porcentual, unidad de peso o bajo la nomenclatura que indiquen los reglamentos vigentes.

Conforme con ese mismo artículo, es el Ministerio de Salud, mediante el Reglamento Sanitario de los Alimentos, el que determinará, además, la forma, tamaño, colores, proporción, características y contenido de las etiquetas y rótulos nutricionales de los alimentos, velando especialmente porque la información que en ellos se contenga sea

visible y de fácil comprensión por la población. Dicho etiquetado debe al menos contemplar los contenidos de energía, azúcares, sodio, grasas saturadas y los demás que el Ministerio de Salud determine.

Además el artículo 5° de este mismo cuerpo legal establece que al Ministerio de Salud le corresponde determinar los alimentos que, por unidad de peso o volumen, o por porción de consumo, presenten en su composición nutricional elevados contenidos de calorías, grasas, azúcares, sal u otros ingredientes que el reglamento determine. Este tipo de alimentos se deberá rotular como “alto en calorías”, “alto en sal” o con otra denominación equivalente, según sea el caso. A través del Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto N° 977 del Ministerio de Salud del año 1996 y sus modificaciones) se regula de manera específica el etiquetado de los alimentos.

La Ley N° 20.670 que crea el Sistema Elige Vivir Sano tiene por objeto, según su artículo 1° inciso primero, “promover hábitos y estilos de vida saludables para mejorar la calidad de vida y el bienestar de las personas.” Dentro de los hábitos y estilo de vida saludable se considera la promoción de “una alimentación saludable” y “el desarrollo de actividad física”, entre otros.

Por otra parte, el inciso final del artículo 2° de esta ley dispone “Mediante los actos administrativos que correspondan se deberá, asimismo, establecer los estándares en materia de publicidad, promoción y responsabilidad social empresarial que deberán cumplir las empresas e instituciones privadas para poder celebrar convenios con el Ministerio de Desarrollo Social y otros organismos públicos para participar de las iniciativas relacionadas con el Sistema Elige Vivir Sano y utilizar sus símbolos. Todo convenio con organismos privados deberá incorporar el compromiso de respetar y cumplir como mínimo con estos estándares para mantener la vigencia de los respectivos convenios.”.

A partir de las leyes antes referidas, observamos que una alimentación saludable y la realización de actividad física son preocupaciones del Estado, que lo han llevado a adoptar medidas concretas al respecto.

#### **IV. Las últimas cifras de obesidad infantil**

En este sentido, causa preocupación lo consignado por la prensa en relación al aumento de la obesidad infantil en los últimos años, en cuanto a que durante el año 2012 ésta habría alcanzado al 10,3% entre los menores de seis años. Lo anterior, de acuerdo a la nota de prensa, según cifras del Ministerio de Salud que “surgen del análisis de los controles del niño sano que se practican a más del 90% de los menores de seis años.”.

En cuanto al sobrepeso, se señala que “la cifra llega al 32,8%. Esto es, que uno de cada tres niños están excedidos de peso antes de ingresar a la enseñanza básica.”.

Por otra parte, si bien los resultados del único estudio internacional disponible no permiten establecer que, el etiquetado del tiempo de ejercicio en los menús de los restaurantes, sea una forma eficaz para la ordenación de la conducta de las personas hacia una alimentación y vida sana, se estima que establecer dicha obligación permitirá a las personas elegir de manera más informada.

Por tales consideraciones, es que presento el siguiente:

Proyecto de Ley

Artículo Único: Introdúcese el siguiente artículo 9º bis a la ley N° 20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad:

Artículo 9º bis.- Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos anteriores, los restaurantes que sean parte de una cadena de 10 ó más locales que funcionan bajo el mismo nombre, con independencia que pertenezcan a una misma o a distintas personas naturales o jurídicas, y que ofrezcan de manera permanente comidas estandarizadas, deberán etiquetar en los envases de los alimentos, sitios electrónicos para venta a distancia, vitrinas de exhibición de promociones y sus cartas, la información relativa a las calorías y tiempo de ejercicio estándar necesario para consumir dichas calorías.

SOLEDAD ALVEAR VALENZUELA  
SENADORA