

## **SEMINARIO:**

# **“Obesidad Un Problema País: Evaluación de la Ley Sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad”**

**Miércoles 4 enero de 2017**

**Santiago, Chile.**

## **Mesa redonda**

**Detalle de evaluación de la implementación Ley N° 20.606 sobre**

**Adaptación procesos tecnológicos  
de la industria de alimentos.**

**COMITÉ DE ALIMENTOS SOFOFA  
Marisol Figueroa  
Alimentos y Bebidas de Chile**

Temas:

- I. Reformulación: factores a considerar
- II. Antecedentes previos: Cifras y categorías (2009-2015).
- III. Consulta del Ministerio de Salud (2016)
- IV. Respuesta desde Comité de Alimentos de SFF.
- V. Conclusiones

# I. Reformulación: factores a considerar

La reformulación no consiste simplemente en eliminar o sustituir un ingrediente de una receta, sino que implica toda una serie de factores:

1. Seguridad alimentaria
2. Alternativas de reemplazo por cada ingrediente e impacto en cada nutriente.
3. Calidad y acogida entre los consumidores
4. Procesos involucrados en la fabricación del alimento/bebidas

Involucra una 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).

**Fuente: EUFIC.**

## **II. Antecedentes previos: Cifras y categorías (2009-2015).**

## **Antecedentes previos:**

La reformulación de alimentos en Chile tiene reportes desde el año **1985 en adelante.**

A manera de ejemplo:

**Al año 2009,** Si retrocedemos unos 7 años, podemos citar en reducciones de azúcares:

### **33 productos de las líneas:**

Cereales para el Desayuno, saborizantes para la leche, chocolates, galletas, helados, productos lácteos (bebidas lácteas, postres de leche, jaleas, refrescos en polvo han presentado algún tipo de reducción de azúcar.

Estos 33 productos en promedio presentaron a ese año, una reducción de 42% de azúcar en sus formulaciones.

# Más de 300 productos de distintas categorías de alimentos reformulados en el Año 2009

## 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



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

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

### **III. Consulta del Ministerio de Salud (2016)**

Se recibió desde la autoridad dos archivos: Instructivo y excell de tablas.

**Instructivo formulario** “Modificaciones tecnológicas realizadas con el fin de respetar los límites de nutrientes críticos establecidos por MINSAL”

La información sea proporcionada por Sofofa al Ministerio de Salud en un formato que garantice el anonimato y confidencialidad de las industrias participantes de la evaluación.

**Tabla 1:** Datos básicos (identificación). Se espera que Sofofa recabe estos datos pero los omita del informe que proporcionará al MINSAL.

**Categorías:** confites, confituras y mermeladas, snacks dulces y salados, cereales para el desayuno, conservas, lácteos saborizados, manjar, postres, helados, bebidas de fantasía, jugos y refrescos, galletas dulces o saladas, galletones, barras de cereal, productos de panadería y pastelería, salsas y aderezos (kétchup, mostaza, mayonesa, otras), chocolates, quesos y cecinas, conservas, otras

## Tabla 2: Detalle de modificaciones tecnológicas logradas.

2.1) Indique el número total de productos que elabora.

2.2) Indique la(s) categoría(s) del o los producto(s) modificado(s) logrando respetar los límites de nutrientes críticos establecidos por el MINSAL.

A	B	C	D	E	F	G	H
1							
2	Modificaciones tecnológicas realizadas con el fin de respetar los límites de nutrientes críticos establecidos por MINSAL						
3							
4							
5	Empresa:			Responsable:			
6	Número total de productos			e-mail responsable:			
7				Teléfono:			
8	Tabla 1: Resumen						
9							
10	Modificaciones logradas		Indique el número o porcentaje de productos que ha modificado logrando respetar los límites de nutrientes críticos establecidos por el MINSAL				
11	Número	Porcentaje					
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Resumen | Detalle modificaciones | Observaciones

	A	B	C	D	E	F	G	H
1								
2	Modificaciones tecnológicas realizadas con el fin de respetar los límites de nutrientes críticos establecidos por MINSAL							
3								
4								
5	Empresa:				Responsable:			
6	Número total de productos				e-mail responsable:			
7					Teléfono:			
8	Tabla 1: Resumen							
9								
10	Modificaciones logradas		Modificaciones en proceso		Indique el número o porcentaje de productos que se encuentra modificando, pero que todavía sobrepasan los límites de nutrientes críticos establecidos por el MINSAL.			
11	Número	Porcentaje	Número	Porcentaje				
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								



## **IV. Respuesta desde Comité de Alimentos de SFF.**

Diferencia entre SKU (formatos de Venta) y Número de productos

Ejemplo: La empresa fabrica 3 productos: conservas de pescado

Primer caso: se trata de conserva de atún con 5 formatos de venta

Al agua, en 340 gramos

Al agua, en 140 gramos

En aceite, en 340 gramos

En aceite, en 140 gramos

En salsa, en 140 gramos

Segundo caso: Se trata de conserva de jurel con 3 formatos de venta

Al agua, en 340 gramos

Al agua, en 140 gramos

En salsa, en 140 gramos

Tercer caso: se trata de conserva de anchoa con 2 formatos.

En aceite, de 200 gramos

En Aceite, de 120 gramos

## **Resultado:**

Número de SKU (formatos de Venta) totales de la empresa: 10

Número de productos totales de la empresa: 03

Reformula conserva de anchoas (que es 01 producto con 2 formatos)

**Porcentaje de reformulación en SKU: 20%**

**Porcentaje de reformulación en Número de productos: 33%**



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

Se hizo una reunión para aclarar las dudas.

Se recibió información desde los siguientes gremios:

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

Se analizaron los datos y despejaron dudas sobre definición de categorías y naturaleza de la información, para poder agrupar adecuadamente.

Se entregó información a SOFOFA

Se solicitó reunión con Ministra de Salud por Plataforma de Ley de Lobby, para la entrega de la respuesta formal del Comité De Alimentos de SOFOFA.

Se aclararon los alcances de la información:

- Es información parcial y preliminar.
- Definición de Categorías: se construyeron según información recibida.
- Período de Enero a Junio 2016.
- Por Número de productos afectados al Disco Pare.
- Tablas de reformulaciones en proceso o futuras no fue entregada: se le consideró clasificada y confidencial.
- La información que se entrega es pública.

**COMITÉ DE ALIMENTOS SOFOFA**

**TABLA 2: RESUMEN**

CATEGORÍA	TOTAL	MODIFICACIONES LOGRADAS		Producto con Disco Pare al 2018/2019	
		NÚMERO	PORCENTAJE	Número	Porcentaje
PLATOS PREPARADOS (INCLUYE ELABORACIÓN PROPIA Y COMIDAS CONGELADAS)	644	10	2%	167	26%
CECINAS y HAMBURGUESAS	1216	581	48%	1194	98%
Dieta y salud	9	1	11%	9	100%
CEREALES	166	55	33%	85	51%
LECHES Y BEBIDAS LÁCTEAS (INCLUYE EN POLVO, FLUIDAS, SABORIZADAS) Y PRODUCTOS LACTEOS (Queso crema + Q. BLANDOS + UNTABLES + RALLADO+CREMA DE LECHE+CREMA CHANTILLY)	117	76	65%	23	20%
Nota: faltan empresas importantes del mercado que no respondieron a esta consulta.	No es cifra total	No es cifra total	No es cifra total	No es cifra total	No es cifra total

CATEGORÍA	TOTAL	MODIFICACIONES LOGRADAS		Producto con Disco Pare al 2018/2019	
		NÚMERO	PORCENTAJE	Número	Porcentaje
SABORIZANTES PARA LECHE (INCLUYE CREMA NO LACTEA PARA CAFÉ)	27	0	0%	13	48%
POSTRES REFRIGERADOS	51	0	0%		0%
PRODUCTOS EN POLVO PARA PREPARAR POSTRES (INCLUYE GELATINAS Y FLANES) Y REFRESCOS EN POLVO	335	0	0%	83	25%
SALSAS Y BASES DESHIDRATADAS CULINARIAS (INCLUYE PRE MEZCLAS PARA PREPARAR)	42	0	0%	0	0%
PASTELERIA (INCLUYE HARINA Y COBERTURAS, CREMA PASTELERA)	349	5	1%	331	95%
PASTAS	195	6	3%	35	18%
ARROZ	24	0	0%	3	13%
PURÉ INSTANTANEO	3	0	0%	0	0%

CATEGORÍA	TOTAL	MODIFICACIONES LOGRADAS		Producto con Disco Pare al 2018/2019	
		NÚMERO	PORCENTAJE	Número	Porcentaje
CARAMELOS y CONFITES (INCLUYE CHICLES, GOMITAS, MARSHMALLOW, BARQUILLOS/CUCHUFLI, ETC.)	207	8	4%	202	98%
CHOCOLATES	195	3	2%	195	100%
CONSERVAS	111	35	32%	0	0%
	No es cifra total	No es cifra total		No es cifra total	
MANJAR / CALUGAS DE MANJAR	3	0	0%	3	100%
MERMELADAS, MIEL Y DULCES	51	9	18%	38	75%
ENCURTIDOS	12	1	8%	4	33%
SNACKS	109	4	4%	88	81%
CONGELADOS: HORTALIZAS CONGELADAS	11	0	0%	5	45%
GALLETAS AGUA/SODA+CON SEMILLAS + SALVADO+SALADAS Y CRACKERS	25	0	0%	21	84%
GALLETAS DULCES	179	21	12%	136	76%
HELADOS	172	9	5%	85	49%

CATEGORÍA	TOTAL	MODIFICACIONES LOGRADAS		Producto con Disco Pare al 2018/2019	
		NÚMERO	PORCENTAJE	Número	Porcentaje
BEBIDAS, AGUAS, JUGOS, PULPAS DE JUGO, NÉCTARES, CAFÉS (BEBIDAS CALIENTES A BASE DE CAFÉ)	606	71	12%	243	40%
ACEITES	27	0		0	
MARGARINAS	15	0	0%	12	80%
MANTEQUILLAS	3	0	0%	3	100%
Nota: faltan empresas importantes del mercado que no respondieron a esta consulta.	No es cifra total	No es cifra total		No es cifra total	
SALSAS Y ADEREZOS (incluye salsas de tomate, mostaza, ají, ketchup y mayonesa, etc.)	271	39	14%	227	84%
SOPAS, CREMAS Y CALDOS	192	20	10%	81	42%
VINAGRES/SUCEDANEOS DE LIMON	26	5	19%	6	23%
Pescadería	41	2	5%	4	10%
<b>Total</b>	<b>5434</b>	<b>961</b>	<b>17,7</b>	<b>3296</b>	<b>60,7</b>

## **V. Conclusiones**

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	Número de productos afectados 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.

<b>Productos con Disco Pare al año 2018/2019 (nuevos limites)</b>	<b>3.296</b>	<b>61%</b>



## **Conclusiones:**

**1.- 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.**

**2.-** 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.**

**3.-** Se concluye que los esfuerzos tecnológicos en los alimentos que más reformularon, al proyectarse a los próximos límites, pueden verse severamente afectados.

## **Propuestas:**

1. Mesa de trabajo conjunto
2. Planes de reducción de nutrientes
3. Trabajo en torno a porciones con un listado estandarizado.
4. Establecer límites por porciones y categorías.
5. Educación nutricional permanente.
6. Elementos positivos de etiquetado.