

SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

APRUEBA NORMAS TÉCNICAS SOBRE DIRECTRICES NUTRICIONALES QUE INDICA, PARA DECLARAR PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS (Resolución)

Núm. 764 exenta.- Santiago, 24 de septiembre de 2009.- Visto: estos antecedentes; lo dispuesto en el artículo 4º N° 2 y artículo 7º del DFL N°1/05, del Ministerio de Salud, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado del decreto ley N° 2.763, de 1979; en el artículo 7º del decreto N° 136, de 2004, Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud; lo establecido en el artículo 106 número 9 y artículo 114, del decreto supremo N°977/96, Reglamento Sanitario de los Alimentos; lo dispuesto en la resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República, y

Considerando:

- 1.- Los cambios en el perfil epidemiológico del país en los últimos veinte años, que muestran una tendencia creciente de las enfermedades crónicas no transmisibles en el adulto, donde los estilos de vida relacionados con alimentación y nutrición constituyen uno de los principales factores de riesgo.
- 2.- Que, además de las enfermedades crónicas no transmisibles, en la actualidad deben considerarse, por su trascendencia en salud pública, algunas reacciones alérgicas en personas de mayor sensibilidad a componentes alimenticios, tales como las proteínas y algunos aditivos alimenticios, intolerancias alimentarias, y las condiciones de la salud bucal de la población nacional, dentro de las que destacan las siguientes enfermedades: cardiovasculares, obesidad, cáncer, hipertensión arterial, diabetes, osteoporosis y anemia.
- 3.- La nómina anterior permitió definir nutrientes, factores alimentarios y sustancias que se asocian como protectores o como reductores de algunos factores de riesgo para dichas enfermedades o condiciones de salud del organismo.
- 4.- Que, es de interés del Ministerio de Salud facilitar y posibilitar que la población, a través de la lectura de mensajes saludables que se incorporen a los rótulos, pueda seleccionar y discriminar entre los alimentos aquellos que le sean más convenientes para alcanzar en forma individual una nutrición y salud óptimas.
- 5.- Que, de acuerdo a lo antes expuesto y en consenso con los grupos de expertos consultados se han definido mensajes como directrices nutricionales para aquellos alimentos que posean propiedades particulares, puedan comunicar esta condición a través de mensajes saludables.
- 6.- Que, teniendo presente lo anterior y en uso de mis facultades legales, dicto la siguiente:

Resolución:

- 1.- Apruébanse las siguientes normas técnicas sobre directrices nutricionales para los mensajes que se utilicen para declarar propiedades saludables y funcionales de los alimentos, consistentes en la asociación entre un alimento, un nutriente u otra sustancia y una condición de salud:

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
1.- Grasa saturada, grasa trans, colesterol y enfermedades cardiovasculares	"Bajo aporte en grasa total" "Bajo aporte en grasa saturada" "Bajo aporte de colesterol" "Libre de ácidos grasos trans"	Si es carne, debe ser extra magra.	Entre los muchos factores de riesgo que inciden en las enfermedades cardiovasculares, las dietas bajas en grasas saturadas, colesterol y libre ácidos grasos trans, contribuyen a reducir el riesgo de estas enfermedades.
2.- Grasa total y cáncer	"Bajo aporte en grasa total"	Si es carne o pescado, debe ser extra magra.	Las dietas bajas en grasa total pueden reducir el riesgo de algunos cánceres. El desarrollo de cáncer depende de muchos factores de riesgo.
3.- Calcio y osteoporosis	"Alto en calcio"	El calcio debe ser de buena biodisponibilidad. Relación calcio/fósforo mayor o igual a 1.	Actividad física permanente y una dieta saludable con suficiente calcio ayuda a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis.

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptores, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
4.- Sodio e hipertensión arterial	"Bajo aporte en sodio"	No hay.	Las dietas bajas en sodio pueden reducir el riesgo de desarrollo de hipertensión arterial. El desarrollo de hipertensión arterial depende de muchos factores de riesgo.
5.- Fibra dietética y cáncer	"Buena fuente de fibra dietética" o "Alto en fibra dietética" – Ambos sin fortificación "Bajo aporte en grasa total"	El alimento es o contiene leguminosas, cereales integrales, frutas o verduras.	Las dietas bajas en grasa total y que contienen alimentos con elevado contenido de fibra dietética, como son las leguminosas, cereales integrales, frutas y verduras, pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cánceres. El desarrollo de cáncer está asociado a numerosos factores de riesgo.
6.- Fibra dietética y enfermedades cardiovasculares	"Bajo aporte en grasa total" "Bajo aporte en grasa saturada" "Bajo aporte de colesterol" "Libre de ácidos grasos trans"	Contiene al menos 0,6 g de fibra soluble, sin fortificación . El alimento es o contiene leguminosas, cereales integrales, frutas o verduras. <u>Para el uso de este mensaje se usará la siguiente definición de Fibra dietética:</u> se entenderá por fibra dietética o alimentaria, los polímeros de hidratos de carbono con 10 o más unidades monoméricas que no son digeridas ni absorbidas en el intestino delgado humano y que pertenecen a las siguientes categorías; •polímeros de carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los	Dietas bajas en grasa total, grasa saturada y colesterol, sin ácidos grasos trans y con fibra dietética, particularmente fibra soluble presente en leguminosas, cereales integrales, frutas y verduras pueden reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Las enfermedades cardiovasculares están asociadas con numerosos factores de riesgo.

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
7.- Frutas y vegetales (hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos y oleaginosas) y cáncer	"Buena fuente de" o "Alto en" – Ambos sin fortificación , al menos uno de los siguientes: - Vitamina A - Vitamina C - Fibra dietética "Bajo aporte en grasa total"	Frutas o vegetales	Dietas ricas en frutas y/o vegetales y bajas en grasa total pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer. El cáncer es una enfermedad asociada a muchos factores de riesgo.
8.- Hierro y anemia nutricional	"Alto en hierro"	El hierro debe ser de aceptable biodisponibilidad, tales como: Sulfato ferroso, formas protegidas, aminoquelados, quelados - hierro de sodio EDTA o micro encapsulados.	Una ingesta adecuada de hierro es el principal factor de prevención de la anemia nutricional por déficit de hierro.

9.-Ácido fólico y defectos del tubo neural	"Altos en ácido fólico" 40mcg/porción	Permitido exclusivamente para las harinas que se fortifican de acuerdo al artículo 350 del RSA.	El consumo adecuado de ácido fólico por la mujer durante el periodo preconcepcional y durante el primer trimestre de gestación se ha asociado con un menor riesgo de defectos del tubo neural y otras malformaciones congénitas presentes al nacer.
10.- <i>Lactobacillus spp.</i> , <i>Bifidobacterium spp.</i> y otros bacilos específicos y flora intestinal y/o tránsito intestinal y/o inmunidad.	No hay	El alimento deberá contener las cepas de bacilos vivos en una cantidad de al menos 10 ⁷ UFC (Unidades Formadoras de Colonias) por gramo de producto terminado, hasta el final de su vida útil. Los bacilos deberán ser resistentes a la acidez gástrica y a otras secreciones del aparato digestivo. Se debe especificar en el mensaje la cepa del microorganismo asociado al efecto destacado.	El consumo diario de leche o derivados lácteos, que contengan éstos bacilos vivos, contribuye a mantener el equilibrio de la flora intestinal y/o regular el tránsito intestinal y puede contribuir a estimular el sistema inmune.

Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
11.- Fitoesteroides, fitoestanoles y enfermedad cardiovascular	"Bajo en grasa saturada" "Bajo en colesterol" "Libre de ácidos grasos trans"	Que el alimento tenga un mín. de 0,65 g de ésteres de fitoesteroides y/o un mínimo de 1,7 g de ésteres de fitoestanoles. Se exigen de las condiciones de ser: "Bajo en grasa saturada" los aceites, aderezos de ensaladas y margarinas,	Entre muchos factores que afectan las enfermedades cardiovasculares, las dietas que contengan ésteres de fitoesteroides y/o ésteres de fitoestanoles y que sean bajas en grasas saturadas y colesterol y sin ácidos grasos trans, pueden contribuir a reducir

		que sean exclusivamente de origen vegetal. Si el contenido de grasa total supera los 13g por cada 50 g de producto, deberá decir en el panel principal "ver contenido de grasas en la información nutricional". La recomendación de consumo es al menos de 1,3 g/día de ésteres de fitoesteroles y/o 3,4 g/día de ésteres de fitoestanoles.	los niveles de colesterol y el riesgo de estas enfermedades.
12.- Polioles y caries dentales	"Libre de azúcar/azúcares" Se exceptúa de esta condición a la D-tagatosa (azúcar no cariogénica).	Que el alimento contenga polioles (xilitol, sorbitol, manitol, maltitol, lactitol, isomaltitol, hidrolizados de almidón hidrogenado, jarabe de glucosa hidrogenada, eritritol, o una combinación de los anteriores. Si tiene carbohidratos fermentables, el alimento no deberá bajar el pH de la placa bacteriana a valores menores a < 5,7.	Entre otros factores, además del aseo bucal frecuente, una baja ingesta de azúcares y su reemplazo por polioles, pueden disminuir el riesgo de caries dentales.
13.- Soya y enfermedades cardiovasculares	"Bajo aporte en grasas saturadas" "Bajo aporte en colesterol" "Bajo aporte en grasa total"	Que el alimento contenga como mínimo 6,25 g de proteína de soya. Se eximen sólo de la condición "Bajo aporte en grasa total" los alimentos que contienen poroto de soya entero, siempre que no tengan adición de otras fuentes de grasa. La recomendación de consumo debe ser de al menos de 25 g/día.	Entre otros factores, dietas que contengan proteína de soya y que sean bajas en grasas saturadas y colesterol, pueden reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.
14.- Oligosacáridos como prebióticos (incluidos: inulina,	- No hay	Que el alimento contenga un mínimo de 1,5 g de oligosacáridos como prebióticos La recomendación de	Entre otros factores, el consumo habitual de dietas que contengan oligosacáridos y/o prebióticos puede

polidextrosa y otros) y flora intestinal		consumo debe ser de un mínimo de 3 g/día y no sobrepasar los 30 g/día.	contribuir a mantener el equilibrio de la flora intestinal.
Asociación	Requisitos obligatorios		Marco para los mensajes
	Descriptor, artículo 120 del RSA	Condiciones específicas	
15.- Potasio e hipertensión arterial y otras enfermedades cardiovasculares	"Buena fuente de potasio" o "Alto en potasio" "Bajo aporte en sodio" "Bajo aporte en grasa total" "Bajo aporte en grasa saturada" "Bajo aporte en colesterol" "Libre de ácidos grasos trans"	No hay. El Valor Diario de Referencia, VDR del potasio es 3500 mg/día	Entre otros factores, dietas que contienen alimentos que sean buena fuente o altas en potasio y que sean bajas en sodio y grasas, pueden contribuir a disminuir el riesgo de hipertensión y de otras enfermedades cardiovasculares.
16.- DHA/EPA (Omega-3) y enfermedades cardiovasculares	"Alto en DHA/EPA" La porción de consumo habitual debe contener como mínimo 200 mg de EPA ó 200 mg de EPA + DHA, y no más de 2 g de EPA ó 2 g de EPA + DHA, en forma natural, agregada o ambas.	No hay	Entre otros factores, el consumo de alimentos que contengan ácidos grasos omega-3, puede contribuir a disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.
17.- Lactosa e intolerancia a la lactosa	"Libre de lactosa" La porción de consumo habitual contiene menos de 0,5 g de azúcar o azúcares según sea el caso;	No hay	Los alimentos sin lactosa pueden ser consumidos por individuos con intolerancia a la lactosa.
18.- DHA y sistema nervioso y visual	"Alto en DHA/EPA" La porción de consumo habitual debe contener como mínimo 200 mg de DHA y no más de 2 g de EPA ó 2 g de EPA + DHA, en forma natural, agregada o ambas.	No hay	Durante el embarazo y lactancia, el consumo de alimentos que contengan DHA puede contribuir al desarrollo del sistema nervioso y visual del niño.

2.- Déjase establecido que para usar un mensaje saludable, los requisitos de contenido, señalados en el listado anterior deben cumplirse en la porción de consumo habitual del alimento. Los alimentos que tengan una porción de consumo habitual menor o igual a 30 gramos, en los que se desee utilizar uno o más mensajes saludables deberán dar cumplimiento a las condiciones y requisitos establecidos en 50 gramos y en la porción de consumo habitual, en todos los casos, excepto para el descriptor "libre", donde el requisito se debe cumplir sólo en la porción de consumo habitual.

Los alimentos a los cuales se les asocien uno o más mensajes saludables, deberán incluir

en la declaración nutricional, la concentración del o los nutrientes y/o factores alimentarios correspondientes.

Los mensajes saludables no se deben asociar o utilizar en alimentos destinados a niños menores de 4 años de edad.

Los mensajes saludables no se deben asociar o utilizar en alimentos que presenten una o más de las siguientes características, que por porción de consumo habitual o si la porción es pequeña (menor a 30 g) por cada 50 g, contiene cantidades superiores a: 13,0 g de grasa total ó 4,0 g de grasa saturada ó 60,0 mg de colesterol ó 480,0 mg de sodio.

Si son alimentos cárneos que contienen por porción de consumo o por cada 100 g, cantidades superiores a: 26,0 g de grasa total ó 8,0 g de grasa saturada ó 120,0 mg de colesterol ó 960,0 mg de sodio.

Si son platos preparados envasados que contienen por porción de consumo, cantidades superiores a: 19,5 g de grasa total ó 6,0 g de grasa saturada ó 90,0 mg de colesterol ó 720,0 mg de sodio.

3.- La presente resolución entrará en vigencia a contar de su fecha de publicación en el Diario Oficial, salvo aquellos casos en que producto de las instrucciones del presente acto administrativo se requiera reformular productos o modificar los rótulos, en cuyo caso comenzarán a regir dentro de 24 meses contados desde su publicación en el Diario Oficial.

4.- Déjase sin efecto la resolución exenta N° 556/05, y su modificación contenida en la resolución exenta N° 1.094/05, ambas de este Ministerio de Salud, a contar de la entrada en vigencia de la presente resolución.

Anótese, publíquese y comuníquese.- Álvaro Erazo Latorre, Ministro de Salud.

Lo que transcribo para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Cecilia Morales Veloso, Subsecretaria de Salud Pública Subrogante.