



LEY MODELO DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS PARA EL CONSUMO HUMANO Y PROTECCIÓN A LA SALUD

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Uno de los deberes primordiales de un Estado debería ser garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en su respectiva Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes.

Las personas tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

La Salud es un derecho que debe ser garantizado por cada Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social y los ambientes sanos.

Las personas deberían disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características. Por su parte cada Estado debería establecer los mecanismos de control de calidad y los procedimientos de defensa de los consumidores y sus respectivas sanciones por vulneración de sus derechos, la reparación e indemnización por deficiencias, daños o mala calidad de bienes y servicios.

Es importante lograr que los consumidores accedan a una información adecuada, veraz, clara, oportuna y completa, precisa y no engañosa sobre los bienes y servicios ofrecidos en el mercado, así como sus precios, características, calidad, condiciones de contratación y demás aspectos relevantes de los mismos, incluyendo los riesgos que pudieren presentar y al mismo tiempo obtener una protección contra la publicidad engañosa o abusiva, los métodos comerciales coercitivos o desleales.

En cada Estado, el ente rector de la salud pública será responsable de formular la política de salud y normar, regular y controlar todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector.

La Carta de Ottawa (1986), adoptada en la Conferencia Internacional de Promoción de la Salud, recomienda a los países signatarios un compromiso a favor de la promoción de la salud, a través de la adopción de Políticas Públicas saludables con componentes tales como la legislación, las medidas fiscales, el sistema tributario y los cambios organizativos; comprometiéndose la Conferencia, a oponerse a las presiones que se ejerzan para favorecer los alimentos procesados dañinos, los medios y condiciones de vida malsanos, la mala nutrición.

Consecuencia de lo anterior, le corresponde a cada Estado a través del ente rector de la salud desarrollar actividades de información, educación, comunicación y participación comunitaria dirigidas al conocimiento del valor nutricional de los alimentos, su calidad, suficiencia e inocuidad.

La Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud aprobada por los países miembros de la Organización Mundial de la Salud en mayo de 2004, durante la 57a Asamblea Mundial, alienta a que la empresa privada "Adopte prácticas de comercialización responsables, en particular con respecto a la promoción y la comercialización de alimentos con alto contenido de grasas saturadas, ácidos grasos trans, azúcares libres o sal, especialmente los dirigidos a los niños.

En conclusión, es necesario normar el contenido de las etiquetas de los productos alimenticios procesados y ultraprocesados de consumo humano en lo relativo al contenido alimentario y nutricional de los mismos, con el fin de garantizar al consumidor información oportuna y veraz respecto de la verdadera naturaleza, composición y demás características de dichos alimentos.

En base a los antecedentes postulados se expide la:

LEY MODELO DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS PARA EL CONSUMO HUMANO Y PROTECCIÓN A LA SALUD

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1.- La presente Ley tiene por objeto impulsar mecanismos que permitan alertar a la población sobre los riesgos de consumo de alimentos no recomendados para la salud, en particular, para proteger a los niños y adolescentes del estímulo al consumo de dichos productos y establece la obligación de incluir un sistema gráfico con leyendas de información alimentaria y nutricional, que sea legible y no engañosa, en la cara/panel delantero del envase de todo producto alimenticio procesado y ultraprocesado que se comercialice en el país sin importar su origen.

I OBJETIVO

Artículo 2.- Son objetivos específicos de esta ley:

- a) Promover la salud alimentaria y nutricional de la población, a través de la obligación de los productores, importadores y distribuidores de productos alimenticios procesados y ultraprocesados para consumo humano de incluir en la cara/panel delantero del envase, información legible y no engañosa para el consumidor, que le permita facilitar la elección de alimentos saludables;
- b) Alertar a la población sobre el consumo excesivo de alimentos no recomendados para su consumo por ser altos en azúcar libre o añadida, otros edulcorantes, sal – sodio, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y otros ingredientes que sean perjudiciales para la salud que sean determinados por la autoridad sanitaria de cada Estado; y,

- c) Proteger a la población, especialmente niños y adolescentes, del consumo de productos alimenticios no recomendados para la salud.

II

CLASIFICACIÓN PERFIL DE NUTRIENTES

Artículo 3.- Los productos alimenticios procesados y ultraprocesados a los que se aplicará la presente ley, se clasifican, de acuerdo con la recomendación de la Organización Panamericana de la Salud/ Organización Mundial de la Salud de la siguiente manera:

- a) Con una cantidad excesiva de grasas totales, si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente del total de grasas (gramos de grasas totales x 9 kcal) es igual o mayor a 30% del total de energía (kcal).
- b) Con una cantidad excesiva de grasas saturadas, si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente de grasas saturadas (gramos de grasas saturadas x 9 kcal) es igual o mayor a 10% del total de energía (kcal).
- c) Con una cantidad excesiva de grasas trans, si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente de grasas trans (gramos de grasas trans x 9 kcal) es igual o mayor a 1% del total de energía (kcal).
- d) Con una cantidad excesiva de sodio, si la razón entre la cantidad de sodio (mg) en cualquier cantidad dada del producto y la energía (kcal) es igual o mayor a 1:1.
- e) Con una cantidad excesiva de azúcares libres, si en cualquier cantidad dada del producto la cantidad de energía (kcal) proveniente de los azúcares libres (gramos de azúcares libres x 4 kcal) es igual o mayor a 10% del total de energía (kcal).
- f) Contiene otros edulcorantes, si la lista de ingredientes incluye otros edulcorantes artificiales o naturales no calóricos u otros edulcorantes calóricos (polialcoholes).

CRITERIOS PARA INDICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS QUE CONTIENEN UNA CANTIDAD EXCESIVA DE SODIO, AZÚCARES LIBRES, OTROS EDULCORANTES, GRASAS SATURADAS, TOTAL DE GRASAS Y GRASAS TRANS:

CANTIDAD EXCESIVA DE					
Sodio	Azúcares libres	Otros edulcorantes	Total, de grasas	Grasas saturadas	Grasas trans
≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	Cualquier cantidad de otros edulcorantes	≥ 30% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans

Estos criterios podrán ser actualizados por disposición de carácter general de la Autoridad Sanitaria de cada Estado miembro para mantenerlos acorde con las recomendaciones de la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud.

III

INFORMACIONES DE ALERTA EN EL ETIQUETADO FRONTAL

Artículo 4.- Los productos alimenticios procesados y ultraprocesados referidos en el artículo 3 se deberán etiquetar en la cara/panel delantero con información alimentaria y nutricional que serán definidas por la Autoridad Sanitaria de cada Estado miembro para indicar que el producto contiene cantidades excesivas de sal – sodio, azúcares libres o añadidas, otros edulcorantes, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y otros ingredientes perjudiciales para la salud, a través del sistema gráfico.

La información indicada en el párrafo anterior, incluyendo sus contenidos, forma, tamaño, mensajes, imágenes, señalética o dibujos, proporciones y demás características, deberán alertar de las cantidades de sal – sodio, azúcares libres o añadidas, otros edulcorantes, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y otros ingredientes perjudiciales para la salud.

El sistema gráfico deberá también abordar mensajes textuales o pictóricos de desestimulo a la compra y consumo de los productos alimenticios procesados y ultraprocesados que no cumplen con el perfil de nutrientes definido en el artículo 3.

Los información que contengan los productos alimenticios envasados, en sus respectivas etiquetas, se expresarán en el idioma o idiomas oficiales y demás lenguas ancestrales de cada uno de los Estados miembros

IV

PROTECCIÓN A CONSUMIDORES

Artículo 5.- En el etiquetado de los productos alimenticios procesados y ultraprocesados se prohíbe presentar:

- a) Información falsa, incorrecta, insuficiente o que pueda inducir al consumidor a error, confusión o engaño en relación con el verdadero propósito de su uso, naturaleza, composición, origen, fuente, tipo, calidad, seguridad, cantidad, validez, el modo fabricación, ingresos o forma de uso alimentario;
- b) Imágenes de niños, adolescentes o su representación;
- c) Personas o personajes famosos que atraen a los niños y adolescentes;
- d) Dibujos animados o animación, muñecas o similar, u otros personajes del universo infantil;
- e) Promoción de la distribución de premios o regalos de colección con apelo a los niños, concursos o juegos atractivos para los niños;
- f) Imágenes de alimentos en estado natural, cuando este alimento no se encuentra

en el listado de ingredientes;

- g) Utilizar logos, certificaciones y/o sellos de asociaciones, sociedades, fundaciones, federaciones, grupos gremiales o de grupos colegiados del ámbito sanitario, que hagan referencia a beneficios a la salud por el consumo de un determinado producto alimenticio procesado y ultraprocesado.
- h) Declarar propiedades saludables que no pueden comprobarse.
- i) Atribuir propiedades preventivas o acción terapéutica para aliviar, tratar o curar una enfermedad.
- j) Sugerir la frecuencia de consumo del producto alimenticio procesado o ultraprocesado.
- k) Declarar que el producto alimenticio procesado o ultraprocesado cuenta con ingredientes o propiedades de las cuales carezca, o atribuir un valor nutritivo superior o distinto al que se declare ante la autoridad sanitaria de cada Estado miembro.

Artículo 6.- Cada Estado garantizará a la población la educación e instrucción sobre sus derechos como consumidores y usuarios en la adquisición y utilización de alimenticios procesados y ultraprocesados, así como los mecanismos de defensa y organización para actuar ante los órganos y entes públicos existentes.

Adicionalmente cada estado implementaría estrategias y campañas de socialización sobre las enfermedades asociadas al consumo excesivo de los componentes perjudiciales a la salud mencionados en la presente ley, como obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, caries dentales u otras.

V CONTROL DE IMPLEMENTACIÓN

Artículo 7.- La Autoridad Sanitaria del Estado miembro, en el ejercicio de sus atribuciones controlará, a través de los diferentes cuerpos de control que se designen al efecto, el cumplimiento de esta ley y estará facultado para la aplicación de sanciones cuando constate violaciones a la misma.

Serán sus cometidos:

- a) Garantizar que exista información legible y no engañosa en el etiquetado de la cara/panel delantero de los productos alimenticios procesados y ultraprocesados que se consideren altos en su contenido de sal – sodio, azúcares libres o añadidas, otros edulcorantes, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y otros ingredientes perjudiciales para la salud, para que la población pueda realizar una elección informada.
- b) Elaborar y compartir con los Estados miembros un informe anual sobre la situación, aplicación, resultados y cumplimiento de esta ley.
- c) Poner a disposición de los consumidores la información sobre el cumplimiento de

esta ley, a través de medios que sean accesibles para la población en general.

VI INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 8.- A los efectos de esta ley, constituyen infracciones toda acción u omisión que implique su incumplimiento. Asimismo, quienes permitan, fomenten o toleren alguna de estas conductas, sean particulares o autoridades públicas, se considerarán infractores en lo que correspondiere.

Cada Estado miembro estipulará las sanciones que se ocasionen por la omisión o incumplimiento de esta ley.

VII EXCEPCIONES

Artículo 9.- Las disposiciones de la presente Ley no se aplican a:

- a) Los alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural, no sometidas a procesos de industrialización.
- b) Los alimentos mínimamente procesados.
- c) Ingredientes culinarios.
- d) Los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados y ultraprocesados que contienen de manera natural azúcar, grasas saturadas y sal, es decir, estos componentes no han sido agregados en ninguna proporción.
- e) Los productos alimenticios procesados y ultraprocesados que por su naturaleza o composición de origen poseen uno o varios de los componentes (grasas, azúcares y sal) y que no han sido agregados algunos de los componentes mencionados como materia prima durante el proceso de fabricación del alimento.

VIII DEFINICIONES

Artículo 10.- En la presente ley aplicase las siguientes definiciones:

- a) **Alimentos mínimamente procesados:** Alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos sin procesar o mínimamente procesados, alimentos mínimamente procesados con vitaminas y minerales añadidos para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública, y alimentos mínimamente procesados con aditivos para preservar sus propiedades originales, como antioxidantes y estabilizadores.

- b) **Alimentos y bebidas en estado natural:** Alimentos obtenidos directamente de plantas o animales que no son sometidos a ninguna alteración desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria o consumo.
- c) **Azúcares añadidos:** Azúcares libres añadidos a los alimentos y las bebidas durante la elaboración industrial o la preparación casera.
- d) **Azúcares libres:** Monosacáridos y disacáridos añadidos a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente (por ejemplo, miel, jarabes y jugos de fruta).
- e) **Cara / panel delantero:** Parte del envase con mayor posibilidad de ser exhibida, mostrada o examinada y está destinada a ser directamente visible por el consumidor.
- f) **Envase:** Es todo material primario (contacto directo con el producto) o secundario que contiene o recubre un producto, y que está destinado a protegerlo del deterioro, contaminación y facilitar su manipulación.
- g) **Etiquetado / etiqueta:** Se entiende por etiqueta cualquier, expresión, marca, imagen u otro material descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve, adherido al envase de un producto alimenticio procesado y ultraprocesado, que lo identifica y caracteriza.
- h) **Grasas saturadas:** Moléculas de grasa sin enlaces dobles entre las moléculas de carbono. Los ácidos grasos saturados que más se usan actualmente en productos alimenticios son C14, C16 y C18. Sin embargo, en el caso de la leche y el aceite de coco, los ácidos grasos saturados que se usan van del C4 al C18.
- i) **Grasas totales:** Contenido total de grasas de un producto alimenticio. Se compone de ácidos grasos de los tres grupos principales (ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados), que se distinguen por su composición química.
- j) **Grasas trans:** Tipo de grasas que resulta de la hidrogenación de ácidos grasos insaturados o que ocurre naturalmente en la leche y la carne de ciertos animales. Actualmente, los ácidos grasos trans más comunes en los productos alimenticios son los isómeros (18:1 trans) derivados de la hidrogenación parcial de aceites vegetales.
- k) **Ingredientes culinarios:** Sustancias extraídas directamente de alimentos sin procesar o mínimamente procesados o de la naturaleza que por lo general se consumen (o pueden consumirse) como ingredientes de preparaciones culinarias. El proceso de extracción puede incluir prensado, molienda, tritución, pulverización y secado. Estas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados y crear platos recién preparados. Los aditivos ayudan a preservar las propiedades de los alimentos o evitar la proliferación de microorganismos.
- l) **Otros edulcorantes:** Aditivos que dan un sabor dulce a los alimentos, incluidos los edulcorantes artificiales no calóricos (por ejemplo, aspartame, sucralosa, sacarina y

potasio de acesulfamo), los edulcorantes naturales no calóricos (por ejemplo, estevia) y los edulcorantes calóricos tales como los polialcoholes (por ejemplo, sorbitol, manitol, lactitol e isomalt). Esta categoría no incluye los jugos de fruta, la miel u otros ingredientes alimentarios que pueden usarse como edulcorantes.

- m) **Productos alimenticios procesados:** Productos alimenticios de elaboración industrial, en la cual se añade sal, azúcar u otros ingredientes culinarios a alimentos sin procesar o mínimamente procesados a fin de preservarlos o darles un sabor más agradable. Los productos alimenticios procesados derivan directamente de alimentos naturales y se reconocen como una versión de los alimentos originales. En su mayoría tienen dos o tres ingredientes. Los procesos usados en la elaboración de estos productos alimenticios pueden incluir diferentes métodos de cocción y, en el caso de los quesos y panes, la fermentación no alcohólica. Los aditivos pueden usarse para preservar las propiedades de estos productos o evitar la proliferación de microorganismos.
- n) **Productos alimenticios ultraprocesados:** Formulaciones industriales fabricadas con varios ingredientes. Igual que los productos procesados, los productos ultraprocesados contienen sustancias de la categoría de ingredientes culinarios, como grasas, aceites, sal y azúcar. Los productos ultraprocesados se distinguen de los productos procesados por la presencia de otras sustancias extraídas de alimentos que no tienen ningún uso culinario común (por ejemplo, caseína, suero de leche, hidrolizado de proteína y proteínas aisladas de soja y otros alimentos), de sustancias sintetizadas de constituyentes de alimentos (por ejemplo, aceites hidrogenados o interesterificados, almidones modificados y otras sustancias que no están presentes naturalmente en alimentos) y de aditivos para modificar el color, el sabor, el gusto o la textura del producto final. Los alimentos sin procesar o mínimamente procesados representan generalmente una proporción muy pequeña de la lista de ingredientes de productos ultraprocesados, que suelen tener 5, 10, 20 o más ingredientes, o están ausentes por completo. En la fabricación de productos ultraprocesados se usan varias técnicas, entre ellas la extrusión, el moldeado y el preprocesamiento, combinadas con la fritura. Algunos ejemplos son las bebidas gaseosas, los snacks de bolsa, los fideos instantáneos y los trozos de pollo empanados tipo “Nuggets”.
- o) **Sistema gráfico:** Representación de los niveles de azúcar libre o añadida, otros edulcorantes, sal/sodio, grasas saturadas, grasas trans y otros ingredientes que sean perjudiciales para la salud que contienen el producto alimenticio procesado y ultraprocesado.
- p) **Sal / Sodio:** Elemento blanco, de color blanco plateado, que se encuentra en la sal; 1 g de sodio equivale a alrededor de 2,5 g de sal.