

**Proyecto de ley, iniciado en moción de los Honorables Senadores señoras Gatica y Órdenes, y señores Castro González y Kusanovic, que modifica la ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, con el objeto de exigir la rotulación de alimentos ultraprocesados y restringir su publicidad.**

En Chile, el etiquetado de alimentos con exceso de azúcar, calorías, grasas saturadas y sodio se implementó a partir del año 2016, cuando entró en vigencia el reglamento de la ley 20.606, sobre la composición de alimentos y su publicidad.

En concreto, el inciso número uno del artículo N°5 de la Ley 20.606 establece lo siguiente:

“El Ministerio de Salud determinará 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”

En la misma línea, el Decreto N°977 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento Sanitario de Alimentos, define los parámetros de cada una de estas categorías.

A más de ocho años de su implementación, el etiquetado de alimentos considerados poco saludables ha generado importantes cambios en el consumo de los chilenos y en las empresas productoras de alimentos. Se observaron los siguientes efectos positivos<sup>1</sup>:

- Una caída del 9% en el consumo de alimentos “Altos en Azúcares” y un 7% en los alimentos “Alto en calorías”
- Desde el 2016 a la fecha en promedio los productos etiquetados son consumidos en un 26% menos que los no etiquetados.
- Un 33% y 23% de productos con el sello de azúcar y calorías respectivamente ya no tenían el sello en 2018.

---

<sup>1</sup> Barahona, Nano and Otero, Cristóbal and Otero, Sebastián, Equilibrium Effects of Food Labeling Policies (23 de septiembre, 2020). Disponible en SSRN: <https://ssrn.com/abstract=3698473> or <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3698473>

Igualmente, se ha demostrado que los etiquetados han tenido las consecuencias positivas que se detallan a continuación<sup>2</sup>:

1. Los sellos de advertencia ayudan a identificar más fácilmente los alimentos poco saludables
2. Disminuye la exposición a publicidad de alimentos poco saludables de niños, niñas y adolescentes
3. Las familias y, especialmente niños y niñas, utilizan los sellos de advertencia al momento de decidir qué alimentos comprar o comer
4. Disminuye el contenido de azúcares y sodio en la gran mayoría de los alimentos envasados
5. En los hogares se compran menos alimentos poco saludables, mejorando la calidad nutricional de los alimentos comprados
6. Mejora la calidad de la alimentación realizada en los colegios
7. Industria de alimentos no se ve comprometida desde el punto de vista económico y se vuelve más anuente a la regulación con el paso del tiempo.

Sin embargo, a pesar de que la normativa ha sido considerada exitosa por los expertos, la regulación actual no incluye a los alimentos “ultraprocesados” como un elemento que estaría afectando la salud de las personas.

### **Definición alimentos ultraprocesados**

Los alimentos ultraprocesados son aquellos que se forman a partir de alimentos o sus derivados que son sometidos a procesos industriales, en donde se les agrega múltiples aditivos e ingredientes<sup>3</sup>. En otras palabras, los productos ultraprocesados son el resultado de intervenciones químicas que alteran los ingredientes naturales presentes en los alimentos<sup>4</sup>. Este proceso, es diferente al de los alimentos procesados, a los cuales se les agrega sustancias

---

<sup>2</sup> Corvalan, C., Reyes, M., & Salvo, M. (2023). 7º aniversario de la Ley de Etiquetado y Publicidad de los Alimentos: 7 resultados exitosos y oportunidades para potenciarlos. Universidad de Chile.

<https://inta.uchile.cl/noticias/206563/aniversario-ley-etiquetado-7-resultados-y-oportunidades>

<sup>3</sup> Berna et al (2023). Qué deberíamos saber sobre los alimentos ultra-procesados y como afectan a la diabetes. <https://www.revistadiabetes.org/investigacion/que-deberiamos-saber-sobre-los-alimentos-ultra-procesados-y-como-afectan-a-la-diabetes/>

<sup>4</sup> Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Moubarac, J.-C., Louzada, M. L., Rauber, F., Jaime, P. C. (2019). Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936–941. doi:10.1017/S1368980018003762.

obtenidas de la naturaleza, como la sal o el azúcar, pero sin añadir ingredientes artificiales o sintéticos que aumenten su conservación<sup>5</sup>.

Entre las características de los alimentos ultraprocesados, destaca una alta cantidad de calorías en porciones pequeñas, poseer mucha azúcar, grasas saturadas y sal<sup>6</sup>. Sumado a lo anterior, son alimentos pobres en fibra dietética, proteínas, vitaminas y minerales, por lo cual son nutricionalmente bajos y tienen un bajo potencial de saciedad<sup>7</sup>. Como resultado de la cantidad de aditivos y modificaciones necesarias para prepararlos, los alimentos ultraprocesados son muy sabrosos, pensados para su consumo inmediato, duraderos y baratos (Berna y Martín, 2023). Por este motivo, los alimentos ultraprocesados han sido exitosos en el mercado, desplazando a la comida con ingredientes naturales<sup>8</sup>.

Específicamente, los alimentos ultra procesados contienen ingredientes que no se utilizan tradicionalmente al cocinar. Algunos de estos son las: proteínas hidrolizadas, Gluten, Caseína, Proteína de suero, Fructosa, Concentrado de zumo de fruta, Lactosa, Maltodextrina, Dextrosa, Fibra soluble o insoluble, Aceite hidrogenado o interesterificado, Aromas, Saborizantes, Colorantes, Agentes antiespumantes, Espesantes, Carbonatados, Gelificantes, Glaseado, Edulcorantes.

En el Códex Alimentarius realizado por las Naciones Unidas se puede encontrar un listado más completo de los ingredientes que originan un alimento ultra procesado<sup>9</sup>.

---

<sup>5</sup> Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Moubarac, J.-C., Louzada, M. L., Rauber, F., Jaime, P. C. (2019). Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936–941. doi:10.1017/S1368980018003762.

<sup>6</sup> Berna et al (2023). Qué deberíamos saber sobre los alimentos ultra-procesados y como afectan a la diabetes. <https://www.revistadiabetes.org/investigacion/que-deberiamos-saber-sobre-los-alimentos-ultra-procesados-y-como-afectan-a-la-diabetes/>

<sup>7</sup> Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Moubarac, J.-C., Louzada, M. L., Rauber, F., Jaime, P. C. (2019). Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936–941. doi:10.1017/S1368980018003762.

<sup>8</sup> Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Moubarac, J.-C., Louzada, M. L., Rauber, F., Jaime, P. C. (2019). Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936–941. doi:10.1017/S1368980018003762.

<sup>9</sup> Food and Agriculture Organization & World Health Organization (2017) International Food Standards. Codex Alimentarius. Class and Names and the International. [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B36-1989%252FCXG\\_036e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B36-1989%252FCXG_036e.pdf)

## **Consecuencias en salud del consumo de alimentos ultraprocesados**

Actualmente existen estudios que vinculan el consumo de exceso de alimentos ultraprocesados con distintas enfermedades. En particular se identifican las siguientes enfermedades:<sup>10</sup>

- Obesidad
- Hipertensión
- Enfermedades cerebrovasculares y coronarias
- Dislipidemia
- Síndrome metabólico
- Trastornos gastrointestinales
- Cáncer total y cáncer de mama
- Diabetes tipo 2
- Retinopatía
- Nefropatía
- Neuropatía
- Cardiopatía

## **Alternativas de etiquetado de alimentos nivel internacional**

A nivel internacional existen etiquetados obligatorios, como es el caso de Chile, y etiquetados voluntarios. Como se puede observar en la imagen, en varios países de Europa se adoptó el etiquetado voluntario Nutri-Score. Este último, valora la dimensión nutricional del alimento, por lo que permite al consumidor comparar fácilmente entre los productos. Respecto de los alimentos ultra-procesados, una investigación obtuvo que el 79% de los alimentos ultraprocesados se clasificaban en las categorías C,D y E<sup>11</sup>.

---

<sup>10</sup> Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Moubarac, J.-C., Louzada, M. L., Rauber, F., ... Jaime, P. C. (2019). Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936–941. doi:10.1017/S1368980018003762.

Berna et al (2023) Qué deberíamos saber sobre los alimentos ultra-procesados y como afectan a la diabetes. <https://www.revistadiabetes.org/investigacion/que-deberiamos-saber-sobre-los-alimentos-ultra-procesados-y-como-afectan-a-la-diabetes/>

<sup>11</sup> Galán, Pilar, Kesse, Emmanuelle, Touvier, Mathilde, Deschamps, Mélanie, Srour, Bérnard, Chazelas, Edouard, Baudry, Julia, Fialon, Morgane, Julia, Chantal, & Hercberg, Serge. (2021). Nutri-Score y ultra-procesamiento: dos dimensiones diferentes, complementarias y no contradictorias. *Nutrición Hospitalaria*, 38(1), 201-206. Epub 26 de abril de 2021.<https://dx.doi.org/10.20960/nh.03483>

En los etiquetados obligatorios, no existen etiquetados que directamente adviertan al consumidor sobre los alimentos ultra-procesados. Sin embargo, en su rotulación de alimentos poco saludables, México incorporó a los edulcorantes, que son un ingrediente ultraprocesados.



Fuente: Global Food Research Program UNC, 2022<sup>12</sup>.

En Chile, entre un 20% y un 33% del total de las calorías consumidas en la dieta proviene de alimentos ultraprocesados<sup>13</sup>. Como se mencionó anteriormente, los alimentos ultraprocesados son un riesgo para la salud de los chilenos, ya que se ha comprobado que son los causantes de varias enfermedades. Debido a que no es posible identificar con facilidad este tipo de alimento<sup>14</sup>, se requiere un etiquetado que oriente al consumidor al momento de comprar los productos que forman parte de su dieta.

<sup>12</sup>[https://www.globalfoodresearchprogram.org/wp-content/uploads/2018/11/FOP\\_Label\\_Regulations\\_maps.pdf](https://www.globalfoodresearchprogram.org/wp-content/uploads/2018/11/FOP_Label_Regulations_maps.pdf)

<sup>13</sup> Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Moubarac, J.-C., Louzada, M. L., Rauber, F., Jaime, P. C. (2019). Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936–941. doi:10.1017/S1368980018003762.

<sup>14</sup> Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Moubarac, J.-C., Louzada, M. L., Rauber, F., ... Jaime, P. C. (2019). Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936–941. doi:10.1017/S1368980018003762.

Por otra parte, particularmente preocupante, es la incidencia de los alimentos ultraprocesados en las altas tasas de obesidad en nuestro país. El diagnóstico de la obesidad se atribuye a diversos factores, entre ellos los ambientales, económicos y sociales, siendo especialmente relevante el consumo de alimentos altamente procesados, de bajo costo y escaso valor nutricional. El artículo publicado en El Mercurio, titulado “Niñas y niños chilenos son los más obesos de Latinoamérica”, hace referencia a un estudio de la revista The Lancet que recopila datos desde 1990. Dicho estudio revela las alarmantes cifras de obesidad infantil en Chile. Según el informe, en las últimas décadas los hábitos alimenticios han cambiado drásticamente, impulsados en gran parte por el fácil acceso a la comida rápida, que suele ser más económica y requiere menos tiempo de preparación que las opciones saludables. Este fenómeno se agrava en los niños, quienes, durante eventos como cumpleaños, Navidad y el Día del Niño, están expuestos a grandes cantidades de alimentos no saludables, lo que contribuye significativamente al desarrollo de obesidad y sus graves consecuencias en la vida adulta.

El estudio también destaca que Chile presenta uno de los índices más altos de obesidad infantil en América Latina. Para 2022, la prevalencia de obesidad en niñas alcanzó un preocupante 20%, siendo el único país de la región con cifras superiores a este porcentaje. Asimismo, los niños chilenos registraron una tasa de obesidad del 30%, la más alta de Latinoamérica. El artículo, titulado “Radiografía de la obesidad infantil” y publicado este año en el Diario de Concepción, señala que el 53% de los escolares del país está por encima de su peso ideal. Aunque los porcentajes han disminuido con respecto a 2021, los datos más recientes del Mapa Nutricional de JUNAEB 2022 indican que el 26,2% de los niños padecen obesidad, y un 26,8% presentan sobrepeso. En resumen, el 53% de los niños en Chile tiene un peso superior al ideal.

Este problema no se limita a los niños. Según datos de la OCDE, 1 de cada 4 chilenos adultos sufre de obesidad, lo que representa el 26,4% de la población adulta, posicionando a Chile como uno de los países con mayor prevalencia de obesidad dentro de esta organización.

Por su parte, el estudio titulado “Planes y estadísticas de obesidad en Biobío y el país”, publicado en 2023, señala que el estado nutricional de la población chilena es motivo de preocupación debido al aumento de los problemas relacionados con la alimentación. Según datos de investigaciones nacionales, una parte considerable de la población presenta un estado nutricional deficiente, caracterizado tanto por la ingesta insuficiente de nutrientes

esenciales como por la prevalencia de la obesidad. Asimismo, el estudio destaca que, de acuerdo con el Atlas de la Obesidad elaborado por la Federación Mundial de Obesidad, se proyecta que para 2035 el 43% de los adultos en Chile padecerá obesidad.

Conforme a lo expuesto, consideramos igualmente necesario no solo contar con un etiquetado que oriente al consumidor en la compra de productos alimenticios, permitiendo identificar claramente aquellos que son ultraprocesados, sino también restringir la publicidad de estos productos en los diversos medios de comunicación masiva. Esto es particularmente importante, dado que dichos medios desempeñan un papel clave al influir en las decisiones alimentarias, especialmente entre la población infantil. Aunque la Ley de Etiquetado de Alimentos ha supuesto un avance significativo al generar conciencia y proporcionar información veraz sobre el contenido de azúcar, grasas y otros ingredientes poco saludables, que ahora incluye a los alimentos ultraprocesados, dicha información está principalmente dirigida a los adultos y no siempre es comprendida o valorada por los niños, quienes no la toman en cuenta al momento de elegir qué consumir.

En este contexto, la Ley N° 20.606, Sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, establece en su artículo 7º la restricción de la publicidad dirigida a menores de catorce años para alimentos con altos contenidos de calorías, grasas, azúcares, sal u otros ingredientes que el reglamento determine. Además, define la publicidad como "toda forma de promoción, comunicación, recomendación, propaganda, información o acción destinada a fomentar el consumo de un determinado producto."

Aunque esta normativa establece de manera general la restricción de la publicidad de alimentos altos en grasas, azúcar, sodio, entre otros, que pueden contribuir a la obesidad, no menciona específicamente la publicidad en plataformas digitales, como TikTok, YouTube, Instagram, Facebook, entre otras, ni hace referencia explícita a los anuncios pagados en internet.

En virtud de lo anteriormente expuesto, se propone, en primer lugar, modificar el artículo 5 de la Ley N° 20.606, con el fin de incluir en el etiquetado de alimentos perjudiciales para la salud a los productos ultraprocesados. En segundo lugar, se propone modificar el artículo 7 de la misma ley, con el objetivo de ampliar explícitamente la restricción de publicidad de estos alimentos, dirigida a menores de 14 años, a las plataformas digitales y anuncios pagados en internet.

## **PROYECTO DE LEY**

### **Artículo único:**

1. Agréguese al artículo N°5 de la Ley 20.606 el siguiente inciso segundo nuevo:

“Se deberá rotular como “ultraprocesado” aquellos productos alimenticios que contengan más de cinco ingredientes formados a partir de procesos químico-industriales.”

2. Sustitúyase el artículo 7º de la Ley 20.606, por el siguiente:

“La publicidad de los productos descritos en el artículo 5 no podrá ser dirigida a niños menores de catorce años.

Para los efectos de esta ley se entenderá por publicidad toda forma de promoción, comunicación, recomendación, propaganda, información o acción destinada a promover el consumo de un determinado producto, incluida aquella desarrollada en plataformas digitales y anuncios pagados de internet”.