|  |  |
| --- | --- |
|  | **Modifica la ley N° 20.606, sobre Composición nutricional de los alimentos y su publicidad, en el sentido de exigir a los establecimientos que indica, informar sobre la cantidad de calorías de los productos que expenden** |
|  |
|  | **Boletín N°12390-11** |

**VISTOS:**

Lo dispuesto en los artículos 63 y 65 de la Constitución Política de la República; lo prevenido por la Ley N° 18.918 Orgánica Constitucional del Congreso Nacional y lo establecido por el Reglamento de la H. Cámara de Diputados.

**CONSIDERANDO:**

1° Que, nuestra alimentación suele estar seriamente condicionada por las prisas y el precio de los alimentos saludables. La falta de tiempo y los cambios en los estilos de vida hacen que cada día se recurra más al consumo de alimentos procesados.

Cada vez existen más indicios que relacionan directamente una buena nutrición, compuesta por una dieta equilibrada y ejercicio físico, con gozar de una buena salud. La mala nutrición puede reducir la inmunidad del organismo[[1]](#footnote-1), aumentar la vulnerabilidad frente a enfermedades (sobre todo aquellas no transmisibles como diabetes, cardiopatías, o cáncer), alterar el desarrollo físico y mental y reducir la productividad del individuo.

Las enfermedades crónicas no son sólo consecuencia de comer en exceso, sino también del desequilibrio de la dieta.

2° Que, existe evidencia empírica en la legislación comparada como lo es en el caso de la regulación de Estados Unidos de América y de la Ciudad de Nueva York referida a los deberes de informar en etiquetas los niveles de calorías de los alimentos que se venden preparados. Tanto la regulación federal y la local obligan a los establecimientos a informar sobre los niveles de calorías de los alimentos que venden, concretamente los obligados[[2]](#footnote-2) a cumplir la norma son restaurantes y establecimientos de comida rápida; panaderías, cafeterías y en tiendas de comestibles y de conveniencia; comida para llevar y entrega, incluyendo pizzas; comida de autoservicio de ensaladas o barras de comida caliente; bebidas alcohólicas como los cócteles cuando aparece en los menús; alimentos en lugares de entretenimiento, como películas; teatros, parques de atracciones y bowlings

3° Que, recientemente un informe elaborado por expertos independientes sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas entregó a la OMS y la FAO resultados interesantes respecto de los cuales estas organizaciones esperan que las conclusiones[[3]](#footnote-3) del informe proporcionen a los Estados Miembros pruebas científicas sólidas que contribuyan a la formulación de estrategias nacionales de salud. En el informe **se insta a los gobiernos nacionales a elaborar directrices alimentarias sencillas, realistas y basadas en los alimentos**. En Finlandia y el Japón, países que han intervenido activamente para modificar la dieta y los hábitos alimentarios de sus poblaciones, se ha producido una considerable reducción de los factores de riesgo y de las tasas de incidencia de enfermedades crónicas, según el informe.

4° Que, actualmente, pareciera existir un vacío legal en la norma vigente en relación a la obligatoriedad de informar a la comunidad el aporte calórico por porción de comida preparada que se expende en locales comerciales especializados. Lo que la norma contiene es el establecimiento de la obligatoriedad de informar sobre los productos alimenticios envasados de elaboración nacional o importada. Sin embargo, no es lo suficientemente clara respecto de este deber de información sobre los alimentos cuya preparación se elabora a diario en lugares en donde las personas acuden ya sea para consumir en el mismo local o para retirar el alimento preparado. Hoy, y por iniciativa propia, algunos locales como restoranes y casinos incorporan en el anuncio de sus menús el aporte calórico que contiene el plato que se ofrece de manera íntegra, pero no lo hace con la especificidad de referirse a cada porción de manera separada, no permitiendo con esto que el consumidor pueda determinar en base a esa información calórica la elección de porciones para “armar” su propio platillo.

5° Que, atendido todos los antecedentes anteriores, a lo que nuestro ordenamiento jurídico debiera aspirar, en pos de reforzar las políticas públicas sobre la alimentación saludable y en general la vida sana es, además de informar las calorías de cada alimento, publicitar los antecedentes sobre la ingesta recomendada de calorías diarias para cada persona, esto materializado en cartas de menú, en tableros de menú y en la tapa que protege o cubre el alimento preparado una vez entregado; como una importante medida dentro del amplio abanico de posibilidades.

**POR LO TANTO,**

El Diputado que suscribe viene a someter a la consideración de este Honorable Congreso Nacional el siguiente:

**PROYECTO DE LEY**

**Artículo Único:** Modifíquese la Ley N° 20.606 Sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, de la siguiente forma:

Incorpórese un Artículo 3° bis nuevo, del siguiente tenor:

*“Con todo, los establecimientos que expendan estas comidas preparadas, incluyendo las bebidas, deberán proporcionar previamente a su entrega la información referente a la cantidad de calorías que contiene el alimento.*

*En el caso de restaurantes, se informará la cantidad total de calorías del menú o plato único mediante un anuncio a través de sus cartas de menú y pizarras, junto al nombre o los precios de la comida y/o la bebida; en cuanto a los locales en donde la comida se solicita por porciones y no como menú, tales como tenedores libres, sistemas de casinos escolares y universitarios, establecimientos de comida rápida; panaderías, cafeterías, comida para llevar, bufés, barras de comida caliente o foodtrucks, estos informarán las calorías por porción y los gramos a los que corresponde esa medida en las vitrinas en donde se encuentra la comida que se ofrece.*

*En el caso de las máquinas expendedoras de éstos alimentos preparados, la información calórica total del producto se proporcionará mediante el anuncio de una etiqueta adhesiva o póster ubicado en la misma máquina en su parte exterior, visible al público, de fácil comprensión, lo que le permitirá escoger la opción de manera informada previamente.”*

**Sebastián Keitel Bianchi**

**Diputado**

1. Fuente: Blog El Peso Justo [↑](#footnote-ref-1)
2. Fuente: Deber de informar calorías de alimentos preparados. BCN [↑](#footnote-ref-2)
3. <https://www.who.int/mediacentre/news/releases/2003/pr20/es/> [↑](#footnote-ref-3)