



**PROYECTO QUE MODIFICA EL ARTÍCULO 2° DE LA LEY N°20.606, SOBRE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y SU PUBLICIDAD, ESTABLECIENDO NUEVAS DIRECTRICES SOBRE LA INFORMACIÓN QUE OBLIGA A LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA Y ALIMENTARIA A EXPLICITAR LA TOTALIDAD DE INGREDIENTES DE SUS PREPARACIONES.**

**Fundamentos:**

**1.-** Ha sido una preocupación permanente el concepto de las alergias alimentarias. De acuerdo a diversos estudios, a nivel mundial, entre un 6% y un 8% de personas padece algún tipo de alergia alimentaria. Estas enfermedades se producen por alteraciones digestivas y pueden aparecer a cualquier edad. En Chile, se estima que el porcentaje es similar. Así, determinados ingredientes u otras sustancias -cuando se utilizan en la producción de productos alimenticios y se encuentren presentes en el producto final- pueden provocar alergias o intolerancias en los consumidores, y algunas pueden constituyen un riesgo para la salud de las personas afectadas.

**2.-** Existen factores genéticos, ambientales y circunstanciales que sustentan la incidencia de estas enfermedades, entre ellos se encuentran:

- a) Cambios tecnológicos en el diagnóstico de las enfermedades debido a un mayor y mejor acceso de la población al sistema de salud.
- b) Cambios en la producción de los alimentos asociada a una modificación genética, haciéndolos menos digeribles por el organismo.
- c) Cambios en el consumo de medicamentos afectando la flora intestinal provocando que el organismo reaccione distinto a alimentos que antes no le afectaban.<sup>1</sup>

**3.-** Las estadísticas indican que el 50% de la población chilena es intolerante a la lactosa, el 10% de la población es diabética y el 1% es intolerante al gluten, de acuerdo al Ministerio de Salud.

**4.-** A nivel mundial los principales alérgenos son: el huevo, la leche, el trigo, pescados, mariscos y frutos secos. Estas alergias implican a los pacientes restringir el consumo de alimentos, verificando que su elaboración no contenga el alérgeno que les afecta.

**5.-** En nuestro país, ante el elevado índice de obesidad y prevalencia de enfermedades derivadas de ella, se ha promovido el hábito de una vida saludable, la que considera hacer deportes y el consumo de alimentos saludables como frutas, verduras, productos bajos en azúcar y bajos en calorías. Para estos efectos el Estado implementó la "Ley de etiquetado de los alimentos", cuyo objetivo es la entrega de información clara y comprensible al consumidor/a por medio del sello de advertencia "ALTO EN...", que indica que en ese alimento está adicionado con sodio, grasas

---

1

<https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/150116/Astudillo%20Acevedo%20Marianela.pdf?sequence=1&isAllowed=y>





saturadas o azúcares, y cuya cantidad supera los límites establecidos por el Ministerio de Salud.

**6.-** Sin embargo, para los efectos de las alergias, esta legislación no contempla una particular categoría dentro de la producción de comestibles: los “alimentos ocultos”. Se definen como “alimentos ocultos”, aquellos alérgenos alimentarios presentes en un determinado producto alimenticio, que se presenta de forma desapercibida al consumidor. Existen varias posibilidades por las que podemos encontrar alimentos ocultos:

- a) La contaminación industrial voluntaria (adulteración) o involuntaria, producida por deficiencias en la limpieza de líneas de producción con trazos comunes. Es el caso de las pastas con y sin huevo, de forma que se considera que ninguna pasta es garantizable que carezca por completo de proteínas de huevo.
- b) La contaminación en los puntos de venta, a través de utensilios comunes como el caso de las máquinas con las que se corta de forma consecutiva queso y jamón cocido, o las heladerías.
- c) Los fabricantes de un determinado alimento procesado que pueden modificar la receta, ya sea en cuanto a los ingredientes o al método de producción<sup>2</sup>.
- d) Los alimentos transgénicos. Es el caso de las papas transgénicas con proteínas de pescado para permitir su almacenamiento a bajas temperaturas. Supone un riesgo para individuos alérgicos a productos del mar.

**7.-** La experiencia comparada indica que un deficiente etiquetado posibilita la presencia de alimentos ocultos. La norma general de etiquetado vigente en España establece que la lista de ingredientes forma parte de la información obligatoria del etiquetado y debe estar constituida por la mención de todos los ingredientes, incluyendo los ingredientes que conformen un ingrediente compuesto.

**8.-** Un problema proveniente de la interpretación del etiquetado, es la designación de ciertos aditivos (conservadores, emulgentes, espesantes, gelificantes, etc.) por sus nombres específicos (lisozima, albúmina, caseína, lecitina, etc.). Es evidente que un paciente alérgico al huevo difícilmente sabrá que el origen de la lisozima o la albúmina es el huevo y por tanto son potenciales riesgos para él.

**9.-** Un gran inconveniente está radicado en los alimentos consumidos en la industria gastronómica (restaurant, comida rápida, al paso, sandwicherías, salones de té y similares), donde no existe el detalle de los ingredientes utilizados en las preparaciones, los cuales también pueden contener alimentos ocultos que, para el consumidor no son de público conocimiento y, por ende, de evitarlos en caso de sufrir alergia por ese alimento: los alérgenos alimentarios más corrientes intervienen en la composición de una gran variedad de alimentos preparados.

---

<sup>2</sup> Un ejemplo de esta posibilidad es el que ocurrió en Noruega en el año 1992, cuando un fabricante de una salsa substituyó el almidón de papas por almidón de guisante, de forma que los alérgicos a guisante sufrieron reacciones.





**10.-** Es importante, entonces, que si se desea mejorar la calidad de vida de los pacientes alérgicos a alimentos y sus familias se debe trabajar en mejorar la información que el consumidor recibe a través del etiquetado. Es deseable una normativa más estricta en este sentido.

**11.-** En 1995, las FAO convino en realizar una consulta técnica cuyo objetivo sería establecer con criterios científicos explícitos el riesgo alérgico de los distintos alimentos. Este prestigioso organismo internacional considera que deben incluirse en el listado de ingredientes empleados, independientemente de su cantidad y/o proporción maní, frutos secos, huevo, leche, soya, pescados, crustáceos, cereales con gluten y sulfitos, así como las frutas rosáceas (melón y similares, ciruela, cereza, manzana, pera, etc.), los moluscos y leguminosas -distintas del maní y soya-. Esta lista representa un gran paso en el reconocimiento de estándares internacionales, cubriendo a la gran mayoría de pacientes alérgicos.

**12.-** En conclusión, y a fin de alcanzar un nivel elevado de protección de la salud de los consumidores y asegurar su derecho a la información, debe garantizarse en el ámbito de los productos alimenticios, una información apropiada de los consumidores mediante la indicación de todos los ingredientes en el etiquetado y también en los alimentos preparados intelectualmente y que son consumidos en sitios como restaurantes, fuentes de soda, salones de té y otros similares.

**13.-** En consecuencia, las Diputadas y Diputados firmantes, venimos en proponer el presente proyecto que modifica la Ley N°20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, estableciendo nuevas directrices sobre la información que obliga a la industria gastronómica y alimentaria a explicitar la totalidad de ingredientes de sus preparaciones.

Por estos motivos, las Diputadas y Diputados firmantes tenemos el honor de someter al conocimiento de la Honorable Cámara de Diputados el siguiente:

## **PROYECTO DE LEY**

**ARTÍCULO ÚNICO:** Agréguese los siguientes incisos segundo, tercero y cuarto nuevos al artículo 2° de la Ley N°20.606, pasando el actual inciso segundo a ser inciso quinto, según se indica a continuación:

“Sin perjuicio de lo señalado en el inciso anterior y de las normas de etiquetado que deben determinarse en aplicación a las normas generales, en aquellos establecimientos destinados a la elaboración y expendio de platos preparados fríos o calientes, bebidas analcohólicas, emparedados y productos de pastelería para ser consumidos en el mismo local así como también para llevar, se deberá exhibir a los consumidores el listado de los ingredientes utilizados en cada preparación elaborada en dicha dependencia, inclusive aquellos que no sean aditivos que sean usados del mismo modo y que se encuentren presentes en el producto final, aunque sea en forma modificada. Tal indicación incluirá la palabra 'contiene' seguida del nombre del ingrediente o ingredientes en cuestión.





En caso de que se utilicen como ingredientes mezclas de alimentos en que ninguno predomine en peso o volúmen de una manera significativa, y se utilicen en proporciones variables, podrán agruparse en la lista de ingredientes con la denominación correspondiente a su género o especie, como por ejemplo 'frutas', 'hortalizas', 'pimienta cayena' u 'hongo', entre otros, seguida por la indicación 'en proporción variable', inmediatamente después de la enumeración del producto presente.

A su vez, dicha información deberá estar disponible al consumidor en los sitios de venta presencial como también en los sitios electrónicos para venta a distancia.

**JAIME ARAYA GUERRERO**  
**Honorable Diputado de la República**  
**Distrito 3**



*Jaime Araya G.*

FIRMADO DIGITALMENTE:  
H.D. JAIME ARAYA G.

*Erika Olivera D.*

FIRMADO DIGITALMENTE:  
H.D. ERIKA OLIVERA D.

*Ximena Ossandón I.*

FIRMADO DIGITALMENTE:  
H.D. XIMENA OSSANDÓN I.

*Viviana Delgado R.*

FIRMADO DIGITALMENTE:  
H.D. VIVIANA DELGADO R.

*Ruben Oyarzo F.*

FIRMADO DIGITALMENTE:  
H.D. RUBEN OYARZO F.

*Danisa Astudillo P.*

FIRMADO DIGITALMENTE:  
H.D. DANISA ASTUDILLO P.

