

Link: <http://www.laserenaonline.cl/2018/06/27/advierten-que-segunda-fase-de-la-ley-de-etiquetado-evidenciara-la-despreocupacion-de-la-industria/>

FacebookTwitterLinkedinemailLa académica del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Santiago, Marcela Zamorano, sostiene que las empresas del sector estaban al tanto de la nueva etapa que comenzará a regir mañana y que endurece el límite de nutrientes críticos. Por lo mismo, si aumenta la cantidad de productos rotulados, como se espera que suceda, quedará de manifiesto que las empresas no se esforzaron en reformularlos. Un 10% de los productos que hoy no llevan sellos, pero que presentan altos nutrientes críticos, como sodio, azúcar, calorías y grasas saturadas, debieran ser rotulados. Este miércoles, comenzará a regir la segunda fase de la Ley de Etiquetado de Alimentos, que disminuye aún más el límite permitido para este tipo de nutrientes. “Habrán más productos con sellos y productos con más sellos por envase”, advirtió el presidente de AB Chile, Rodrigo Álvarez. “Es complejo o derechamente inviable técnicamente seguir reduciendo nutrientes a través de una reformulación, sin afectar la calidad y características propias de estos alimentos”, agregó.

Para la especialista en análisis de los alimentos y académica de la Universidad de Santiago, Marcela Zamorano, las industrias estaban en conocimiento de que comenzaría a regir esta nueva etapa, ya que estaba considerado en la promulgación de la ley. Por lo tanto, “que existan más productos rotulados significará que la industria no se preocupó de reformularlos”, sostiene. Desde mañana, las cantidades permitidas por 100 gramos para todos los nutrientes críticos bajarán. Así, las calorías disminuirán de 350 a 300; el sodio, de 800 mg a 500 mg; los azúcares, de 22,5 g a 15 g; y las grasas saturadas, de 6 g a 5 g. Si los productos exceden alguna de estas cantidades, deberán llevar la advertencia respectiva, graficada con el tradicional sello negro que establece la normativa. “Son algunos productos que se sabía que tenían que bajar. Entonces, uno se pregunta por qué la industria no se preocupó y trató de seguir el ejemplo de los panaderos, que disminuyeron los niveles de sodio en el pan en dos o tres años y ya todos están acostumbrados a comer con menos contenido de este nutriente crítico”, critica. A su juicio, las críticas del gremio apuntan a intentar iniciar una nueva discusión para que el foco de la ley cambie, y los límites se establezcan por porciones y no por 100 gramos. Sin embargo, la académica del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del plantel estatal señala que esto podría provocar que la normativa no logre los efectos que busca. “El colocar rótulos por porción de consumo conlleva una serie de problemas, porque las industrias no están obligadas a poner una porción de consumo. Se puede poner a la venta un producto con una porción mucho menor y ello conllevaría a que no tenga sello, a pesar de que el alimento tendrá un alto contenido de nutrientes críticos”, explica. Finalmente, la especialista descarta que el aumento de productos con sello termine acostumbrando a los consumidores a adquirir este tipo de alimentos perjudiciales para la nutrición. “Estudios han demostrado que entre el 90% y el 97% de la población ya sabe lo que son los logos y lo que significa comer alimentos con tres o cuatro sellos. En cinco o diez años más, esperemos que los efectos de los índices de sobrepeso y obesidad en la población infantil disminuyan”, concluye.

## Advierten que segunda fase de la Ley de Etiquetado evidenciará la despreocupación de la industria

miércoles, 27 de junio de 2018. Fuente: Laserenaonline

FacebookTwitterLinkedinemailLa académica del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Santiago, Marcela Zamorano, sostiene que las empresas del sector estaban al tanto de la nueva etapa que comenzará a regir mañana y que endurece el límite de nutrientes críticos. Por lo mismo, si aumenta la cantidad de productos rotulados, como se espera que suceda, quedará de manifiesto que las empresas no se esforzaron en reformularlos. Un 10% de los productos que hoy no llevan sellos, pero que presentan altos nutrientes críticos, como sodio, azúcar, calorías y grasas saturadas, debieran ser rotulados. Este miércoles, comenzará a regir la segunda fase de la Ley de Etiquetado de Alimentos, que disminuye aún más el límite permitido para este tipo de nutrientes. “Habrán más productos con sellos y productos con más sellos por envase”, advirtió el presidente de AB Chile, Rodrigo Álvarez. “Es complejo o derechamente inviable técnicamente seguir reduciendo nutrientes a través de una reformulación, sin afectar la calidad y características propias de estos alimentos”, agregó. Para la especialista en análisis de los alimentos y académica de la Universidad de Santiago, Marcela Zamorano, las industrias estaban en conocimiento de que comenzaría a regir esta nueva etapa, ya que estaba considerado en la promulgación de la ley. Por lo tanto, “que existan más productos rotulados significará que la industria no se preocupó de reformularlos”, sostiene. Desde mañana, las cantidades permitidas por 100 gramos para todos los nutrientes críticos bajarán. Así, las calorías disminuirán de 350 a 300; el sodio, de 800 mg a 500 mg; los azúcares, de 22,5 g a 15 g; y las grasas saturadas, de 6 g a 5 g. Si los productos exceden alguna de estas cantidades, deberán llevar la advertencia respectiva, graficada con el tradicional sello negro que establece la normativa. “Son algunos productos que se sabía que tenían que bajar. Entonces, uno se pregunta por qué la industria no se preocupó y trató de seguir el ejemplo de los panaderos, que disminuyeron los niveles de sodio en el pan en dos o tres años y ya todos están acostumbrados a comer con menos contenido de este nutriente crítico”, critica. A su juicio, las críticas del gremio apuntan a intentar iniciar una nueva discusión para que el foco de la ley cambie, y los límites se establezcan por porciones y no por 100 gramos. Sin embargo, la académica del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del plantel estatal señala que esto podría provocar que la normativa no logre los efectos que busca. “El colocar rótulos por porción de consumo conlleva una serie de problemas, porque las industrias no están obligadas a poner una porción de consumo. Se puede poner a la venta un producto con una porción mucho menor y ello conllevaría a que no tenga sello, a pesar de que el alimento tendrá un alto contenido de nutrientes críticos”, explica. Finalmente, la especialista descarta que el aumento de productos con sello termine acostumbrando a los consumidores a adquirir este tipo de alimentos perjudiciales para la nutrición. “Estudios han demostrado que entre el 90% y el 97% de la población ya sabe lo que son los logos y lo que significa comer alimentos con tres o cuatro sellos. En cinco o diez años más, esperemos que los efectos de los índices de sobrepeso y obesidad en la población infantil disminuyan”, concluye.