

Propuesta de la Industria	Para límite general la industria plantea dos propuestas: la Solicitud 1 por porción o la Solicitud 2 por 100 g (son dos separadas e independientes, la una o la otra). Adicionalmente, se solicitan límites para 23 categorías.				
	Energía	Grasa Sat.	Azuc. tot	Sodio	Observación
	kcal	g	g	mg	
Propuesta 1: límite general por porción	Mayor a				
Límite general por porción	400	4,4	18	400	20% de la VDR
Antecedentes de respaldo					
VDR CHILE	2000	22	90 (*)	2000	(*) VDR UE = 90 azúcares totales
Porciones	Las establecidas en listado de Gloria Vera e Isabel Zacarías y considerando criterio de reconstitución.				
Reglamento Sanitario de Alimentos (RSA)					Chile: legislación vigente
Art 120 alto en.. Por porción	400	4,4	18	400	"alto en" es 20% o más de la VDR por porción, se calculó y extrapoló a energía y demás nutrientes
Adición y menos del 5% de la VDR por porción (art 118)					menos del 10% de la VDR, no se destaca si quiera en el rotulado.
Límite General del INTA					Estudio para Minsal Nov 2011
Por porción	200	3	18	300	porción
Límite Canadá					Propuesta Gobierno Canadá en Consulta Pública
15% de la VDR Canadá por porción	300	3	13,5	300	por porción
	Energía	Grasa Sat.	Azuc. tot	Sodio	
	kcal	g	g	mg	
Propuesta 2: límite general por 100 g	Mayor a				
Límite general por 100 g	500 (**)	5,0	22,5	600	rojo británico
% VDR UE	25	25	25	25	
Límite general por 100 ml	250 (**)	3 (*)	11,25	300	(*) mismo valor que propone Minsal (**) = misma lógica que los demás nutrientes del semáforo
Antecedentes de respaldo					
VDR UE	2000	20	90	2400	
Semáforo Británico					Iniciativa Voluntaria
Rojo 100 g	No tiene	>5,0	>22,5	600	100 g
Rojo 100 ml	No tiene	>2,5	>11,25	>300	100 ml
Límite General Consulta Pública del Ministerio de Salud					Consulta Pública
alimento sólido	275	4	10	400	100 g
alimento líquido	70	3	5	100	100 ml
Propuesta de la Industria por categorías	En cada categoría aparecen dos solicitudes, tienen la misma lógica anterior: una solicitud por porción o una solicitud por 100 g, (son dos separadas e independientes, la una o la otra). Se tomaron como antecedentes (*ver nota al final de la página) el informe del INTA, el Pledge UE, legislación de México y CFBAI (EE.UU.) para tener parámetros de comparación y de práctica internacional				

La norma del Codex Alimentarius STAN 192-1995 acerca de aditivos alimentarios, tiene 16 categorías de alimentos y varias subcategorías/productos dentro de cada una de éstas. A manera de ejemplo, una de las 16 categorías corresponde a productos lácteos, la cual se subdivide en 26 subcategorías. En ésta, hay solicitudes en 6 subcategorías.

Categoría	Energía	Grasa Sat.	Azuc. tot	Sodio	Porción de referencia
	kcal	g	g	mg	para efectos de leyenda de advertencia
Productos de pastelería	135	3	9	120	30 g
Productos de pastelería	450	10	30	400	100 g
Galletas no dulces	135	1,8	3	180	30 g
Galletas no dulces	450	6	10,0	600	100g
Productos de confitería	51	0,6	7,5	60	15 g
productos de confitería	340	4,0	50	400	100 g
					Consumo per cápita de productos de confitería es de alrededor 1,9 kg/año. No es un producto básico ni de consumo diario. El 100% quedará con un o más disco pare. La propuesta permite realizar una reducción (en azúcar) en algunos caramelos y gomitas.
Chocolates	135	7	12,5	50	25 g
Chocolates	540	28	50,0	200	100 g
Panes envasado , masas, tortillas	204	3	3	300	60 g
Panes envasado , masas, tortillas	340	5	5	500	100 g
Leche saborizada y bebidas lácteas (ml) saborizantes para leche (ml)	200	5	18	170	200ml
leche saborizada y bebidas lácteas (ml) saborizantes para leche (ml)	100	2,5	9	85	100ml
Yogur	170	3	15	140	120 g en envase familiar y contenido neto en envase individual
yogur	142	2,5	13	117	100 g
Postres de leche, polvos para prepararlos en leche listos para el consumo	200	5	18	170	Porción reconstituida 120 g
postres de leche, polvos para prepararlos en leche listos para el consumo	167	4	15	142	100 g
Quesos, queso crema	105	4,5	2,1	210	30 g
Quesos, queso crema	350	15,0	7	700	100 g
Bebidas analcohólicas	140	1	18	140	200 ml
bebidas analcohólicas	70	0,5	9	70	100 ml
Néctares	200	1	22,5	140	200 ml
Néctares	100	0,5	11,25	70	100 ml
Mantequillas / Margarinas	35	1,4	0,35	35,00	7 g
Mantequillas / Margarinas	500	20	5,0	500,0	100 g
Cecinas (* excepto hamburguesas)					
Límite para efectos de etiquetado	380	6	5	800	100 g
Hamburguesas					
Límite para efectos de etiquetado	380	6	5	450	100g

Carnicos empanizados (ej: nuggets, croquetas vacuno, etc).					
Límite para efectos de etiquetado	380	6	5	450	100g
Productos procesados a base de frutas ej. Conservas					
Límite para efectos de etiquetado	100	1	18	100	100 g
Mayonesa y aderezos					
Límite para efectos de etiquetado	60	0,75	0,75	112,5	15 g o 15 ml
Límite para efectos de etiquetado	400	5	5	750	100 g o ml
Cereales para el desayuno					
Límite para efectos de etiquetado	120	1,2	9	120	30 g
Límite para efectos de etiquetado	400	4	30,0	400	100g
Galletas dulces					
Límite para efectos de etiquetado	150	3	9	120	30 g
Límite para efectos de etiquetado	500	10	30	360	100g
Helados	200	3	18	150	envases individuales o 100 ml en envases familiares
Caldos					
Límite para efectos de etiquetado	170	3	9	700	200 ml reconstituido
Límite para efectos de etiquetado	85	1,5	4,5	350	100 ml
Sopas y cremas					
Límite para efectos de etiquetado	170	3	9	700	200 ml reconstituido
Límite para efectos de etiquetado	85	1,5	4,5	350	100 ml
Productos farinaceos para coctel (snacks)					
Límite para efectos de etiquetado	200	2	2	200	40 g
Límite para efectos de etiquetado	500	5	5,0	500	100 g

PLANES DE REDUCCION
Mesa de trabajo: grupo parte con valores propuestos para plan de reducción
Cecinas (* excepto hamburguesas)
Hamburguesas
Carnicos empanizados (ej: nuggets, croquetas vacuno, etc).
Productos procesados a base de frutas ej. Conservas
Mayonesa y aderezos similares
Mesa de trabajo desarrolla plan de reducción
Cereales para el desayuno
Galletas dulces
Caldos
Helados
Sopas y cremas
Farináceos para cóctel (Snacks)

Informe del INTA: Estudio "Propuesta de criterios y recomendación de límites máximos de nutrientes críticos para la implementación de la Ley de Composición de alimentos y su Publicidad", Noviembre de 2011. Tiene 23 categorías, que incluyen a sus vez varios productos.

Pledge UE: iniciativa de la industria de alimentos de UE en funcionamiento desde 2009 y continúa vigente, para publicidad y además fomentar la innovación, la reformulación de alimentos. Tienen 9 categorías que se divide en 22 agrupaciones.

CFBAI (EE.UU.): iniciativa de la industria de alimentos de EE.UU. Iniciada en julio 2011 y 100% vigente en 2013 y está en desarrollo nueva fase de desarrollo y en 2015 será nuevamente revisada. Presenta perfiles nutricionales por categorías para fines de publicidad y fomentar la reformulación de alimentos. Tienen 10 categorías que se subdividen.

Legislación México: DOF:15/04/2014; Sello Nutrimental. Tiene 12 categorías que se subdividen en 31 subcategorías.