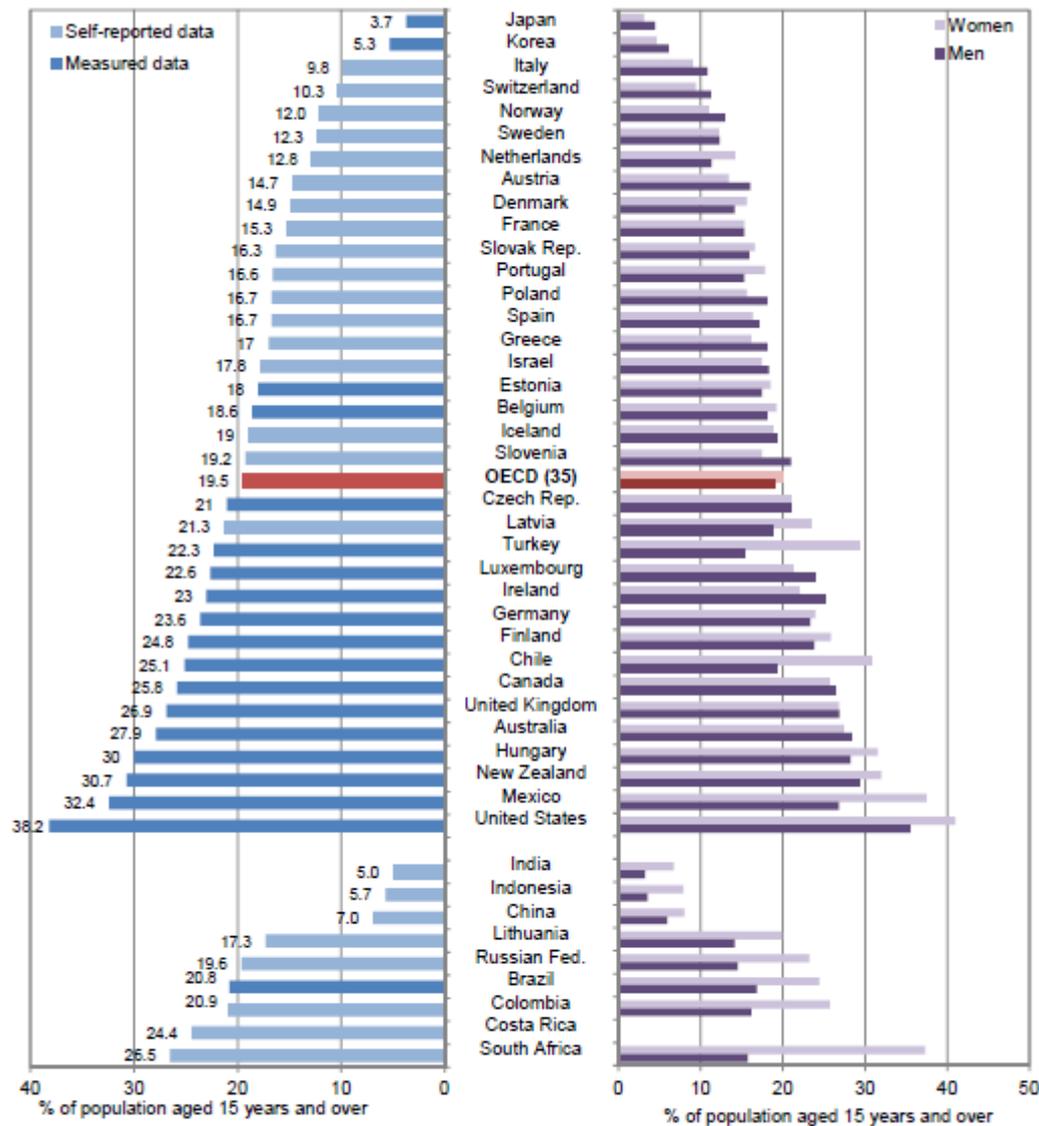


¿Por qué?

- La obesidad es el resultado del cambio en los hábitos alimenticios y físicos de los consumidores en la región.
- A medida que los hogares ganan poder adquisitivo, los cambios en el estilo de vida han ayudado a acelerar el problema de la obesidad.
- La expansión de la clase media en América Latina ha resultado en estilos de vida sedentarios, trabajos interiores, estilos de vida más ocupados con menos tiempo para cocinar.
- Las políticas diseñadas han ido desde impuestos, etiquetado, restricción en promociones y canales de venta.
- Los esfuerzos de reducción de la obesidad involucran a tres partes principales: **GOBIERNOS, EMPRESAS Y CONSUMIDORES**. Aquí hay dos posibilidades de interacción: oposición y colaboración.



Figure 1. Obesity among adults, 2015 or nearest year

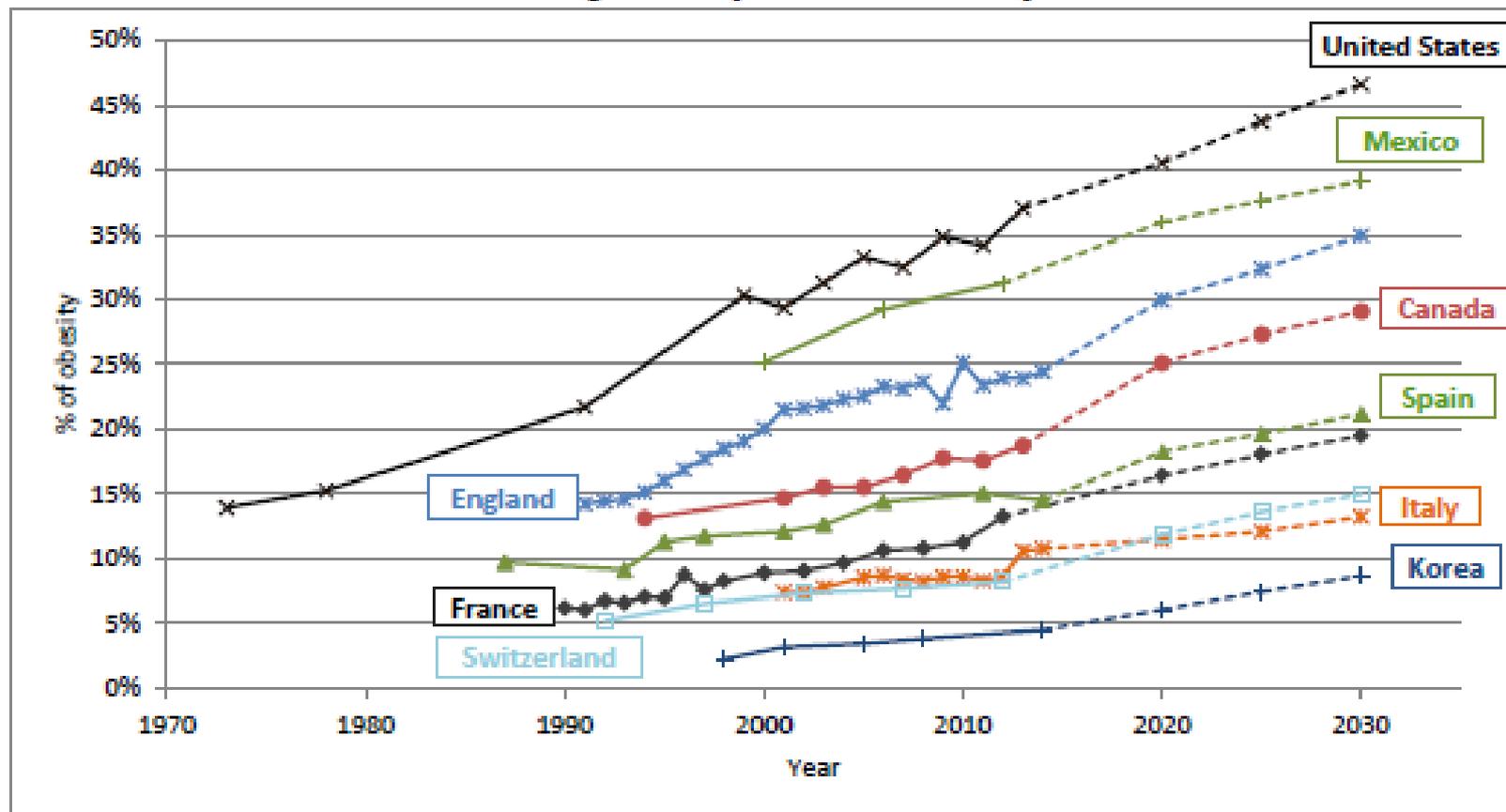


Source: OECD (2017), OECD Health Statistics 2017. <http://www.oecd.org/health/health-data>. (Forthcoming in end of June 2017)

Note: The statistical data for Israel are supplied by and under the responsibility of the relevant Israeli authorities. The use of such data by the OECD is without prejudice to the status of the Golan Heights, East Jerusalem and Israeli settlements in the West Bank under the terms of international law

OECD proyección obesidad

Figure 5. Projected rates of obesity



Note: Obesity defined as BMI \geq 30kg/m². OECD projections assume that BMI will continue to rise as a linear function of time.

Source: OECD analysis of national health survey data.

De Advertencia	Informativos	Interpretativos Síntesis/Resumen					
<p>Each 1/2 pack serving contains</p> <table border="1"> <tr> <td>MED Calories 353 18%</td> <td>LOW Sugar 0.9g 1%</td> <td>MED Fat 20.3g 29%</td> <td>HIGH Sat Fat 10.8g 54%</td> <td>MED Salt 1.1g 18%</td> </tr> </table> <p>of your guideline daily amount</p> <p>Source: Food Standards Agency</p>		MED Calories 353 18%	LOW Sugar 0.9g 1%	MED Fat 20.3g 29%	HIGH Sat Fat 10.8g 54%	MED Salt 1.1g 18%	
MED Calories 353 18%	LOW Sugar 0.9g 1%	MED Fat 20.3g 29%	HIGH Sat Fat 10.8g 54%	MED Salt 1.1g 18%			



Suecia, Dinamarca y Noruega 2009

ORIGEN DEL MODELO	TIPO DE SISTEMA	UNIDAD DE MEDIDA	NUTRIENTES O COMPONENTES QUE CONSIDERA	VOLUNTARIO Y OBLIGATORIO	ALCANCE
Suecia	Resumen	100 g/ml o 1 000 kJ	Azúcares totales, grasas saturadas, sodio, fibra	Voluntario	Procesados de algunas categorías y frescos sin envasar y/o granel. Las bebidas azucaradas y golosinas no lo pueden ostentar.

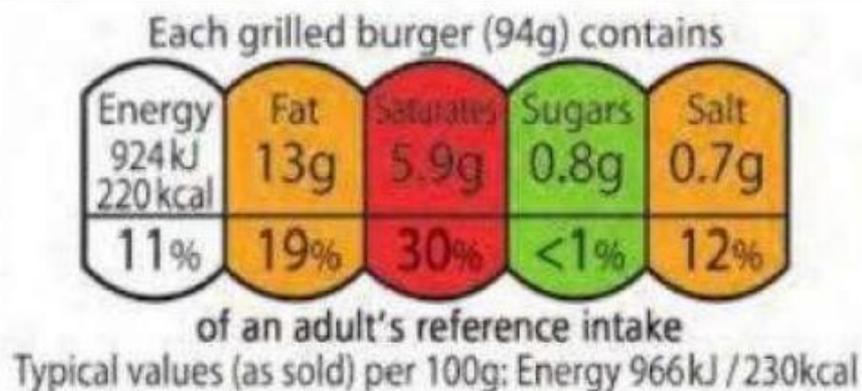


◀ BACK

FORWARD ▶

Gran Bretaña 2013

ORIGEN DEL MODELO	TIPO DE SISTEMA	UNIDAD DE MEDIDA	NUTRIENTES O COMPONENTES QUE CONSIDERA	VOLUNTARIO Y OBLIGATORIO	ALCANCE
Gran Bretaña	Informativo + Advertencia	Porción	Energía, grasas totales, grasas saturadas, azúcares totales, sal	Voluntario	Procesados



Alimentos sólidos (contenido cada 100 g)				
	Verde	Amarillo	Rojo	Rojo (cuando porción de referencia es >100 g)
Grasas totales (g)	≤3	3-17,5	>17,5	>21
Grasas saturadas (g)	≤1,5	1,5-5	>5	>6
Azúcares totales (g)	≤5	5-22,5	>22,5	>27
Sal (g)	≤0,3	0,3-1,5	>1,5	>1,8
Bebidas (contenido cada 100 ml)				
	Verde	Amarillo	Rojo	Rojo (cuando porción de referencia es >100 ml)
Grasas totales (g)	≤1,5	1,5-8,75	>8,75	>10,5
Grasas saturadas (g)	≤0,75	0,75-2,5	>2,5	>3
Azúcares totales (g)	≤2,5	2,5-11,25	>11,25	>13,5
Sal (g)	≤0,3	0,3-0,75	>0,75	>0,9

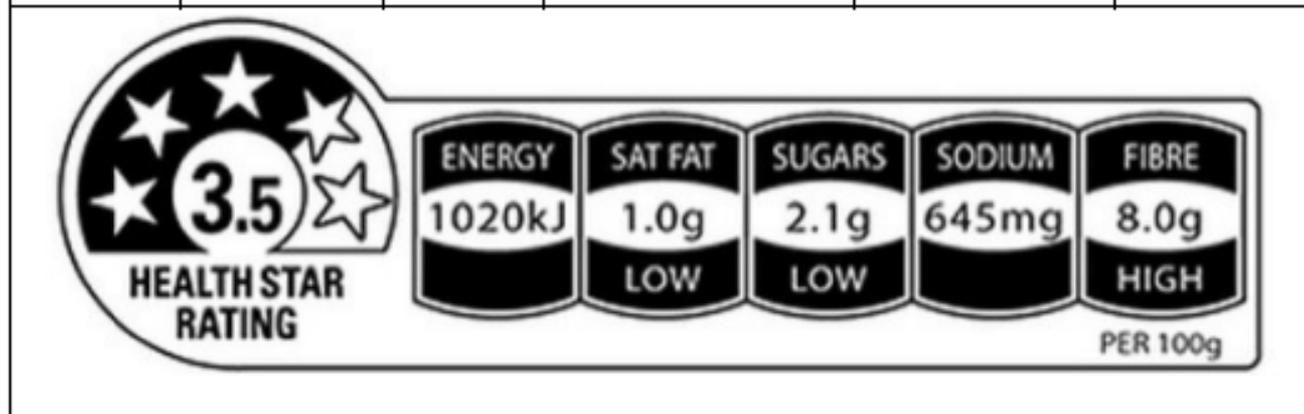
Fuente: Food Standards Agency (FSA) UK

Energía	2000 kcal/ 8400 kJ
Grasas totales	70 g
Grasas saturadas	20 g
Azúcares totales	90 g
Sal	6g



Australia y Nueva Zelanda 2014

ORIGEN DEL MODELO	TIPO DE SISTEMA	UNIDAD DE MEDIDA	NUTRIENTES O COMPONENTES QUE CONSIDERA	VOLUNTARIO Y OBLIGATORIO	ALCANCE
Australia, Nueva Zelanda	Resúmen + Informativo	100g/ml	Energía, grasas saturadas, azúcares totales, sodio, frutas, hortalizas, legumbres, frutos secos, proteína, fibra	Voluntario	Procesados



ORIGEN DEL MODELO	TIPO DE SISTEMA	UNIDAD DE MEDIDA	NUTRIENTES O COMPONENTES QUE CONSIDERA	VOLUNTARIO Y OBLIGATORIO	ALCANCE
Francia	Resumen	100g/ml	Energía, grasas saturadas, azúcares totales, sodio, frutas, hortalizas, frutos secos, proteína, fibra	Voluntario	Procesados



Cuadro 1

Consumo per cápita de alimentos a nivel mundial y regional (kcal/persona/día)

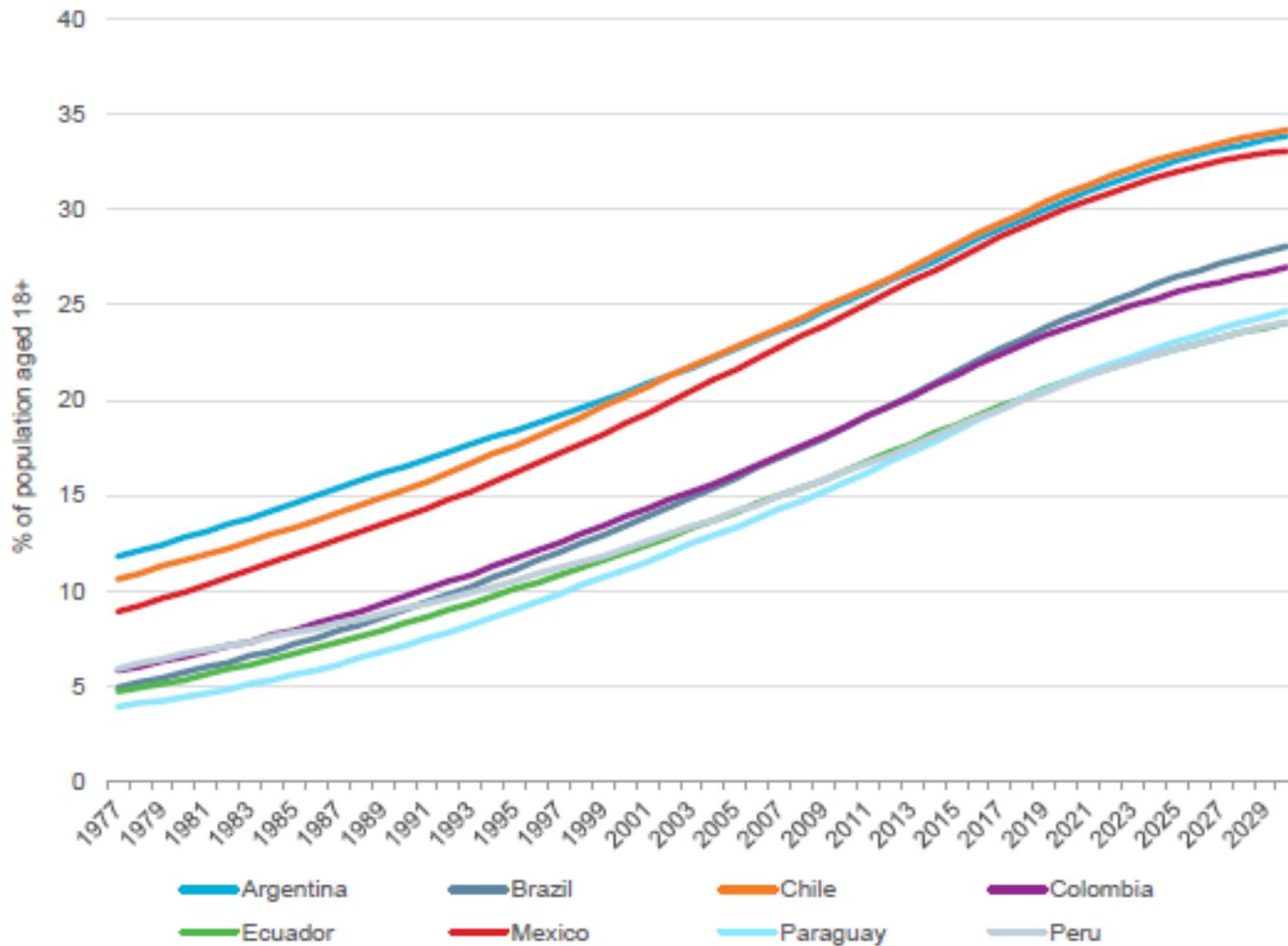
Región	1964-1966	1974-1976	1984-1986	1997-1999	2015	2030
Mundo	2358	2435	2655	2803	2940	3050
Países en desarrollo	2054	2152	2450	2681	2850	2980
Cercano Oriente y África del Norte	2290	2591	2953	3006	3090	3170
África subsahariana ^a	2058	2079	2057	2195	2360	2540
América Latina y el Caribe	2393	2546	2689	2824	2980	3140
Asia Oriental	1957	2105	2559	2921	3060	3190
Asia Meridional	2017	1986	2205	2403	2700	2900
Países industrializados	2947	3065	3206	3380	3440	3500
Países en transición	3222	3385	3379	2906	3060	3180

^a Excluida Sudáfrica

Fuente: reproducido con ligeros cambios de redacción a partir de la referencia 3 con permiso del editor.

Datos obesidad

Obese Population (BMI 30kg/sq m or More) 1977-2030



BACK

FORWARD



Datos de obesidad

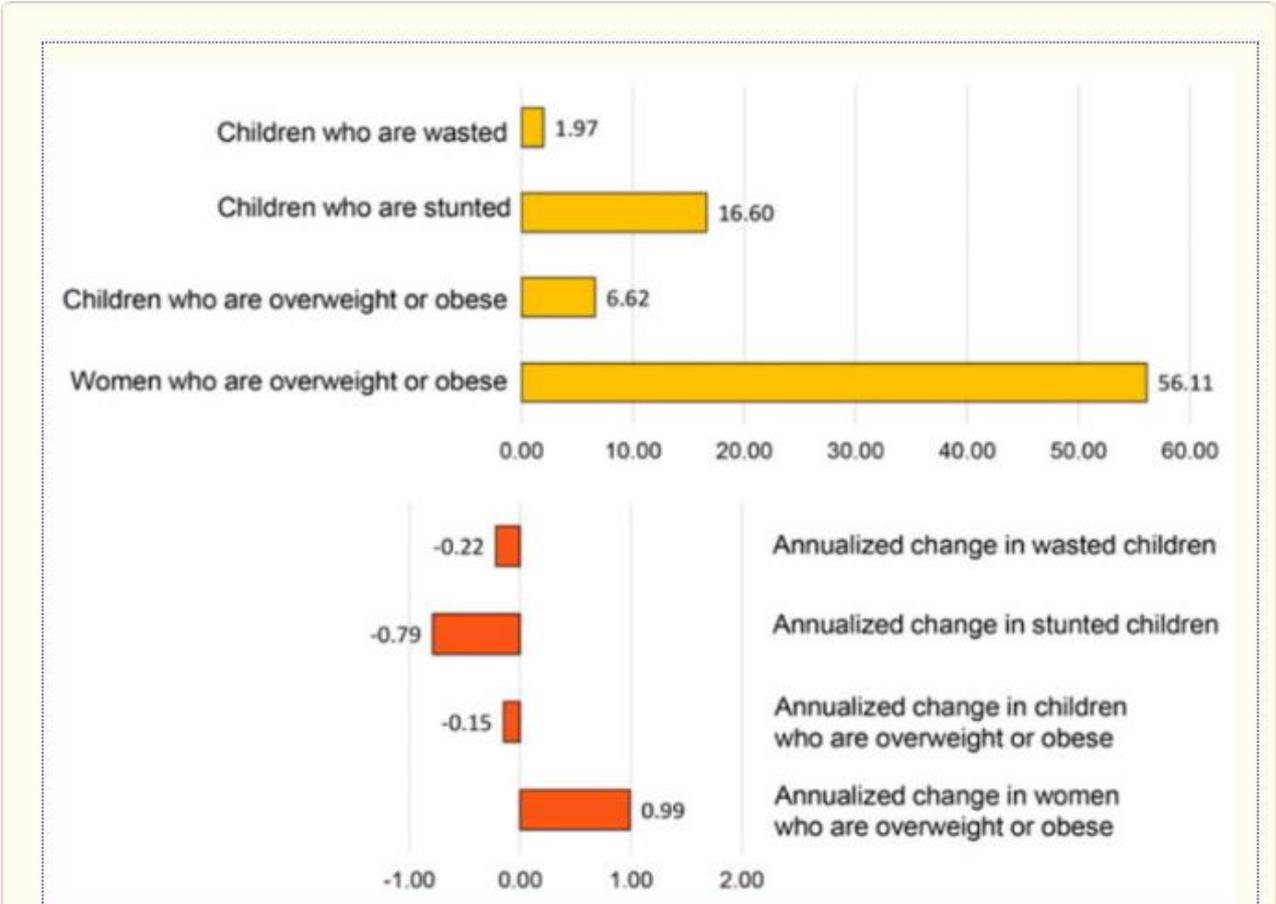
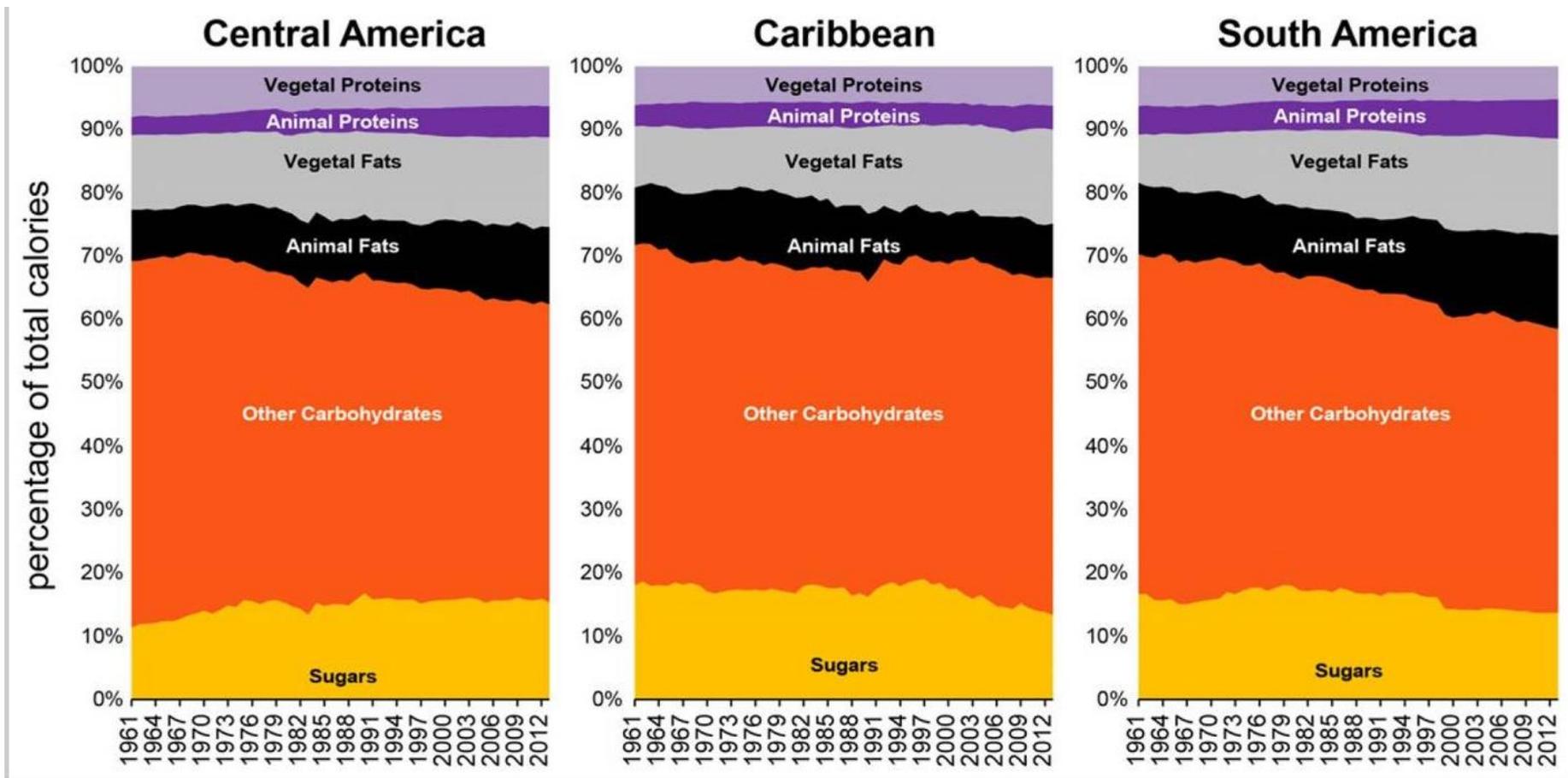


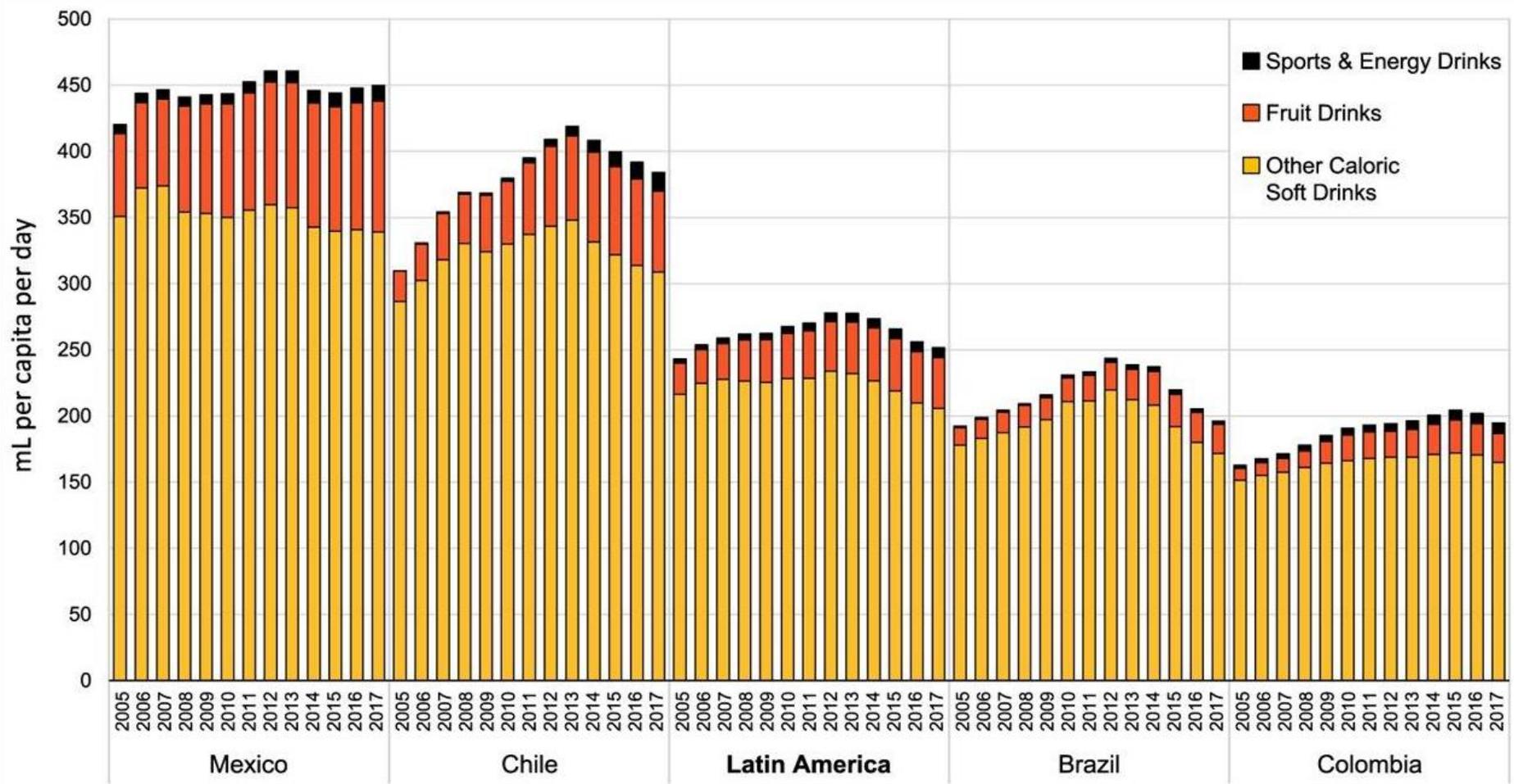
Figure 1

Latin America and the Caribbean: prevalence and annualized change of undernutrition and overweight burden (percentage point prevalence change per year).

Datos de obesidad



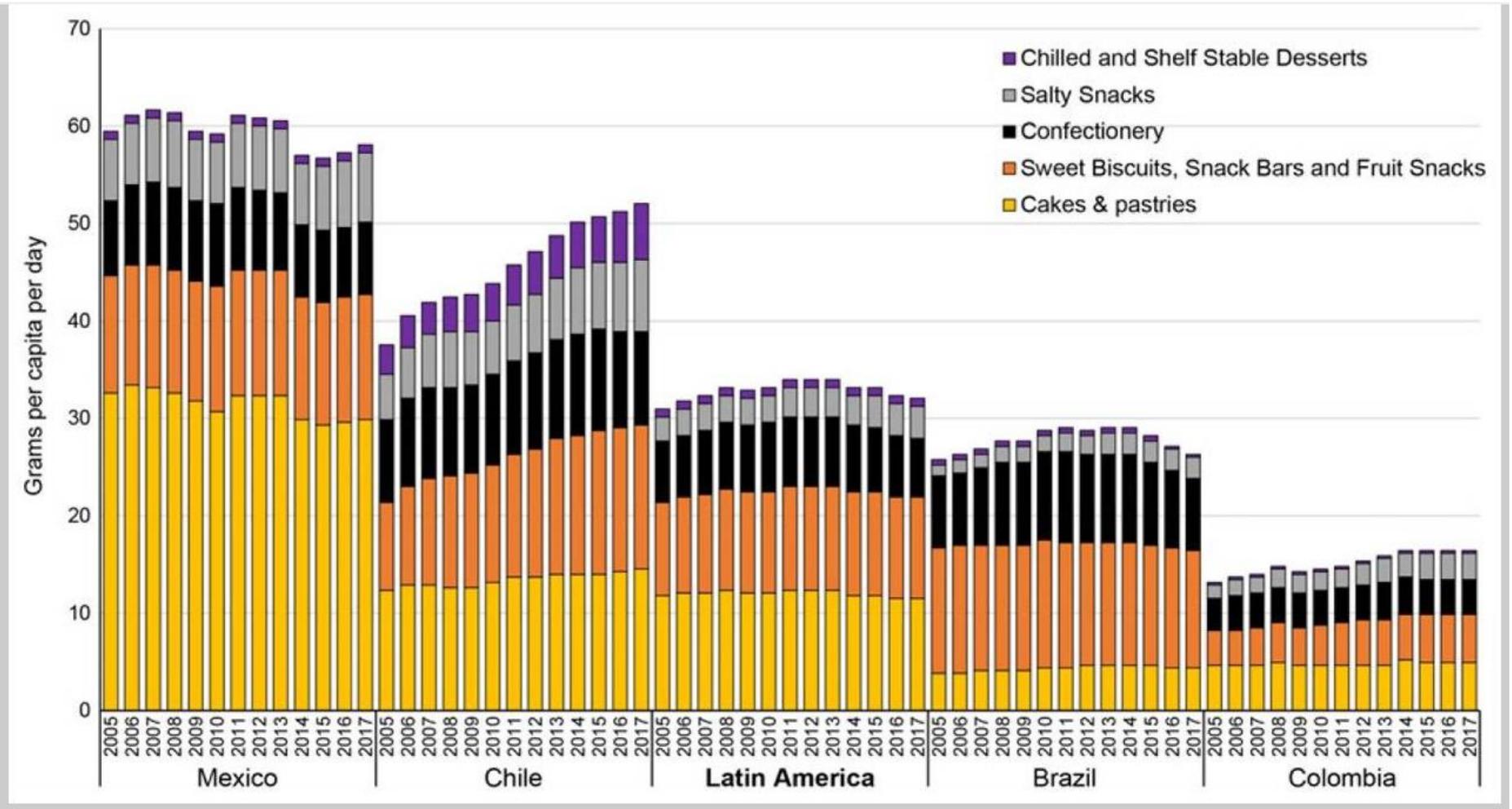
Datos de obesidad



Source: Euromonitor International Limited 2018 © All rights reserved



Datos de obesidad

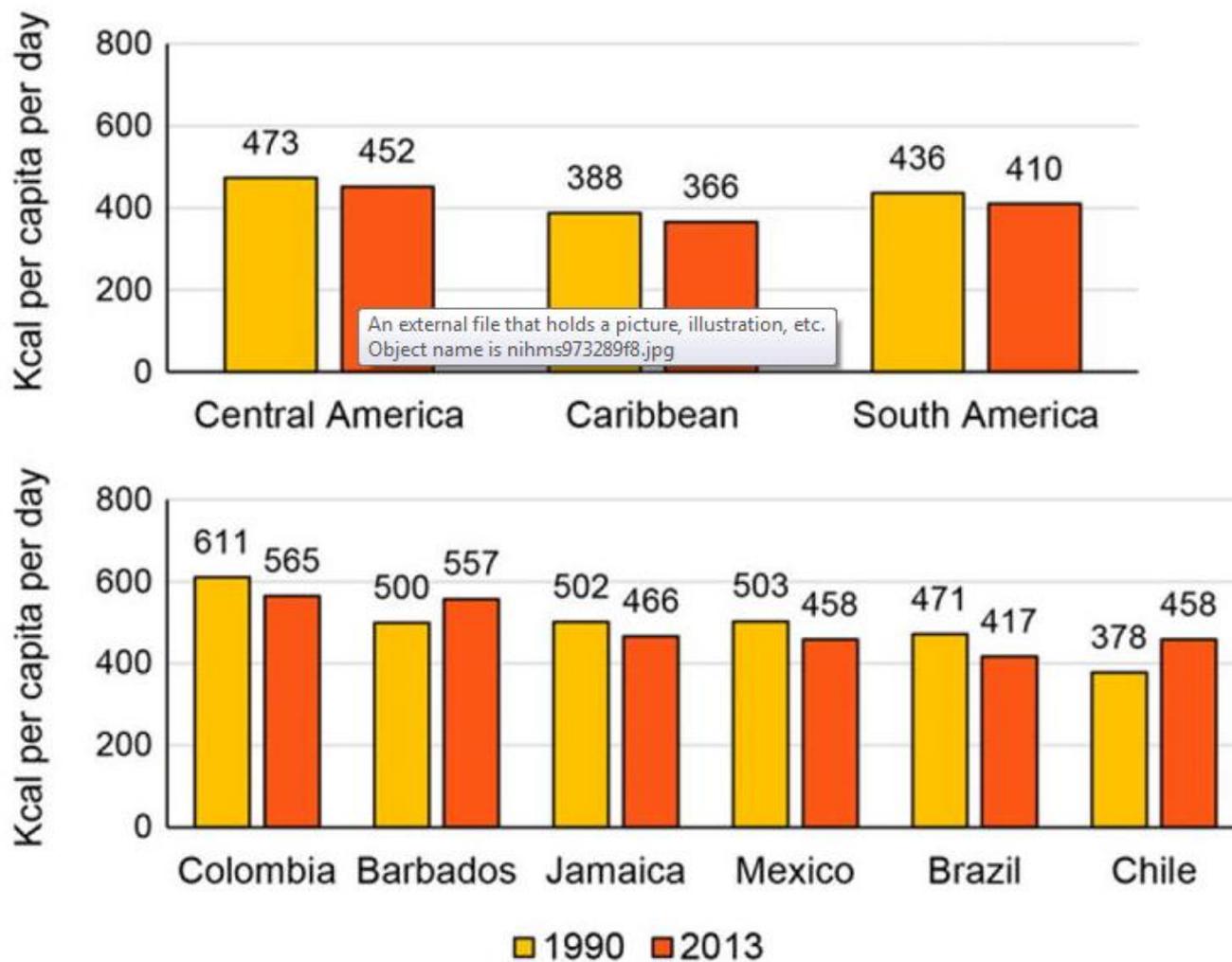


⏪ BACK

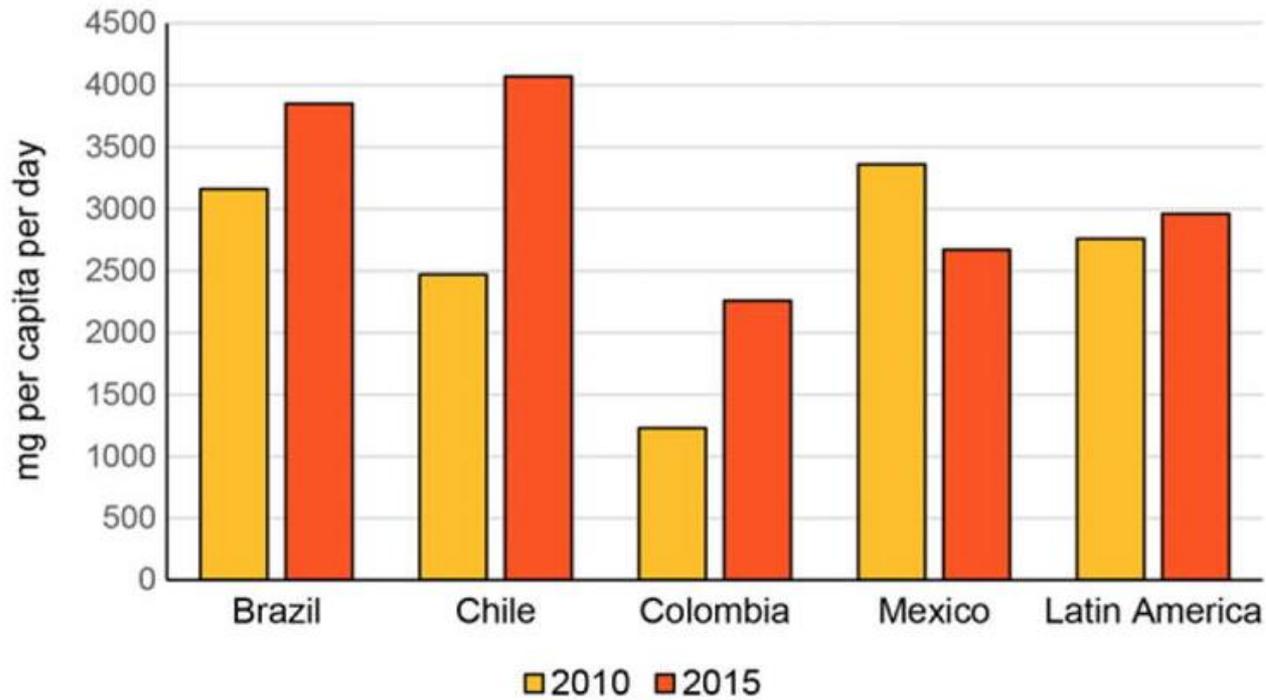
FORWARD ⏩



Datos de obesidad

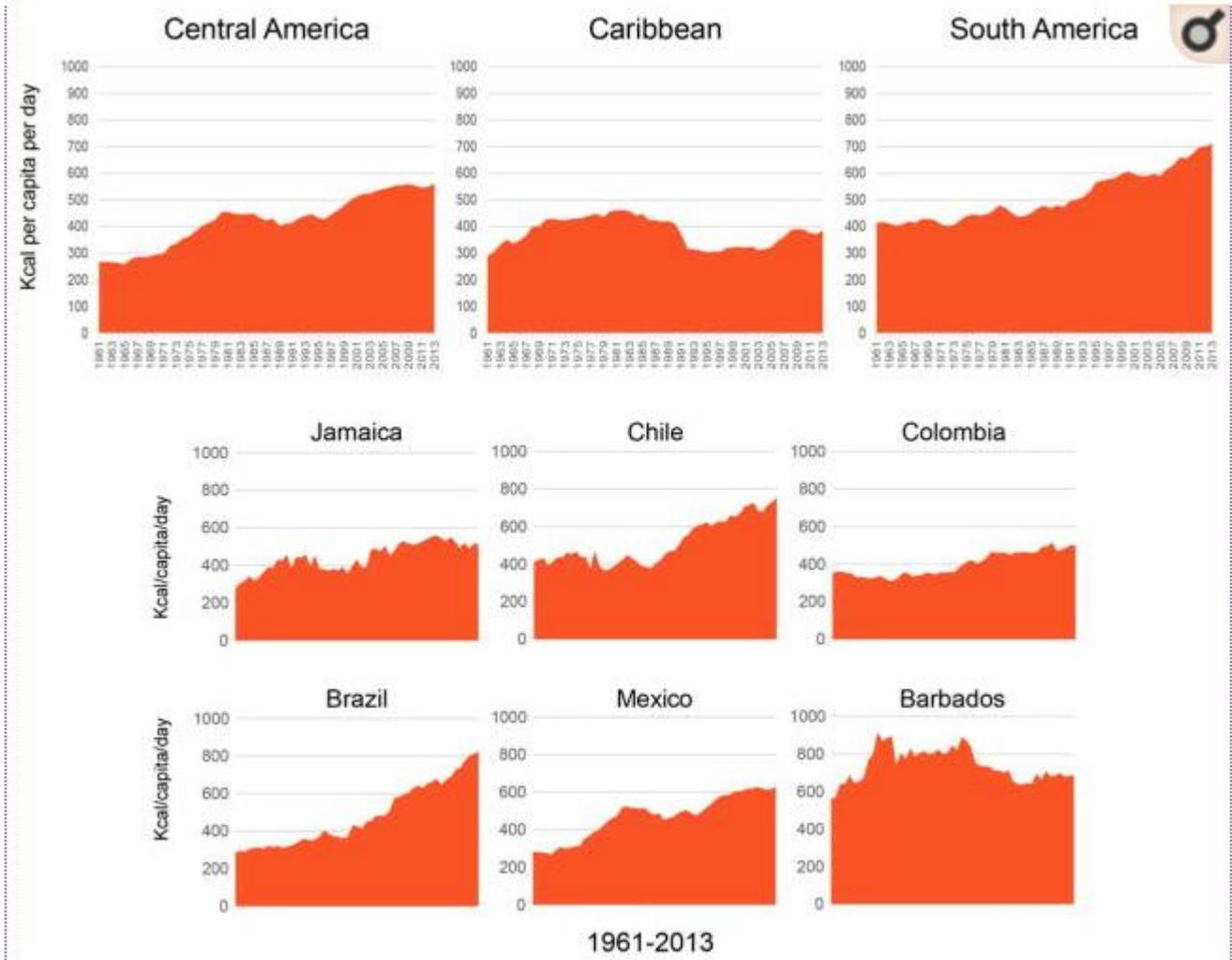


Datos de obesidad



Combined retail and food service daily per capita sodium sales, 2010 and 2015. Source: Euromonitor International Limited 2018© All rights reserved.

Datos de obesidad

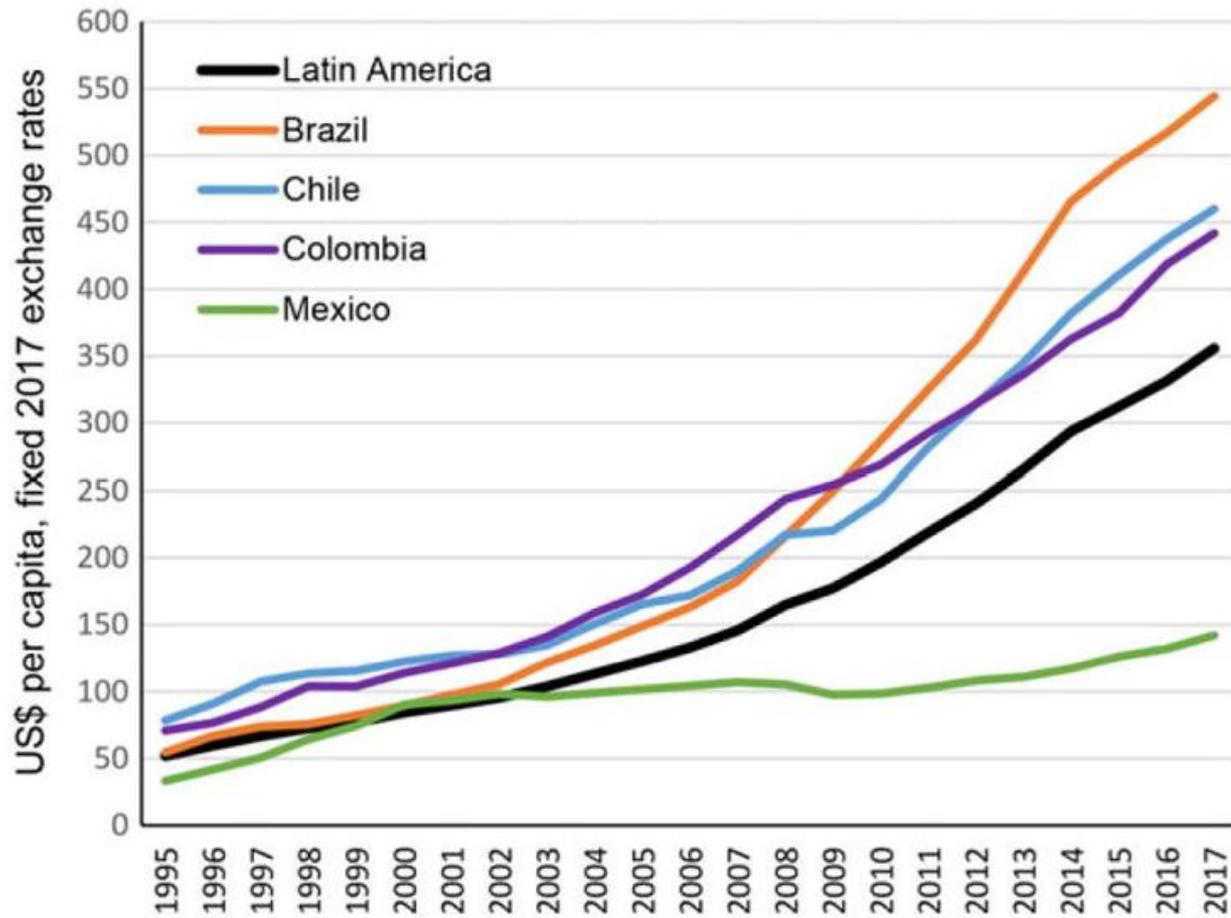


⏪ BACK

Trends in animal product food balance, 1961–2013. Source FAOSTAT.

⏩ FORWARD

Datos de obesidad

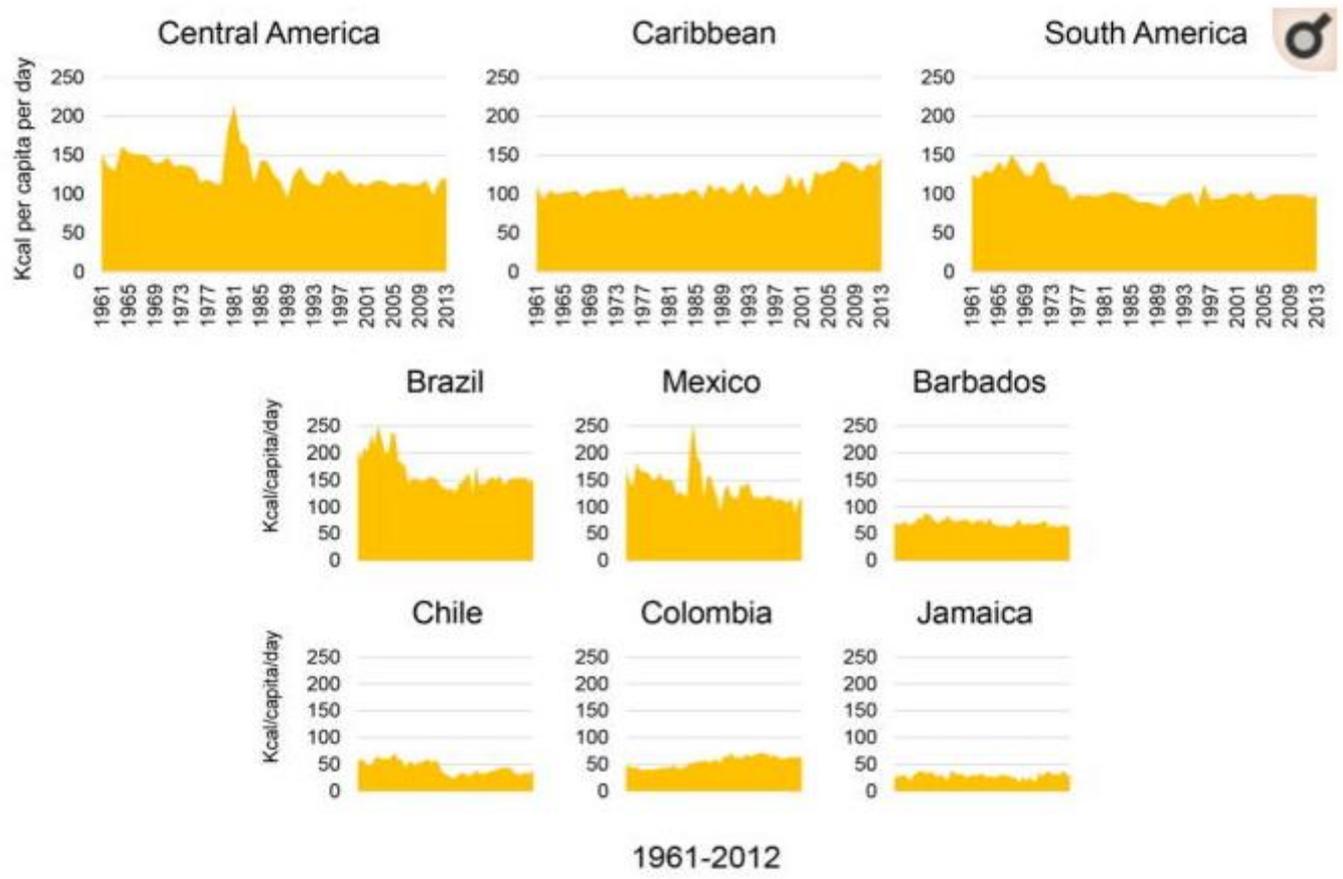


Per capita away-from-home food and nonalcoholic beverage yearly expenditures, 1995–2017. Source: Euromonitor International Limited 2018© All rights reserved.

 BACK

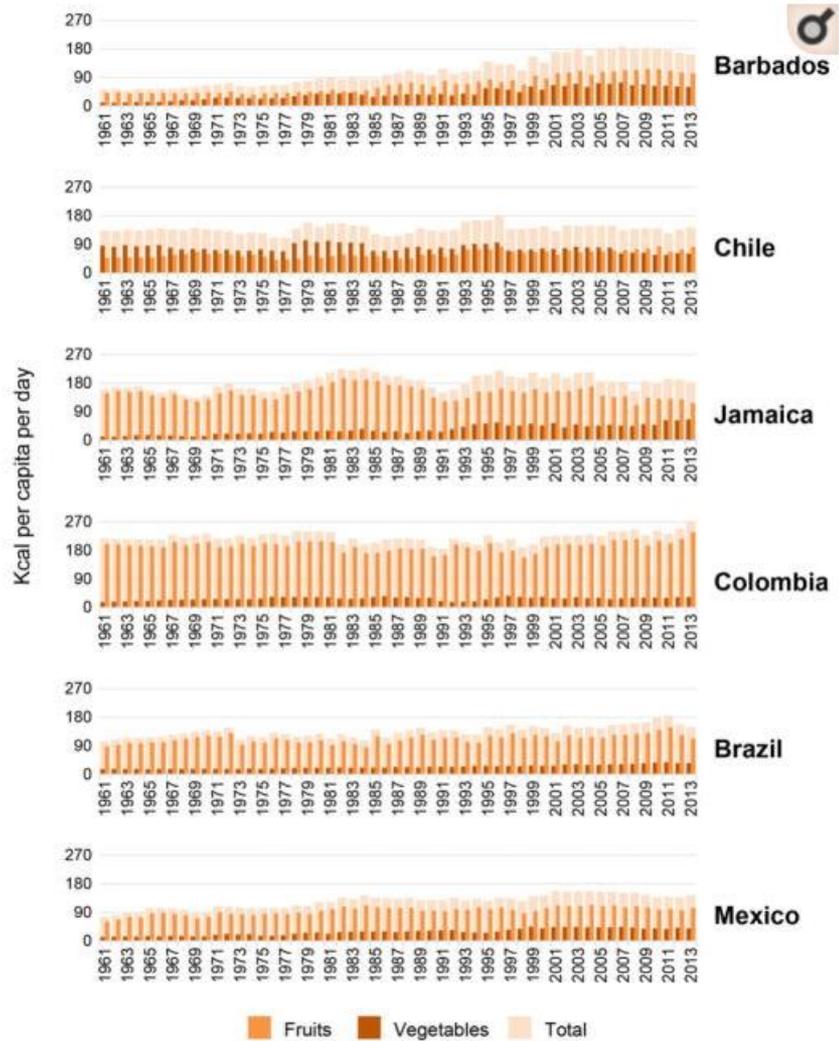
FORWARD 

Datos de obesidad



Trends in bean, pea and other legume food balance, 1961–2013 (kcal/capita/day). Source: FAOSTAT.

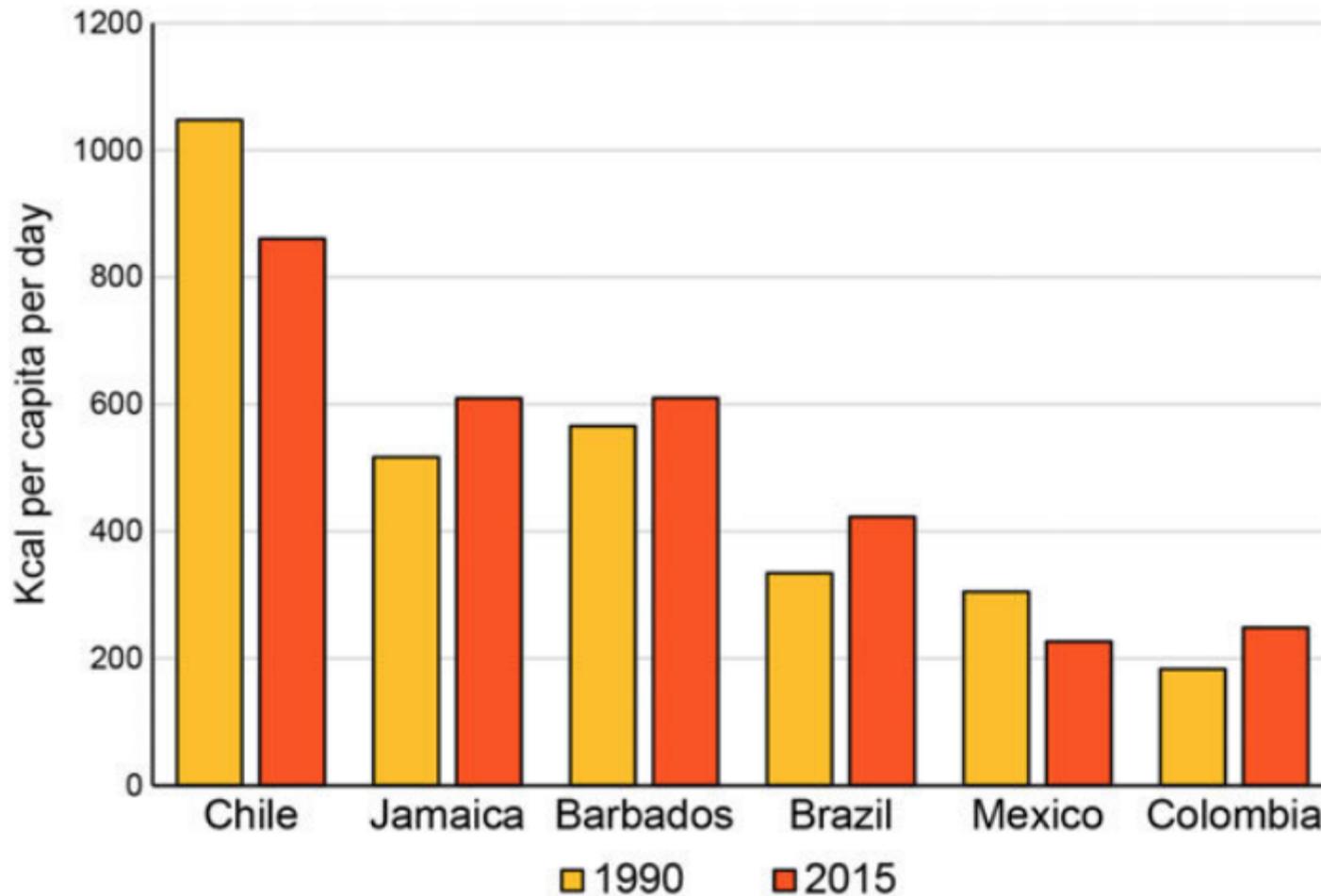
Datos de obesidad



Trends in fruit and vegetable food balance in select countries, 1961–2013(kcal/capita/day). Source: FAOSTAT.



Datos de obesidad



Daily per capita whole grain consumption in select countries, 1990 and 2015 (kcal/capita/day). Source: Institute for Health Metrics and Evaluation.

ORIGEN DEL MODELO	TIPO DE SISTEMA	UNIDAD DE MEDIDA	NUTRIENTES O COMPONENTES QUE CONSIDERA	VOLUNTARIO Y OBLIGATORIO	ALCANCE
Ecuador	Advertencia	100 g / ml	Grasas totales, azúcares totales, sal	Obligatorio	Procesados con agregado de grasas, azúcar y/o sodio
					

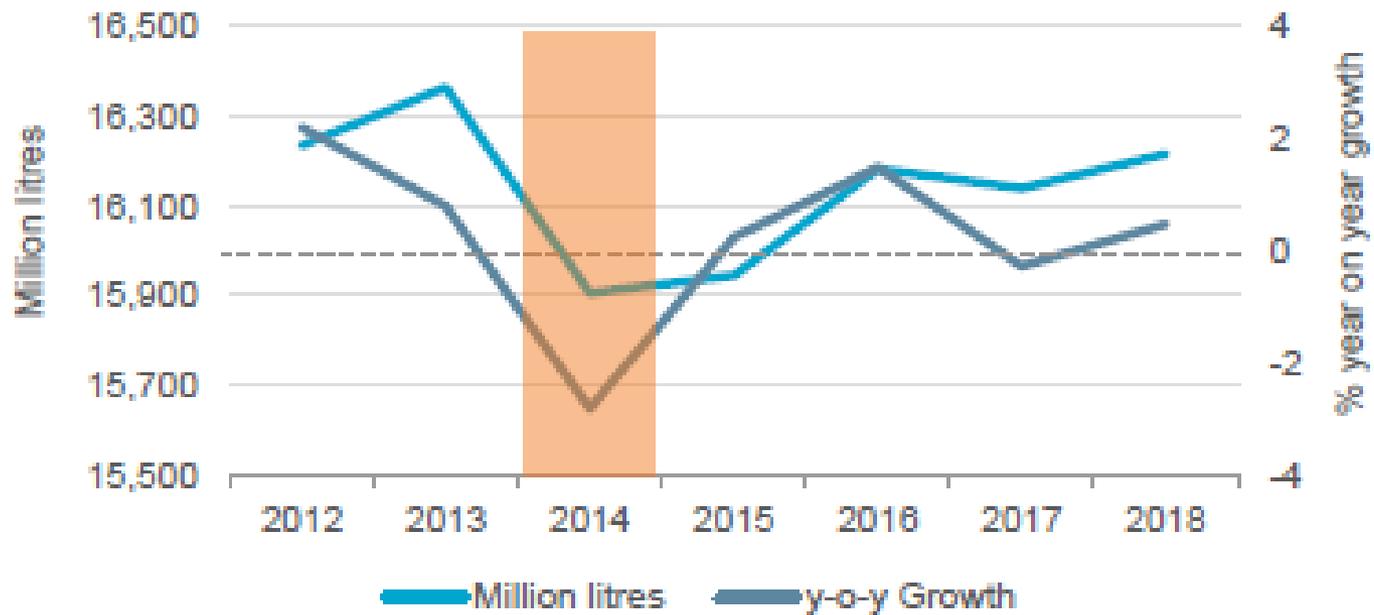
Nivel / Componentes	CONCENTRACIÓN "BAJA"	CONCENTRACIÓN "MEDIA"	CONCENTRACIÓN "ALTA"
Grasas Totales	Menor o igual a 3 gramos en 100 gramos	Mayor a 3 y menor a 20 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 20 gramos en 100 gramos
	Menor o igual a 1,5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 1,5 y menor a 10 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 10 gramos en 100 mililitros
Azúcares	Menor o igual a 5 gramos en 100 gramos	Mayor a 5 y menor a 15 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 15 gramos en 100 gramos.
	Menor o igual a 2,5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 2,5 y menor a 7,5 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 7,5 gramos en 100 mililitros
Sal (Sodio) <small>(Sustituido por el Art. 3 del Acto. 0004832, R.O. 237 S, 2-V-2014)</small>	Menor o igual a 120 miligramos de sodio en 100 gramos	Mayor a 120 y menor a 600 miligramos de sodio en 100 gramos	Igual o mayor a 600 miligramos de sodio en 100 gramos
	Menor o igual a 120 miligramos de sodio en 100 mililitros	Mayor a 120 y menor a 600 miligramos de sodio en 100 mililitros	Igual o mayor a 600 miligramos de sodio en 100 mililitros

ORIGEN DEL MODELO	TIPO DE SISTEMA	UNIDAD DE MEDIDA	NUTRIENTES O COMPONENTES QUE CONSIDERA	VOLUNTARIO Y OBLIGATORIO	ALCANCE
México	Informativo	Porción	Grasas saturadas, otras grasas, azúcares totales, sodio, energía	Obligatorio	Procesados

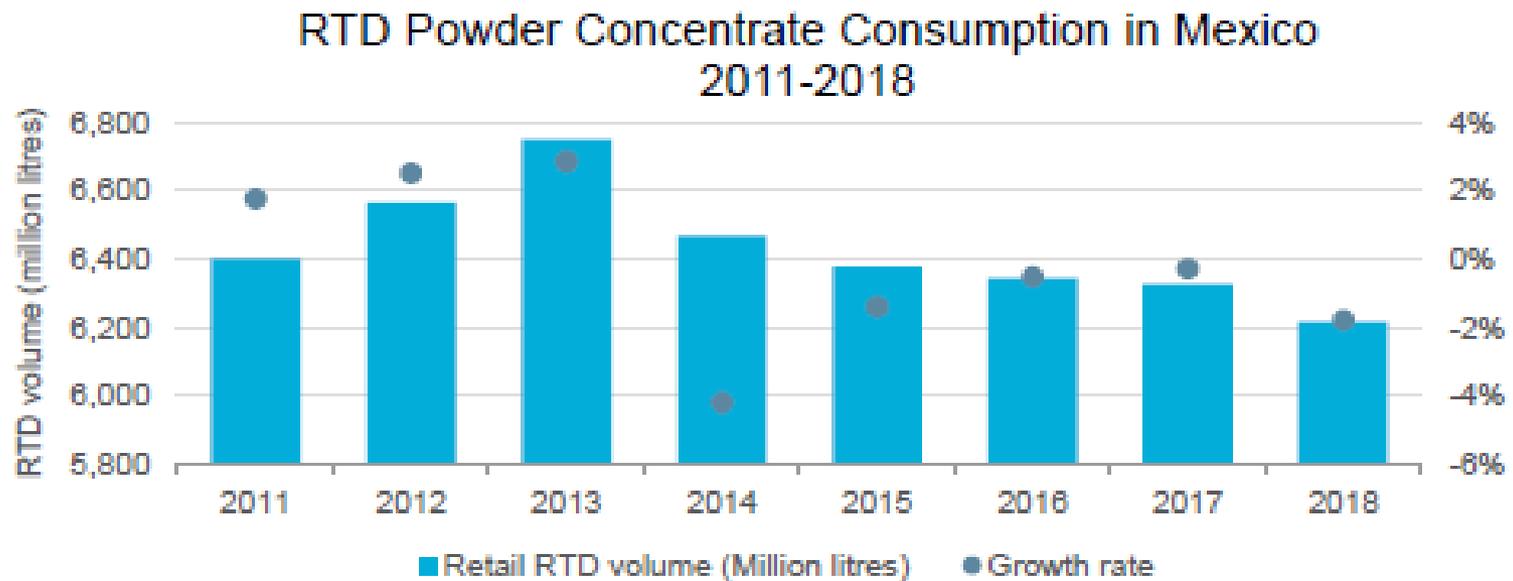
Fuente de aporte calórico	Valor base para el cálculo
Grasas saturadas	200 calorías
Otras grasas	400 calorías
Azúcares Totales	360 calorías

- b) La declaración de sodio deberá expresarse en miligramos, así como indicar el porcentaje que dicho contenido representa en función del valor de referencia de 2000 miligramos;

Mexico: Carbonates 2012-2018



Impacto en RTS a partir del impuesto



⏪ BACK

FORWARD ⏩



ORIGEN DEL MODELO	TIPO DE SISTEMA	UNIDAD DE MEDIDA	NUTRIENTES O COMPONENTES QUE CONSIDERA	VOLUNTARIO Y OBLIGATORIO	ALCANCE
Chile	Advertencia	100 g / ml	Energía, grasas saturadas, azúcares totales, sodio	Obligatorio	Procesados con agregado de grasas, azúcar y/o sodio



ALTO EN AZÚCARES
Ministerio de Salud



ALTO EN GRASAS SATURADAS
Ministerio de Salud



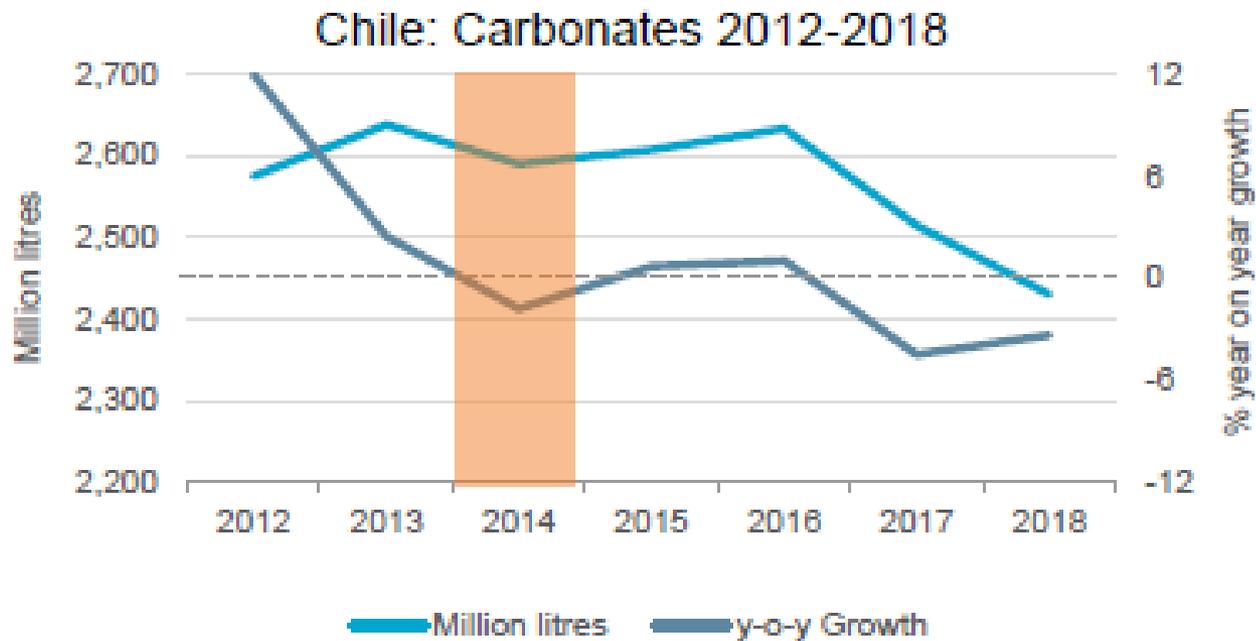
ALTO EN SODIO
Ministerio de Salud



ALTO EN CALORÍAS
Ministerio de Salud

Tabla de reducción nutrientes críticos en alimentos sólidos/líquidos, según Decreto n°13 de 2015 del Ministerio de Salud						
Nutrientes/Energía	1° Etapa (junio 2016)		2° Etapa (junio 2018)		3° Etapa (junio 2019)	
	100 g	100 ml	100 g	100 ml	100 g	100 ml
Calorías (Kcal)	350	100	300	80	275	70
Sodio (mg)	800	100	500	100	400	100
Azúcares Totales (g)	22,5	6	15	5	10	5
Grasas Saturadas (g)	6	3	5	3	4	3

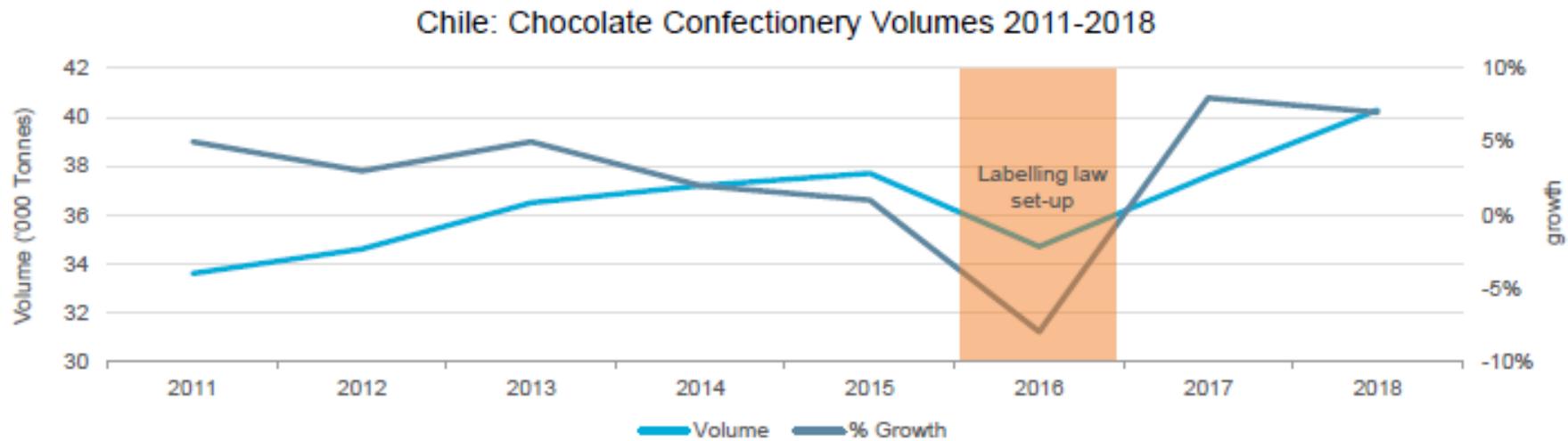
Chile_Reformulación Bebidas Carbonatadas



⏪ BACK

FORWARD ⏩

Chile_Impacto en Chocolate



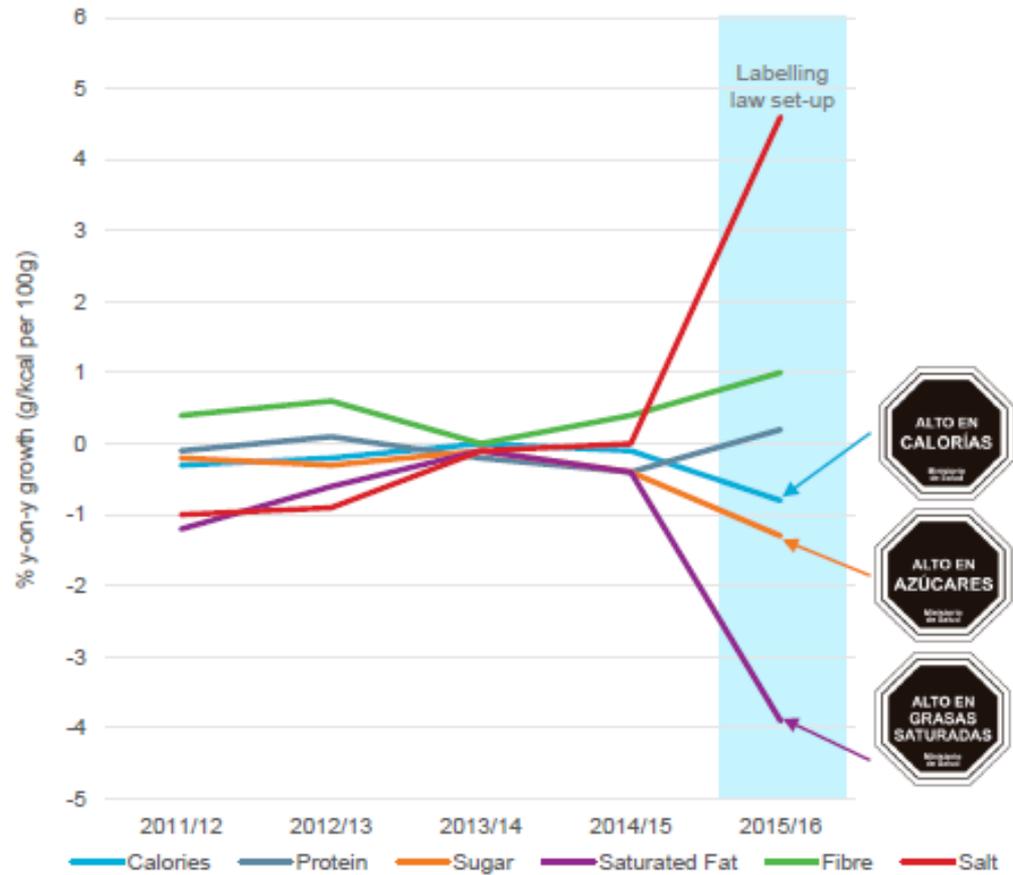
⏪ BACK

FORWARD ⏩



Chile_Impacto en Barras

Snack Bars in Chile: Nutritional Content 2011-2016



ORIGEN DEL MODELO	TIPO DE SISTEMA	UNIDAD DE MEDIDA	NUTRIENTES O COMPONENTES QUE CONSIDERA	VOLUNTARIO Y OBLIGATORIO	ALCANCE
Uruguay	Advertencia	100 g/ml	Sodio, azúcares simples totales, grasas totales, grasas saturadas	Obligatorio	Procesados con agregado de grasas, azúcar y/o sodio

EXCESO
GRASAS
MSP

EXCESO
GRASAS SATURADAS
MSP

EXCESO
SODIO
MSP

EXCESO
AZÚCARES
MSP

Sodio *	Azúcares ***	Grasas ****	Grasas saturadas****
8 mg de sodio por 1 kcal o 500mg cada 100 g **	20% del valor calórico total y 3 g cada 100g	35% del valor calórico total	12% del valor calórico total

Panel C. PAHO NP Model criteria for identifying processed and ultra-processed products excessive in sodium, free sugars, other sweeteners, saturated fat, total fat, and trans fat

Sodium	Free sugars	Other sweeteners	Total fat	Saturated fat	Trans fat
≥ 1 mg of sodium per 1 kcal	≥ 10% of total energy from free sugars	Any amount of other sweeteners	≥ 30% of total energy from total fat	≥ 10% of total energy from saturated fat	≥ 1% of total energy from trans fat

Ventajas y desventajas de sistemas

Table 1. Advantages and disadvantages of reference amounts for nutrient profiling

	Advantages	Disadvantages
100 g or 100 ml	<ul style="list-style-type: none"> • Consistent with food labeling • Easy to standardize • Consistent with current legislation • Easy to reinforce • 100 g is internationally accepted for claims by the <i>Codex Alimentarius</i> (WHO, 2007), but the reference value in the United States is per serving. 	<ul style="list-style-type: none"> • Problems with small serving sizes (for example: 10 g butter) • Difficult to understand by consumers • Does not take into account the energy content • Does not take into account health recommendations
Serving	<ul style="list-style-type: none"> • Reflects the consumed amount • Easy to understand by consumers • Industry decides the size • Helps reformulation • Easy comparison between foods • Higher consistency between countries • Less chance to manipulation • Can be applied to unpackaged products 	<ul style="list-style-type: none"> • Does not differ on serving sizes for different groups of population (children, adult and elder people) • May not reflect actual intake because it does not take into account the consumption frequency • There is no data in composition tables for all foods
100 kcal	<ul style="list-style-type: none"> • Helps meeting nutritional objectives (e.g. reducing saturated fat), and controlling obesity (total of consumed energy) • Can be regulated easily • Allows comparing foods by their energy-density • Reference energy intakes can be adapted per groups of age, sex, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Can be against products reformulation • Problems for foods that are very poor in energy • Difficult to understand by consumer and difficult to legislate

Adapted from EFSA, 2007; Tetens *et al.*, 2007.

ORIGEN DEL MODELO	TIPO DE SISTEMA	UNIDAD DE MEDIDA	NUTRIENTES O COMPONENTES QUE CONSIDERA	VOLUNTARIO Y OBLIGATORIO	ALCANCE
Perú	Advertencia	100 g / ml	Azúcares totales, grasas saturadas, sodio, grasas trans	Obligatorio	Procesados



ALTO EN GRASAS SATURADAS



ALTO EN AZÚCAR



ALTO EN SODIO



CONTIENE GRASAS TRANS

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

EVITAR SU CONSUMO

CUADRO 1: Parámetros técnicos y entrada en vigencia

Parámetros técnicos	Plazo de entrada en vigencia	
	A los 6 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias	A los 39 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias
Sodio en alimentos sólidos	Mayor o igual a 800 mg / 100g	Mayor o igual a 400 mg / 100g
Sodio en bebidas	Mayor o igual a 100 mg / 100ml	Mayor o igual a 100 mg / 100ml
Azúcar Total en alimentos sólidos	Mayor o igual a 22.5g / 100g	Mayor o igual a 10g / 100g
Azúcar Total en bebidas	Mayor o igual a 6g / 100ml	Mayor o igual a 5g / 100ml
Grasas Saturadas en alimentos sólidos	Mayor o igual a 6g / 100g	Mayor o igual a 4g / 100g
Grasas Saturadas en bebidas	Mayor o igual a 3g / 100ml	Mayor o igual a 3g / 100ml
Grasas Trans	Según la normatividad vigente.	Según la normatividad vigente.

Fuente: Artículo 4 del Decreto Supremo Nº 017-2017-SA.

ORIGEN DEL MODELO	TIPO DE SISTEMA	UNIDAD DE MEDIDA	NUTRIENTES O COMPONENTES QUE CONSIDERA	VOLUNTARIO Y OBLIGATORIO	ALCANCE
Canadá	Advertencia	Porción	Azúcares totales, grasas saturadas, sodio	Obligatorio	Procesados con excepciones, por ejemplo: Leche.

Nutriente	Alimentos envasados	Platos completos preelaborados	Alimentos especialmente elaborados para niños entre 1 y 4 años
Sodio	≥345 mg	≥690 mg	≥225 mg
Grasas saturadas <small>*[no aplica a huevos y algunos productos lácteos]</small>	≥3 g	≥6 g	≥1,5 g
Azúcares totales	≥15 g	≥30 g	≥7,5 g

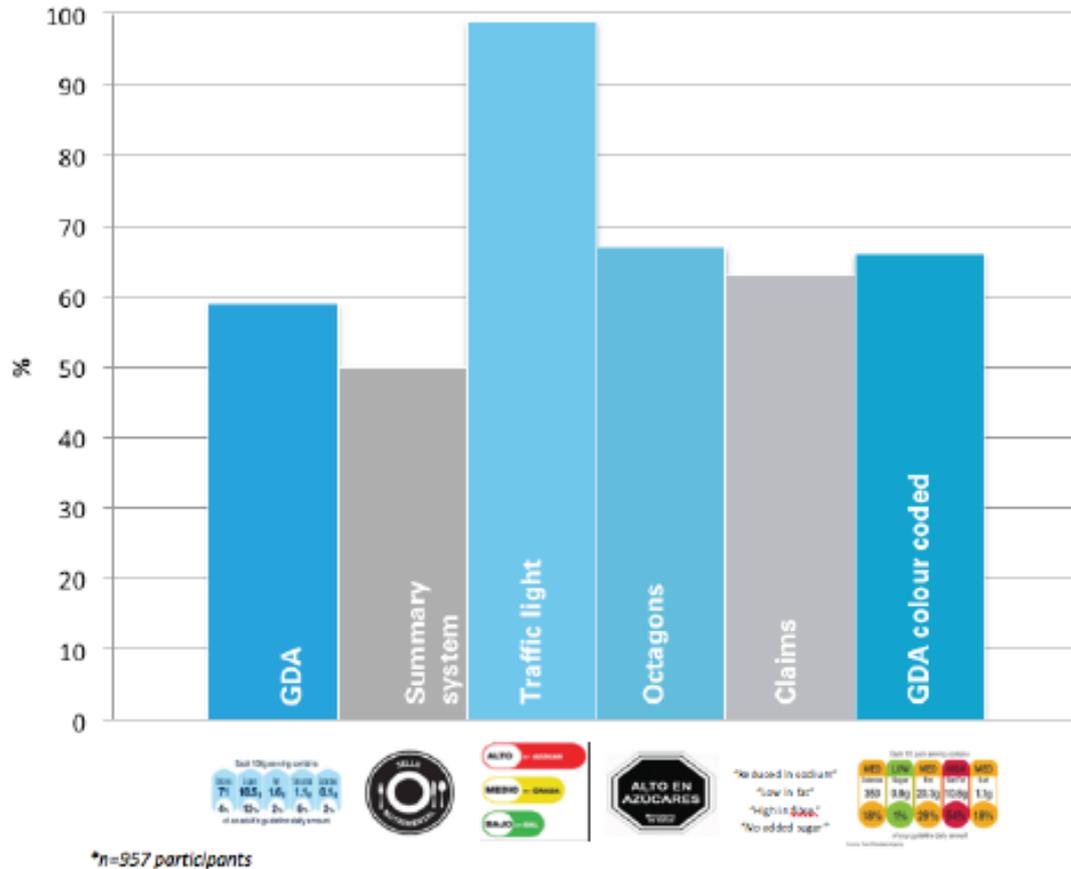
Fuente: Health Canada



ORIGEN DEL MODELO	TIPO DE SISTEMA	UNIDAD DE MEDIDA	NUTRIENTES O COMPONENTES QUE CONSIDERA	VOLUNTARIO Y OBLIGATORIO	ALCANCE
Brasil	Advertencia	100 g/ml	Grasa saturada, azúcares adicionados, sodio	Obligatorio	Procesados
					

Nutrientes	Perfil 1		Perfil 2	
	Sólidos (100 g)	Líquidos (100 ml)	Sólidos (100 g)	Líquidos (100 ml)
	Alto (30% VDR)	Alto (20%VDR)	Alto (10% VDR)	Alto (15% VDR)
Açúcares adicionados (g) VDR 50g (OMS / DGAC)	≥ 15	≥ 7,5	≥ 10	≥ 5
Gorduras saturadas (g) VDR 20 g (Códex)	≥ 6	≥ 3	≥ 4	≥ 2
Sódio (mg) VDR 2000 mg (Códex)	≥ 600	≥ 300	≥ 400	≥ 200

Graph 5. Preference of FOP systems among Latin American Population with the lowest level of education



Análisis de regulaciones y prácticas para el etiquetado de alimentos y bebidas para niños y adolescentes en algunos países de América Latina (Argentina, Chile, Costa Rica y México) y recomendaciones para facilitar la información al consumidor_INSP+UNICEF.

Preference

The participants answered a question about their preferred front-of-package diagram design(s) for identifying healthy food and beverage products, see Table 11. There were significant statistical differences between the education levels and the preferred front-of-package diagram designs, see Graph 5 and 6. The participants with the lowest education, (completion of elementary school) selected the traffic light, which is utilized in Ecuador, as the most useful, and the octagon signs, which is utilized in Chile, as the next useful. There were more preference to the traffic light and octagons in public schools, while the majority of the preference in private schools was to the GDA colour coded.

Table 11. Preference of Labelling Type by Countrya.

	Mexico	Chile	Costa Rica	Argentina
GDA	16.49%	15.37%	17.15%	12.05%
Logo	14.64%	3.21%	7.57%	9.64%
Traffic Light	27.01%	30.28%	22.27%	43.37%
Octagons	13.40%	16.74%	19.82%	4.82%
Claims	5.57%	8.26%	20.71%	3.61%
GDA Traffic Light	22.89%	26.15%	12.47%	26.51%

*Each FOP label were evaluated separately *n=957 participants

Porcentaje de productos discriminados

Tabla 1: Porcentaje de productos discriminados porque no cumplen al menos uno de los criterios u umbrales de sistemas ENFE alternativos, según subcategorías

	Modelo OPS ⁷	Chile ⁸	GDA ⁹	5 Colores NutriScore ¹⁰
Aderezos	100	98	93	86
Bebidas azucaradas	100	78	27	87
Carnes procesadas	97	87	54	45
Dulces y mermeladas	100	100	100	58
Fiambres	100	99	93	77
Galletitas dulces	97	100	81	80
Galletitas saladas	82	100	56	33
Quesos	100	97	95	78
Yogures	100	60	0	0
Postres lácteos	100	81	26	21
Sensibilidad	95	91	65	55
Especificidad	1,5	56	89	91

Fuente: CEPEA

⁷ Al menos un nutriente por encima del umbral

⁸ Umbral etapa final

⁹ Umbral superior (color rojo)

¹⁰ Umbrales superiores (naranja oscuro y rojo, D y E)

Ejemplos

Leche parcialmente descremada, deslactosada y ultrafiltrada sabor chocolate

Información nutrimental por 100 g	
Contenido energético	78
Proteínas (g)	4.5
Grasas (lípidos) (g)	2.12
Grasa saturada (g)	1.3
Grasas trans (g)	0
Carbohidratos disponibles (g)	10.3
Azúcares totales (g)	10
Fibra Dietética (g)	0
Sodio (mg)	68.5

ENERGÍA: 78 kcal
AZÚCARES TOTALES: 51.2 % (40 kcal)
GRASAS SATURADAS: 15 % (11.7 kcal)
GRASAS TRANS: 0% (0 kcal)
SODIO: 68.5 mg

INGREDIENTES:

Leche parcialmente descremada, Azúcar, Fructosa, Cacao (1%), Goma celulosa y Carragenina (Estabilizantes), Sal yodada, Lactasa, Vitamina A (µg equivalentes de retinol) y Vitamina D.

Leche parcialmente descremada, deslactosada y reducida en azúcar

Información nutrimental por 100 g	
Contenido energético	57
Proteínas (g)	2.6
Grasas (lípidos) (g)	1.6
Grasa saturada (g)	0.95
Grasas trans (g)	0
Carbohidratos disponibles (g)	8.16
Azúcares totales (g)	1.42
Fibra Dietética (g)	0
Sodio (mg)	63

ENERGÍA: 57 kcal
AZÚCARES TOTALES: 52.1 % (29.7 kcal)
GRASAS SATURADAS: 15 % (8.5 kcal)
GRASAS TRANS: 0% (0 kcal)
SODIO: 63 mg

INGREDIENTES:

Leche parcialmente descremada de vaca, Fructosa, Azúcar, Cacao, Goma celulosa, Ortofosfato disódico, **Hexametáfosfato de sodio**, Carragenina (Estabilizantes), **Saborizante idéntico al natural**, Lactasa, **Estevia (30 mg/100 ml)** (Edulcorante natural), Niacina (mg equivalentes a ácido nicotínico), Vitamina A (µg equivalente de retinol), Vitamina B5 (Ácido pantoténico), Vitamina D, Vitamina B12 (Cobalamina) y Ácido fólico (Folacina).



EVITAR CONSUMO EXCESIVO



← BACK

FORWARD →

Obesity Trends Among U.S. Adults Between 1985 and 2010

Definitions:

- Obesity: Body Mass Index (BMI) of 30 or higher.
- Body Mass Index (BMI): A measure of an adult's weight in relation to his or her height, specifically the adult's weight in kilograms divided by the square of his or her height in meters.



•LEGISLATIVO

☐ 24 de Julio 2019

- Se aprobó Dictamen en la
- Comisión de Salud (Cámara de Diputados)

☐ 15 de Octubre 2019

- Aprobación en las
- Comisiones del Senado

☐ 22 de Octubre 2019

- Aprobación en el Pleno del
- Senado y Remitida al
- Ejecutivo Federal para
- publicación en el DOF.

•EJECUTIVO

☐ 26 de Septiembre 2019

- Se aprobó la modificación al
- anteproyecto de la NOM-051
- (GT – DGN/COFEPRIS)

☐ 11 de Octubre 2019

- Proyecto de NOM en DOF para
- Consulta Pública.

☐ Enero 2020

- Reunión con SE/DGN y
- SSA/COFEPRIS para
- revisión de comentarios.

☐ 24 Enero 2020

- Se vota en los comités la
- publicación de la mod. NOM

- ❑ **Previo a la Consulta Pública** se llevaron a cabo las siguientes reuniones:
 - ❑ 10 sesiones de trabajo [Industria]
 - ❑ 11 sesiones de trabajo [Autoridad – Industria]

- ❑ **Posterior a la Consulta Pública:**
 - ❑ 10 sesiones de trabajo [Industria]
 - ❑ 12 sesiones de trabajo [Autoridad – Industria]

- ❑ **Numeralia:**
 - ❑ Se recibieron **más de 5,000** comentarios al Proyecto de Norma (el más participativo de la historia).
 - ❑ Se **resumieron en 1,890** comentarios, mismos que fueron entendidos durante las reuniones posteriores a la Consulta Pública.
 - ❑ **175 numerales atendidos** (82 numerales permanecieron sin modificación, 93 modificados)
 - ❑ **2 numerales sin consenso** (Tabla de Perfiles y Leyenda de cafeína)

Algunos puntos importantes

- Perfil nutrimental
- Sello NOM (evaluación de la conformidad)
- Octágono de Edulcorantes
- Leyenda “EVITE EL CONSUMO EXCESIVO”
- Leyenda “CONTIENE CAFEÍNA”
- Nutrimentales por 100 g, 100 ml, porción o envase
- Imitación o sustituto
- Denominación del producto
- Tiempo de implementación
- Uso de avales, personajes, etc.
- Uso de Claims
- Definiciones de “Azúcares”
- Productos no etiquetados para su venta individual



• Perfil nutrimental

- No se alcanzó el consenso, se presentó el Modelo Chileno, y en la votación se perdió:

- Comité de Normalización, votó 3 a favor del perfil publicado vs 3 en contra.
- Comité de Salud, votó 3 a favor del perfil publicado vs 2 en contra.

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas <u>trans</u>	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10 % del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas <u>trans</u>	≥ 1 mg de sodio por kcal o ≥ 300 mg
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 8 kcal de azúcares libres				Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg de sodio
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO



• Octágono de Edulcorantes

- Se buscó “eliminar” el octágono, sin embargo no se aceptó la evidencia técnica y científica; **se logró cambiar por leyenda y cambiar** el “evitar en menores”, **por “no recomendable”**:



• Leyenda “EVITE EL CONSUMO EXCESIVO”

- El proyecto proponía una leyenda cuando un producto contenía uno o más octágonos.
- **Se logró eliminar la leyenda.**



- Leyenda “CONTIENE CAFEÍNA”

- Se presentó toda la evidencia del uso de cafeína [como aditivo y como ingrediente], sin embargo la SSA indicó que se tenía que declarar, no importando la cantidad, para evitar el consumo en niños.

CONTIENE CAFEÍNA
EVITAR EN NIÑOS

- Incluir nutrimentales por 100 g, 100 ml, porción o envase

- La autoridad indicó como **mandatoria** la declaración por “100 g / 100 ml” y endureció la negociación solicitando que se declarará mandatorio también la declaración por envase. **Se logró mantener** como **opcional** la información por “porción” o por “envase”.

- Sello NOM

- La norma incluía el uso obligatorio de la NOM-106 de contraseña oficial. Se consigue ponerla como voluntaria.

NOM



• Uso de avales, personajes, imágenes, etc.

-El proyecto de norma prohibía el uso de imágenes, personajes, promociones, publicidad y avales. **Se logró un ajuste en la redacción,**

• AVALES: **Se permiten con ciertas restricciones,** y siempre y cuando no se haga alusión al nutrimento que cuente con un octágono. Se excluyen las certificaciones de propiedades, tipo “Kosher”.

• PERSONAJES: **Se logró acotarla a productos dirigidos para niños.** Y únicamente se acotan a la ETIQUETA, dejando de “libre” el tema de publicidad y en concordancia con lo dispuesto en otros ordenamientos [es decir, se permitirán aquellos que estén registrados].

• Utilización de Claims

-El proyecto de norma prohibía el uso de declaraciones de propiedades y saludables. **Se logró que se permitieran con ciertas restricciones.**



• Productos no etiquetados para su venta individual

- El proyecto de norma indicaba que incluso los productos “no etiquetados para su venta individual”, deberían llevar los octágonos de advertencia. **Se logró que se mantuviera la excepción para este tipo de productos** .

• Octágono “Contiene azúcares añadidos”

- El proyecto de norma incluía un octágono de “azúcares añadidos”. **Se logró eliminar el octágono de advertencia.**



• Producto sustituto o Imitación

- Se elimina el recuadro (sustituto con colores) e imitación en banco y negro para ambos casos quedándose la frase al inicio de la denominación con una posición específica solo en este caso.

• Denominación del producto

- Se logra eliminar la ubicación obligatoria.

- **Octágono exceso de sal**

-Se cambia a sodio.



- **Se logran contenidos calóricos diferenciados**

5.1.1. Cálculos de energía

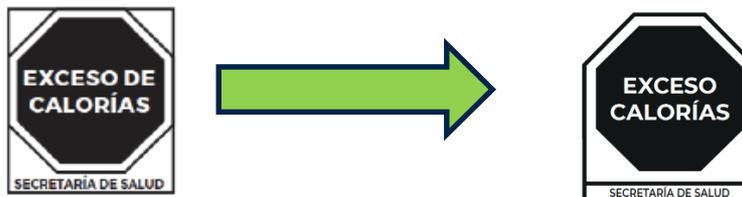
La cantidad de energía que debe declararse debe calcularse utilizando el siguiente factor de conversión:

Hidratos de carbono disponibles	4 kcal/g - 17 kJ/g
Proteínas	4 kcal/g - 17 kJ/g
Grasas	9 kcal/g - 37 kJ/g
Alcohol (etanol)	7 kcal/g - 29 kJ/g
Poliolios (*)	2.4 kcal/g - 10 kJ/g
(sorbitol, xilitol, maltitol, isomalt, isomaltitol, lactitol, manitol)	
Eritritol (*)	0 kcal/g - 0 kJ/g
Alulosa (*)	0 kcal/g - 0 kJ/g
Tagatosa (*)	1.5 kcal/g - 6.276 kJ/g

- **PEC bajar de certificación a verificación**

-Se acota a unidades de verificación de información comercial a petición de parte.

- Se quitan las áreas blancas alrededor del octágono



- Grasas trans intrínsecas

-Se consigue exceptuar éstas en productos cárnicos y lácteos, evitando el octágono de grasas trans.

- Se consigue exceptuar ingredientes culinarios de octágonos

- aceites vegetales, grasas vegetales o animales; azúcar, miel, sal yodada y sal yodada fluorurada, así como harinas de cereal.

• Tiempo de implementación

- La Autoridad indicó que el tiempo de implementación lo decidirían en conjunto SSA y SE.
- No permitieron negociación sobre estos tiempos en los artículos transitorios.
- Por lo que hasta que el proyecto sea publicado en DOF para entrada en vigor.

Puntos importantes-Resultados Grupo Técnico

- Octógonos de Edulcorantes se elimina
- Leyenda “Evite el Consumo Excesivo” se elimina
- Incluir nutrimentales por 100 g, 100 mil., porción o envase
- Sello NOM voluntario
- Uso de avales, personajes, imágenes, etc.
- Utilización de Claims
- Productos no etiquetados para su venta individual
- Producto de sustituto a imitación
- Octágono “Contiene azúcares añadidos” se elimina
- Denominación del producto sin posición
- Cambiar de sal a sodio
- Contenidos calóricos diferenciados
- PEC se baja de certificación a verificación voluntaria
- Grasas trans intrínsecas se eliminan del cálculo



**INGREDIENTES
CULINARIOS
EXCLUIDOS**



Perfil Nutrimental

No se alcanzó el consenso, se presentó el Modelo Chileno, y en la votación se perdió:

- Comité de Normalización, votó 3 a favor del perfil publicado vs 3 en contra.
- Comité de Salud, votó 3 a favor del perfil publicado vs 2 en contra.

Resultados Esperados

- ❑ El etiquetado frontal facilitará la elección de alimentos considerados “como saludables” y va a tener un efecto variable sobre las dimensiones de consumo y compra.
- ❑ No se puede evaluar el efecto sobre el estado nutricional hasta no contar con estadísticas por parte del Estado.
- ❑ El costo, sabor, hábitos alimentarios, nivel educativo y procesamiento de información del consumidor influirán, como siempre lo han hecho hasta el momento.
- ❑ Los sistemas frontales de muestran limitaciones metodológicas y niveles de confianza bajos.

Resultados Esperados

- ❑ Productos que tenían una declaración relacionada con la salud en su etiqueta frontal tenían una probabilidad más alta de ser elegidos a aquellos que no la tenían.
- ❑ El semáforo nutricional redujo las calorías ordenadas y aumentó la probabilidad de compra de alimentos y fue más efectivo que el GDA que es confuso.
- ❑ Choices compraron un mayor número de productos saludables.
- ❑ Stars tuvo un aumento significativo en las ventas.

□ El nuevo etiquetado crea una complicada posición ante el Comité de obstáculos Técnicos al Comercio en Ginebra, haciendo referencia a que la norma transfiere algunos artículos de la Organización Mundial de Comercio (OMC) que indica que los estados miembros deben respetar la libre competencia para todos los productos, con reglas similares, tanto para locales como para importados.

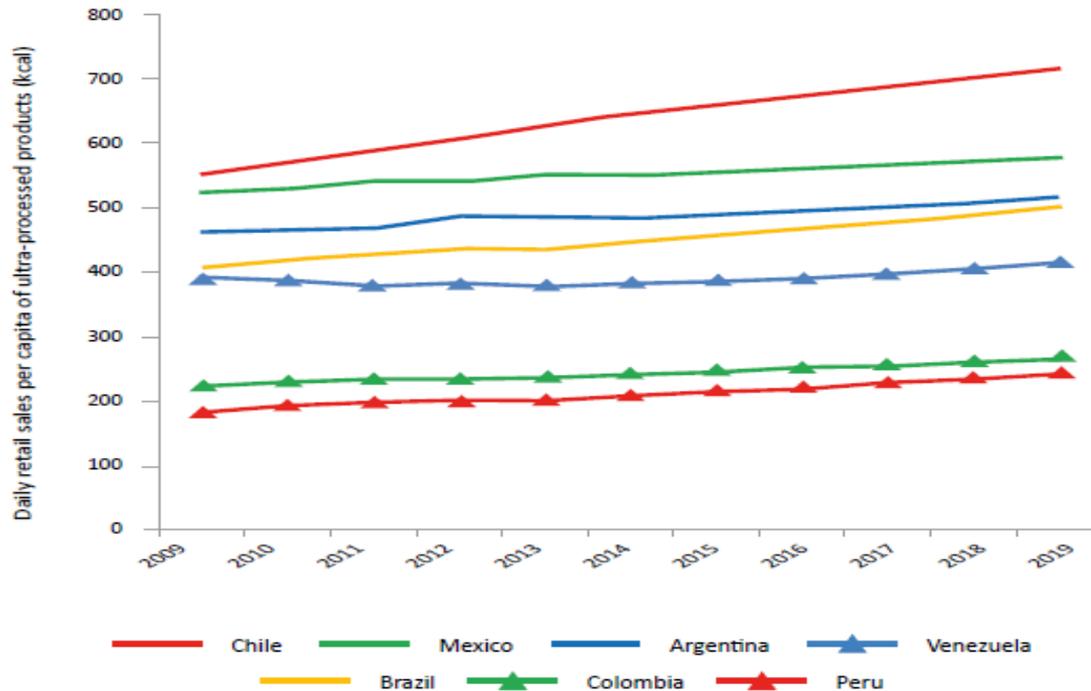
□ **Se vulnera el artículo 2.2 del Acuerdo OTC ya que “las regulaciones no deben ser más restrictivas de lo necesario para lograr un legítimo objetivo” y afecta el artículo 2.4 donde se recomienda usar estándares ya existentes cuando un país miembro decide incorporar nuevas regulaciones técnicas.**

Resultados Esperados

□ La intención de las Autoridades Mexicanas aumentar el consumo de producto sin procesar y disminuir consumo de los mínimamente procesados y promover los productos frescos elaborados.

Figure 2

Average daily retail sales per capita of ultra-processed products in seven Latin American countries, 2009-2014 and projections for 2015 to 2019 per country (measured in kcal)



Data are presented as kilocalories per capita.



Figure 7

Energy as free sugars in ultra-processed products sold in seven Latin American countries in 2014 (products listed contain at least 1% of total energy as free sugars).

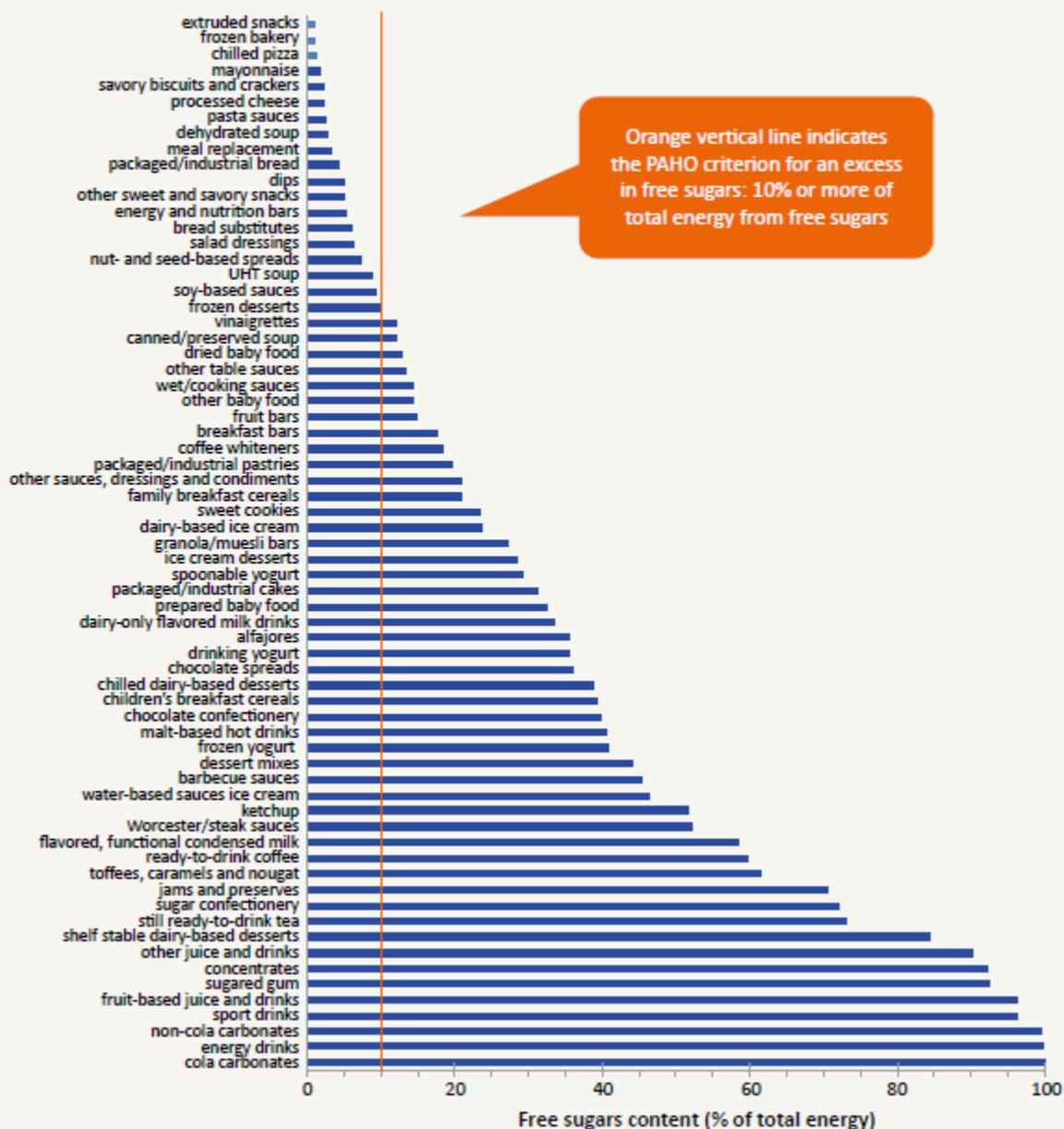


Figure 9

Energy as saturated fat in ultra-processed products sold in seven Latin America countries in 2014 (products here contain at least 1% of total energy as saturated fat)

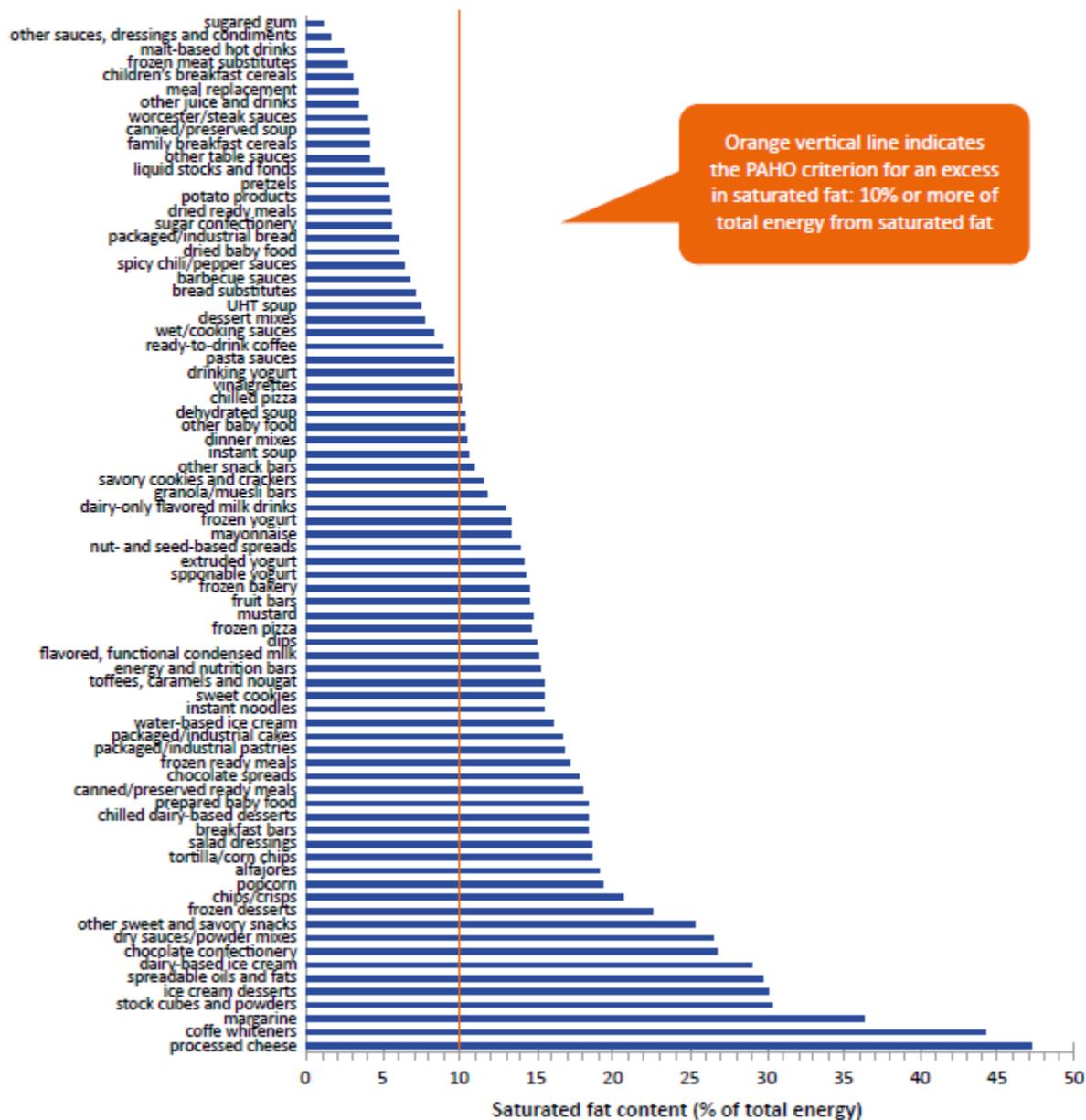
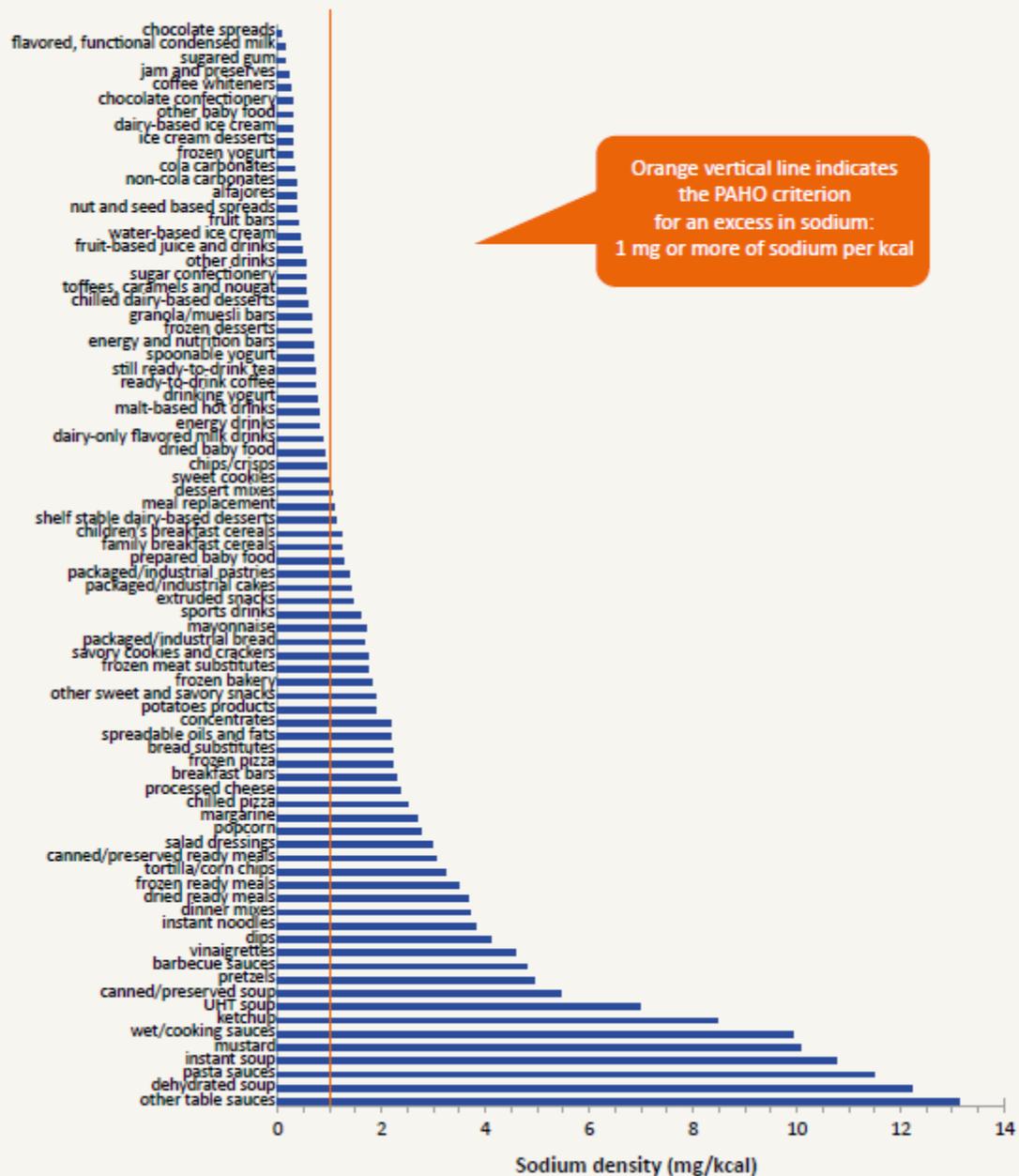


Figure 10

Sodium density in ultra-processed products sold in seven Latin American countries in 2014



Resultados Esperados

Country	Rank	Category	Contribution to dietary energy from all sales of ultra-processed products (%)	kcal per capita per day
Mexico	1	Carbonated soft drinks	21.7	119.4
	2	Cookies (biscuits)	12.0	66.2
	3	Cakes, pastries, desserts	10.4	57.2
	4	Industrial breads	9.4	51.6
	5	Sweet and savory snacks	8.4	46.3
	6	Sweetened juices and drinks	8.4	46.0
	7	Sauces and dressings	7.6	41.6
	8	Candies (confectionery)	6.1	33.7
	9	Sweetened breakfast cereals	4.9	27.2
	10	Sweetened flavored yogurt	2.4	13.5

 BACK

FORWARD 

Resultados Esperados

Table 5

Main sources of dietary energy and critical nutrients from ultra-processed products as sold in seven Latin American countries in 2014

Calories	Free sugars	Total fat	Saturated fat	Sodium
Carbonated soft drinks (22%)	Carbonated soft drinks (50%)	Cookies (biscuits) (22%)	Cookies (biscuits) (24%)	Sauces, dressings (50%)
Cookies (biscuits) (18%)	Sweetened juices, drinks (18%)	Margarine, other spreadable fats, oils (18%)	Margarine, other spreadable fats, oils (14%)	Cookies (biscuits) (11%)
Sweetened juices, drinks (9%)	Confectionery (11%)	Sauces, dressings (13%)	Confectionery (12%)	Industrial breads (6%)
Confectionery (8%)	Cookies (biscuits) (7%)	Sweet, savory snacks (10%)	Sweet, savory snacks (10%)	Margarine, other spreadable fats, oils (5%)
Industrial breads (7%)	Cakes, pastries, desserts (4%)	Confectionery (9%)	Cakes, pastries, desserts (9%)	Sweet, savory snacks (5%)

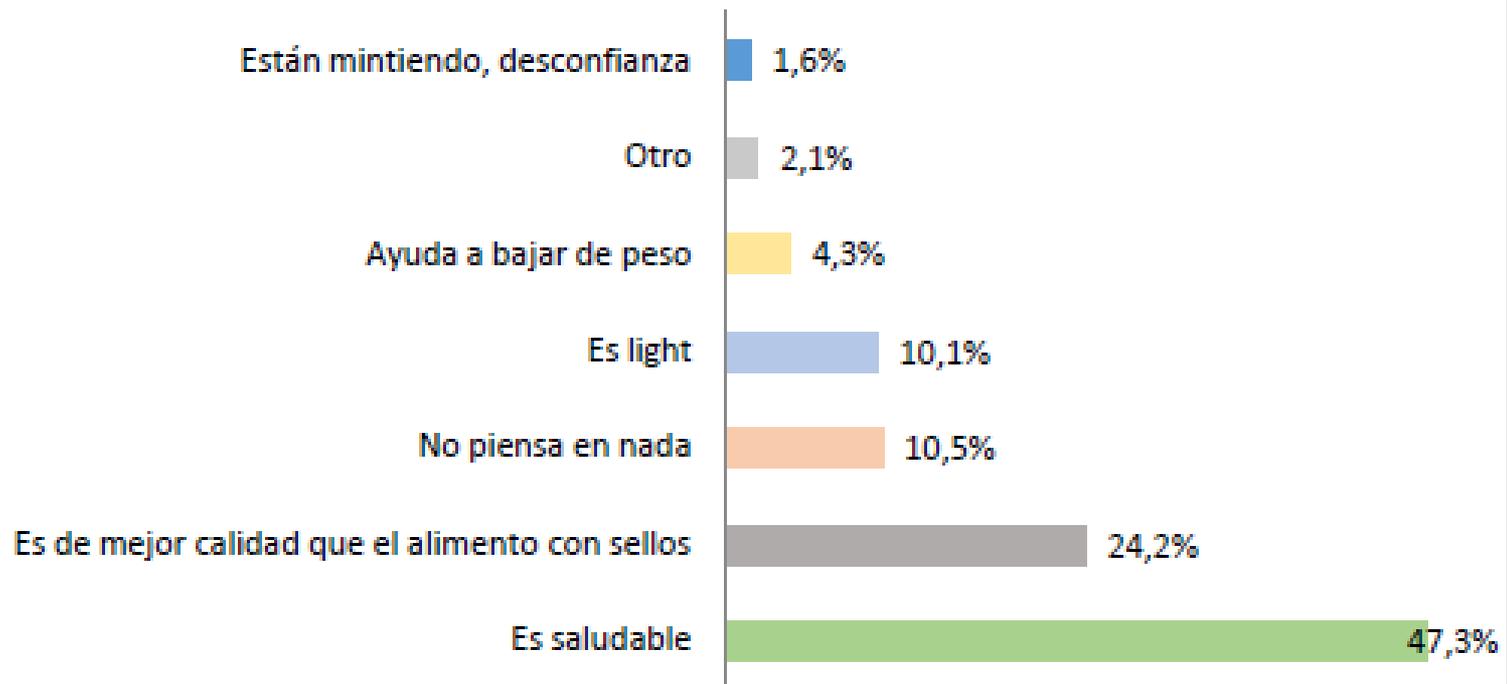
Table 3

Proportion of the 89 ultra-processed product sub-categories with excessive free sugars, total fat, saturated fat, and/or sodium

Excess	Percentage
Free sugars (10% or more of total energy)	55
Total fat (30% or more of total energy)	40
Saturated fat (10% or more of total energy)	55
Sodium (1 mg or more per kilocalorie)	63
1 of the above	100
2 of the above	36
3 of the above	34
2 or 3 of the above	70
All 4 of the above	4

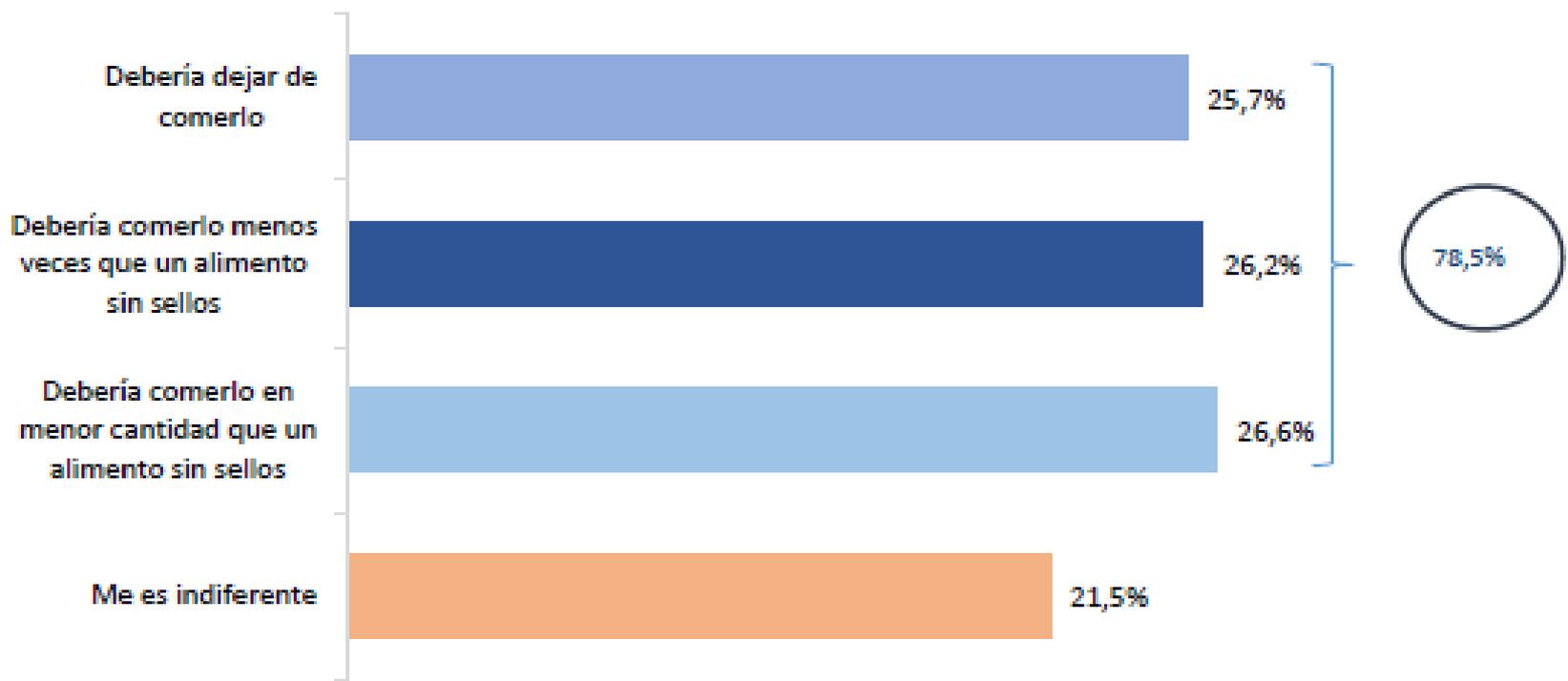
Percepción al ver un producto sin sellos

Respuesta múltiple. Muestra total



Resultados Esperados

Percepción al ver un producto con uno o más sellos de advertencia (Muestra total)



⏪ BACK

FORWARD ⏩



Resultados Esperados

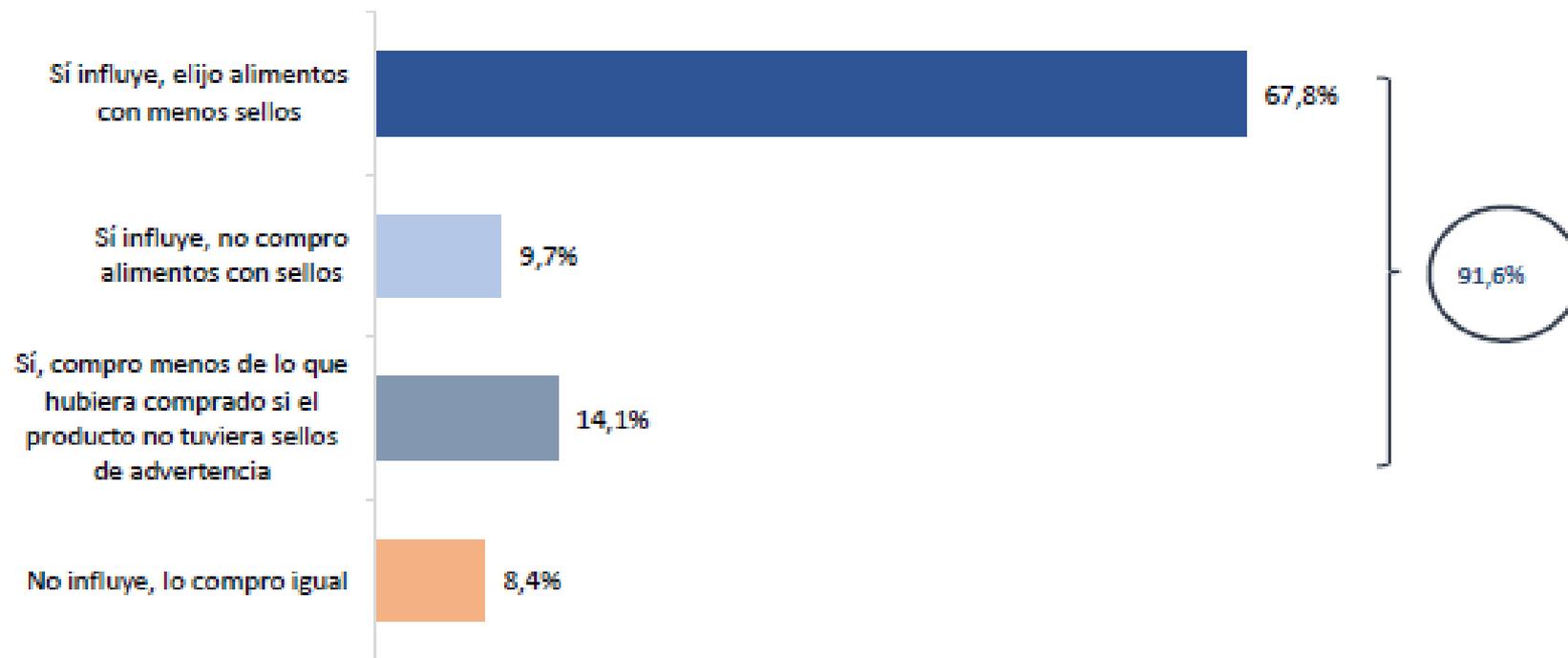
V.4. Percepción sobre Implementación de Ley de Etiquetado

Grado de acuerdo con afirmaciones en relación al nuevo reglamento de regulación de los alimentos envasados (Muestra total)

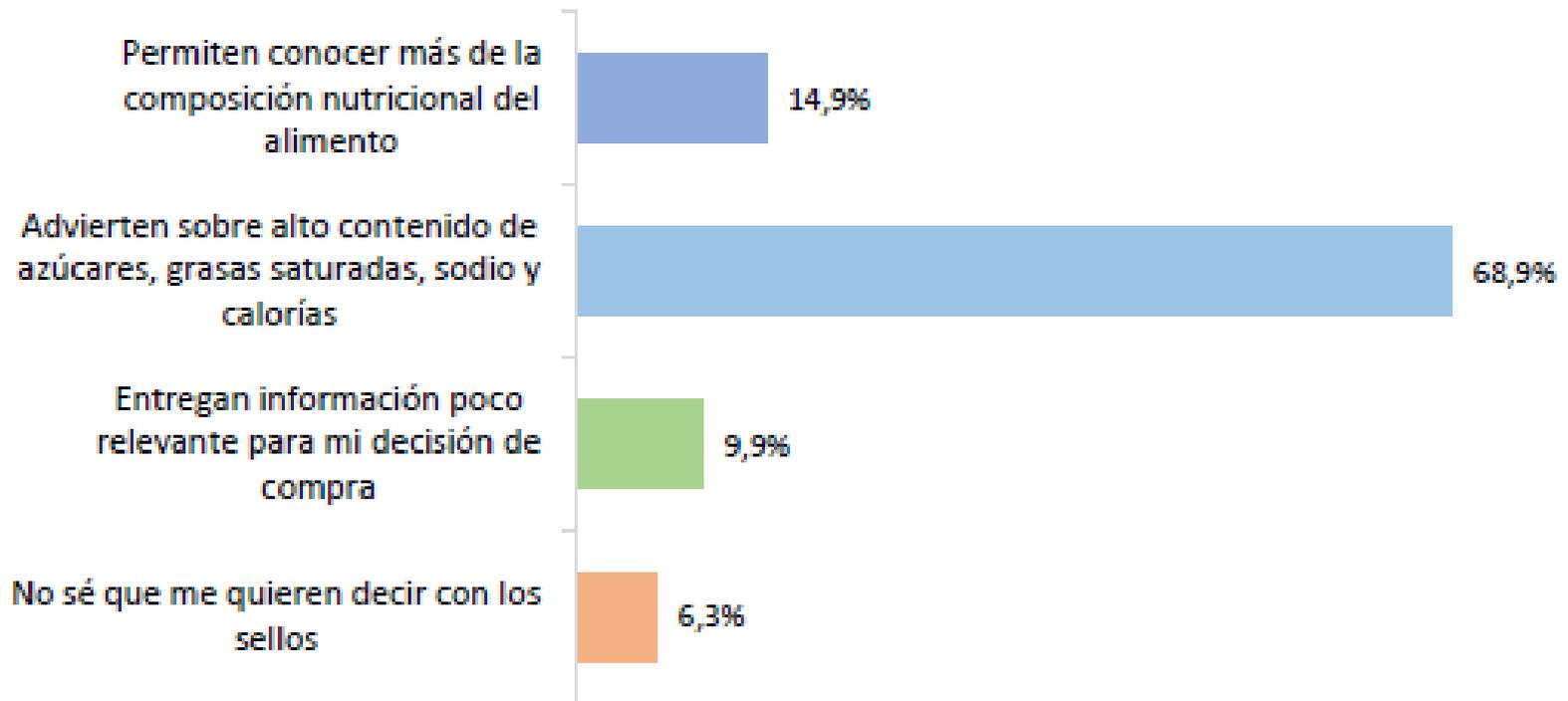


Resultados Esperados

Influencia de los sellos en la elección de compra
(Submuestra: 467 casos, que comparan la cantidad de sellos en los productos)



Opinión respecto a la presencia de los sellos de advertencia (Muestra total)



¿Qué pasa afuera?

