

**CONSULTA PÚBLICA DE MODIFICACIÓN DEL DECRETO SUPREMO N°977/96, MINISTERIO DE SALUD, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, TÍTULO XVII DE LOS AZÚCARES Y DE LA MIEL, PÁRRAFO I DE LOS AZÚCARES, ARTÍCULO 383.**

En los últimos años se ha podido observar en el mercado chileno de alimentos, la presencia de dos nuevos azúcares de baja energía: “Alulosa” y “Tagatosa”.

La presente propuesta tiene por objetivo de abordar la regulación sanitaria sobre éstos, en el contexto de la regulación alimentaria nutricional vigente en el país, y teniendo en cuenta sus características químicas, la evidencia sobre su efecto metabólico, y también lo dispuesto sobre estos ingredientes en regulaciones alimentarias de otros países, entre otros antecedentes.

La presente propuesta, es un texto elaborado por el departamento técnico del Ministerio de Salud, teniendo en cuenta una propuesta presentada por un grupo de trabajo de diversos sectores, incluyendo el sector de la industria alimentaria nacional.

RSA vigente	Propuesta de modificación	Explicación de propuesta de modificación
<p><b>ARTÍCULO 383:</b> Para efectos de rotulación, con el nombre de azúcares, se entenderá a los carbohidratos endulzantes, monosacáridos y disacáridos refinados, concentrados y /o cristalizados, los que deberán rotularse con su nombre específico.</p>	<p>1. Para efectos de rotulación, con el nombre de azúcares, se entenderá a los carbohidratos endulzantes, monosacáridos y disacáridos refinados, concentrados y /o cristalizados, los que deberán rotularse con su nombre específico.</p>	<p>1. Se mantiene primer párrafo del artículo sin modificaciones. No es para observaciones, sólo de referencia.</p>
	<p>2. Los azúcares, se clasificarán en “azúcares tradicionales y “azúcares de baja energía”.</p>	<p>2. Se incorpora una clasificación de azúcares “tradicionales” y “de baja energía” para distinguir los azúcares regulados anteriormente a esta regulación, de los nuevos</p>

		azúcares de baja energía (Tagatosa y Alulosa), que tendrán características y disposiciones distintas a los azúcares tradicionales regulados anteriormente.
	<b>3.</b> Por “azúcares tradicionales” se entenderá a los carbohidratos, monosacáridos y disacáridos refinados, concentrados y /o cristalizados, que aportan 4 kcal por gramo, tales como glucosa, fructosa, galactosa, sacarosa, lactosa, maltosa, entre otros.	3. Se define azúcares tradicionales, tal como como los mono y disacáridos entendidos hasta la regulación vigente.
	<b>4.</b> Por “azúcares de baja energía” se entenderá a los siguientes carbohidratos: Tagatosa y Alulosa.	4. Se define azúcares de baja energía a la tagatosa y alulosa
	<b>5.</b> Cuando en este Reglamento se mencione a los azúcares sin otra denominación, se entenderá por ellos, a los azúcares tradicionales.	5. Se establece esta disposición para mantener la coherencia y el sentido de la regulación sanitaria vigente en este Reglamento
	<b>6.</b> Ambos tipos de azúcares, tradicionales y azúcares de baja energía, deberán rotularse con su nombre específico en el listado de ingredientes.	6. Se indica rotulación específica para ambos tipos de azúcares, tal como actualmente está vigente la regulación sobre rotulación de ingredientes en general.
	<b>7.</b> En la declaración de nutrientes, los azúcares de baja energía deberán declararse con su	7. Se incorpora esta disposición para facilitar la vigilancia y fiscalización de la rotulación

	<p>nombre específico y no deberán considerarse en el aporte del total de azúcares o azúcares totales, ni en el aporte de hidratos de carbonos disponibles.</p>	<p>nutricional de los productos.</p>
	<p>8. El aporte calórico de los azúcares de baja energía deberá ser considerado en el aporte energético del producto, y se calculará según los factores de conversión energética establecidos para estos efectos, por el Ministerio de Salud según el acto administrativo correspondiente, publicado en el Diario Oficial.</p>	<p>8. Se establece la obligatoriedad de incorporar el aporte calórico de dichos ingredientes en el aporte calórico total del producto. Y se establece un vínculo con el artículo del RSA que incluirá el mandato de utilizar los factores de conversión energética regulados a nivel nacional para diversos ingredientes. Los factores de conversión energética considerados para alulosa y tagatosa serán 0,2 y 1,5 kcal/g, respectivamente, menores que 4 kcal/g de azúcares tradicionales. los factores de conversión energética se encuentra en tramitación administrativa para su publicación oficial.</p>
	<p>9. Además, en los productos elaborados con azúcares de baja energía, se deberá rotular la o las siguientes frases, según sea el caso del azúcar de baja energía adicionado:</p>	<p>9. Se incorpora una obligatoriedad de rotular un mensaje de advertencia para el consumidor, si se supera un nivel de ingesta diferenciado para cada azúcar de baja energía, de modo de advertir</p>

		probables efectos gastrointestinales no deseados.
	9.1 Para el caso de alulosa: "Ingestas de 28 gramos/día o más de alulosa, podrían producir malestares gastrointestinales o efecto laxante".	9.2. Se incorpora una obligatoriedad de rotular un mensaje de advertencia para el consumidor, si se supera un nivel de ingesta diferenciado para cada azúcar de baja energía, de modo de advertir probables efectos gastrointestinales no deseados.
	9.2 Para el caso de tagatosa: "Ingestas de 20 gramos/día o más de tagatosa, podrían producir malestares gastrointestinales o efecto laxante".	9.2. Se incorpora una obligatoriedad de rotular un mensaje de advertencia para el consumidor, si se supera un nivel de ingesta diferenciado para cada azúcar de baja energía, de modo de advertir probables efectos gastrointestinales no deseados.