
	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 1 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.

Abril, 2015.

+

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 2 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

1. INTRODUCCIÓN.

El chocolate se obtiene de las semillas del árbol del cacao (*Theobroma cacao L*), las que después de fermentadas y tostadas, dan origen al cacao y con ello al chocolate.

Las personas comen chocolate porque les gusta, su textura, sabor y fusión en la boca lo hace un producto único¹.

El consumo de chocolates en Chile está en fuerte expansión y es uno de los países que lidera el consumo por habitante en América Latina. Se estima que este mercado en el país alcanzó unos US\$528 millones en 2013, lo que implicó un consumo entre 2 y 2,5 kilos de chocolate per cápita en el país².

Según datos de la Organización Mundial del Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés) para el periodo 2012/2013 el cacao se cultiva principalmente en África (71,9%), América (15,8%) y Asia & Oceanía (12,3%), sumando un total de 4.232.000 toneladas³.

El chocolate presenta variadas razones para ser incorporado en nuestra dieta, entre ellas se puede considerar que contiene hidratos de carbono, grasas, proteínas, minerales y algunas vitaminas. También minerales esenciales, incluyendo magnesio, cobre, potasio y manganeso, sodio, calcio, hierro, fósforo y zinc, que realizan un papel importante en la fisiología del cuerpo humano¹.

Al igual que otros alimentos de origen vegetal como el té, el vino tinto, frutas, verduras y frutos secos, cacao contiene un grupo de compuestos que exhiben beneficios para la salud, aunque éstos pueden verse afectados por fermentación y procesamiento de los granos de cacao. El chocolate negro y chocolate con leche contienen diferentes proporciones de licor de cacao y otros ingredientes tales como leche, que afecta a la cantidad de nutrientes y antioxidantes en el producto final. Estas diferencias son importantes cuando se analiza los beneficios para la salud del chocolate¹.

Como el chocolate es altamente energético se recomienda que el consumo de chocolate no debiera exceder a un pequeño trozo diario, para evitar así otros efectos perjudiciales para la salud, los que reducirían los beneficios de éste sobre todo si su consumo es acompañado del sedentarismo¹.

En resumen, se puede decir que el chocolate cuando se consume con moderación, puede formar parte de una sana y bien equilibrada dieta, que beneficie la salud¹.

Todo depende de la calidad del producto en sí mismo (inclusión de grasas no originarias del cacao), y del grado de conciencia que se tenga en lo que respecta a la nutrición.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS PROPÓSITOS DEL ESTUDIO

Un estudio efectuado por la Corporación Nacional de Consumidores y usuarios (CONADECUS)⁴ el año 2012 evidenció que los contenidos nutricionales de los chocolates estudiados en esa oportunidad se ajustaban a lo indicado en su etiquetado, reflejando además un alto contenido calórico y graso presentes en estos productos.

El estudio tiene por propósito diagnosticar la disponibilidad de la información de los chocolates con leche, en barra que se comercializan envasados en la ciudad de Santiago, respecto a los aspectos generales de información.

¹International Cocoa Organization. Publicado en 2005.

Link: http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/35-health-nutrition.html


²Asociación de Empresas de Alimentos de Chile, Chilealimentos. Noticia con fecha 15.04.2014

Link: <http://www.chilealimentos.com/2013/index.php/es/noticias/alimentos-procesados/caramelos,-chocolates-y-otros-alimentos/20372-chile-productos-premium-impulsan-44,6-las-ventas-de-chocolates-en-ultimos-cinco-a%C3%B1os.html>

³International Cocoa Organization. Publicado el 27.02.2015.

Link: http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/46-statistics-production.html

⁴Asociación de Consumidores.

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 3 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

3. BRECHAS/FALENCIAS DETECTADAS

Las características de la información que resultan básicas, como las que constituyen la legibilidad (como tamaño de letra, por ejemplo) y que en ocasiones son inadecuadas, pueden traducirse en que el consumidor no tiene acceso a la información como elemento que permita decidir una compra de éste tipo de productos. Se releva que la mera presencia de la información no implica que pueda ser leída y comprendida por el usuario, por las características de la información mencionadas anteriormente.

Por lo anterior, en el cumplimiento de los requisitos informativos se sustentan los elementos que permiten al consumidor adquirir éste tipo de productos considerando la calidad de la información.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo General:

Verificar la rotulación de los chocolates con leche, en barra que se comercializan envasados en el mercado de la ciudad de Santiago, a fin de detectar las diferencias en rotulación existentes entre las distintas marcas de estos productos y relevar el significado de la información declarada en su rotulación.


4.2 Objetivos específicos y productos:

- ✓ Verificar si los chocolates envasados cuentan con rotulación en idioma castellano, que informe adecuadamente al consumidor, de acuerdo a los requisitos establecidos en la normativa reglamentaria vigente.
- ✓ Identificar los requisitos de rotulación que presentan mayor cumplimiento por tipo de producto.
- ✓ Identificar los requisitos de rotulación que presentan mayor incumplimiento por tipo de producto.

5. MARCO DE REFERENCIA LEGAL Y MARCO NORMATIVO

5.1 Marco Legal:

- ✓ **Ley 19.496, de protección de los derechos de los consumidores:**
 - Título I, Artículo 1º Número 3.
 - Título II, Párrafo 1º, artículo 3º, letra b) y d).
 - Título III, Párrafo 1º, Artículos 29, 32 y 33.
- ✓ **Reglamentos especiales:**
 - ✓ **Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos.**
 - Título II. Párrafo II. Artículo 106.
 - Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letras a) hasta la n).
 - Título II. Párrafo II. Artículos 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114.
 - Título II. Párrafo II. Artículos 115. Letras a), b), c) número 3) y 4).
 - Título II. Párrafo II. Artículos 116, 117, 118, 119 y 120.
 - Título XVIII. Párrafo II. Artículos 396, 397, 398, 399 y 400.
 - ✓ **Decreto Supremo 297/1992, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción (Reglamento de Productos alimenticios envasados) y sus modificaciones.**
 - Título V. Ubicación y Tamaño de los Caracteres. Artículo 18 y 19.

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 4 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

5.2 Marco Normativo:

- ✓ **Norma Internacional de referencia:**
 - Norma del *Codex Alimentarius* CODEX STAN 87-1981. Rev. 1-2003.

6. VARIABLES Y CONCEPTOS RELEVANTES DEL ESTUDIO

Chocolate: Es el producto homogéneo obtenido de un proceso de fabricación adecuado de materias de cacao que puede ser combinado con productos lácteos, azúcares, y/o edulcorantes, emulsificantes y/o saborizantes. Debe contener como mínimo 20% de sólidos de cacao del cual, por lo menos 18% será manteca de cacao. Pueden agregarse hasta un límite de un 40% del peso total del producto terminado, otros ingredientes alimenticios (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Chocolate sucedáneo: es el producto en el que la manteca de cacao ha sido reemplazada parcial o totalmente por materias grasas de origen vegetal, debiendo poseer los demás ingredientes del chocolate. Deberá contener como mínimo un 4% de sólidos no grasos del cacao y su humedad no deberá ser superior al 3% (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Semilla de cacao o cacao en grano: Es la semilla sana y limpia del *Theobroma cacao* L. que ha sido sometida a la fermentación y posterior desecación. Deberá contener como máximo 8% de humedad, 12% de cáscara y no contener insectos o sus estados evolutivos (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Declaración de nutrientes: Relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Declaración de propiedades nutricionales: Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto alimenticio posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo en cuanto a su valor energético, contenido de proteínas, grasas y carbohidratos disponibles, sino también por su contenido de vitaminas, minerales y otros factores alimentarios, como por ejemplo colesterol y fibra dietética (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Descriptor: El término o palabra con que se define o describe determinada característica que se le atribuye a un alimento (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Fecha de elaboración: Aquella en que el alimento se convierte en el producto descrito en el envase (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Fecha de envasado: Aquella en la que el alimento se coloca en el envase en que se venderá finalmente (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).


Fecha de vencimiento o plazo de duración: Aquella fecha o aquel plazo en que el fabricante establece que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento termina el periodo durante el cual el producto conserva los atributos de calidad esperados. Después de esa fecha o cumplido este plazo el producto no puede ser comercializado (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Ingrediente: Cualquier sustancia, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque sea en forma modificada (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Ingrediente caracterizante: Aquel ingrediente que le da a un alimento atributos peculiares de modo de distinguirlo claramente de los demás de su mismo tipo (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Rotulación: Conjunto de inscripciones, leyendas ilustraciones contenidas en el rotulo, que informan acerca de las características de un producto alimenticio (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Etiquetado nutricional: Toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un producto alimenticio. Comprende la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria (Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos).

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 5 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

7. METODOLOGÍA

7.1 Tipo de estudio:

Estudio descriptivo de caso del mercado de los chocolates con leche, en barra, que se comercializan envasados. El que se enmarca en un sistema de vigilancia de la calidad y seguridad de productos.

7.2 Dimensiones y variables:

Los datos de rotulado o información del producto se levantaron de las unidades muestrales que se adquirieron para éste fin y fueron evaluadas conforme a las disposiciones reglamentarias, vigentes en el país, de **cumplimiento obligatorio** en cuanto a lo requerido en:

Aspectos informativos:

Los aspectos informativos a evaluar corresponden a los requisitos establecidos en los decretos indicados en la tabla adjunta.


Origen	Referencia	Criterio a evaluar
Decreto 977 de 1997, del Ministerio de Salud y sus modificaciones. Reglamento Sanitario de los Alimentos.	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra a)	Nombre del alimento. El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento en forma específica. Sin perjuicio del nombre podrá indicarse su marca comercial. En los productos sucedáneos deberá indicarse claramente esta condición. Junto al nombre o muy cerca del mismo, deberán aparecer las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento, que incluyen pero que no se limitan al tipo o medio de cobertura, a la forma de presentación o al tipo de tratamiento al que haya sido sometido.
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra b)	Contenido neto expresado en unidades del sistema métrico decimal o del sistema internacional, mediante el símbolo de la unidad o con palabra completa. No deberá acompañar a los valores del contenido neto ningún término de significado ambiguo. Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del sistema métrico decimal o del sistema internacional, el peso drenado del alimento;
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra c)	En el caso de los alimentos nacionales, el nombre o razón social y domicilio del fabricante, elaborador, procesador, envasador o distribuidor, según sea el caso”;
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra d)	País de origen, debe indicarse en forma clara, tanto en los productos nacionales como en los importados, conforme a las normas de rotulación establecidas, respecto a esta información, en el decreto N° 297, de 1992, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, o en el que lo reemplace;
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra e)	Número y fecha de la resolución y nombre del servicio de salud que autoriza la elaboración, envasado o internación ⁵ .
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra f)	Fecha de elaboración o fecha de envasado del producto. Esta deberá ser legible, se ubicará en un lugar del envase de fácil localización y se indicará en la forma y orden siguiente: - el día, mediante dos dígitos - el mes, mediante dos dígitos o las tres primeras letras del mes, y - el año, mediante los dos últimos dígitos. En aquellos productos cuya duración mínima sea menor o igual a 90 días, podrá omitirse el año. En aquellos productos cuya duración mínima sea igual o mayor a tres meses, podrá omitirse el día. ⁶ La industria podrá identificar la fecha de elaboración con la clave correspondiente al lote de producción. En este caso los registros de esta última deberán estar disponibles en todo momento a la autoridad sanitaria;
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra g)	Fecha de vencimiento o plazo de duración del producto. Esta información se ubicará en el envase en un lugar fácil de localizar y con una leyenda destacada. La fecha de vencimiento se indicará en la forma y orden establecido para la fecha de elaboración. El plazo de duración se indicará en términos de días o de meses o de años, según corresponda, utilizando siempre unidades enteras, a menos que se trate de “duración indefinida”, caso en el cual deberá consignarse dicha expresión. Los productos que identifiquen la fecha de elaboración con la clave del lote de producción, deberán rotular la duración en términos de fecha de vencimiento, mientras que los que indiquen expresamente la fecha de elaboración podrán utilizar la fecha de vencimiento o plazo de duración. Los productos que rotulen “duración indefinida” deberán necesariamente indicar la fecha de elaboración. ⁶
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra h)	Ingredientes, en el rótulo deberá figurar la lista de todos los ingredientes y aditivos que componen el producto, con sus nombres específicos, en orden decreciente de proporciones, con la excepción correspondiente a los saborizantes/aromatizantes, de acuerdo a lo establecido en el artículo 136 del presente reglamento.

⁵ Actualmente no se requiere resolución sanitaria para internación de alimentos. Este requisito fue modificado por el Decreto N°4 del 09.02.2012 que modifica el Decreto N°977 de 1996, RSA.


⁶ Se establece como requisito “Fecha de elaboración o fecha de envasado” o “Fecha de vencimiento o plazo de duración del producto”. Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra f) o en su defecto letra g).

“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.


Origen	Referencia	Criterio a evaluar
		<p>Cuando el alimento, ingrediente o derivado sea o contenga alguno de los causantes de hipersensibilidad (alérgenos alimentarios) reconocidos oficialmente por resolución del Ministerio de Salud, publicada en el Diario Oficial, el o los alérgenos deberán señalarse en la misma lista de ingredientes, con letra de tamaño igual o mayor a las letras de los ingredientes generales, o bajo el título "Contiene..." u otro similar. Si el ingrediente es un derivado de cualquiera de los alérgenos reconocidos por la citada resolución, deberá rotularse el ingrediente y además el alérgeno, como el ejemplo siguiente: caseína (leche) o caseína de leche. 66</p> <p>Si el producto alimenticio tiene riesgo de contaminarse, desde la producción o elaboración hasta la comercialización, con los citados alérgenos, se deberá incluir a continuación de la lista de ingredientes, cualquiera de las siguientes frases: "Puede contener...", "Contiene pequeñas cantidades de ", "Contiene trazas de ..." o "Elaborado en líneas que también procesan..."; indicando el alérgeno de que se trate.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra i)	Aditivos, se debe indicar en el rótulo la incorporación de aditivos, en orden decreciente de concentraciones, con sus nombres específicos, con las excepciones indicadas en el título correspondiente. Se debe incluir en la lista de ingredientes todo aditivo alimentario que haya sido empleado en las materias primas y otros ingredientes de un alimento, y que se transfiera a éste en cantidad suficiente para desempeñar en él una función tecnológica.
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra j)	Información nutricional de acuerdo a lo establecido en el artículo 115 del presente reglamento;
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra k)	Instrucciones para el almacenamiento, además de la fecha de duración mínima se debe indicar en la etiqueta las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha de duración mínima. En caso de que, una vez abierto el envase, el producto necesite de refrigeración u otro ambiente especial, deberá también señalarse en la rotulación;
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra L)	instrucciones para su uso, el rótulo debe contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar la correcta utilización del alimento;
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra m)	<p>En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador.</p> <p>El importador estará obligado a mantener un registro de todas las partidas internadas al país, por un plazo mínimo de 90 días posteriores a la fecha de vencimiento o del plazo de duración del producto, según corresponda. Los alimentos de duración indefinida deberán mantener el registro, al menos, durante tres años.</p> <p>Este registro deberá incluir los antecedentes de la destinación aduanera, los antecedentes sanitarios del producto, la autorización de uso y consumo, las claves de los lotes de producción o fechas de elaboración, la fecha de vencimiento, el país de origen, tipo de producto, la marca comercial, el nombre del proveedor extranjero y estará, en todo momento, a disposición de la Autoridad Sanitaria.</p> <p>La clave del lote de producción o la fecha de elaboración deberá, además, estar estampada en el envase, permitiendo distinguir, inequívocamente, las distintas partidas o lotes de producción.</p> <p>Los alimentos importados deberán cumplir con todas las demás normas de etiquetado vigentes en aquello no expresamente regulado en este literal. La autorización de internación y consumo se efectuará partida por partida, quedando, por lo tanto, sujetos a todos los controles que la Autoridad Sanitaria deba realizar conforme a lo dispuesto en el presente reglamento.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículo 107. Letra n)	El alimento y/o materia prima para consumo humano, modificados por medio de eventos biotecnológicos, que presenten características nutricionales distintas, a las del alimento y/o materia prima convencional, deberá hacer mención de ellas en el rótulo, de acuerdo a lo establecido en los artículos 113 y 115 al 120 de este reglamento.
	Título II. Párrafo II. Artículos 108	Además los productos importados deberán cumplir con todas las disposiciones de rotulación estipuladas en el presente reglamento. Cualquier información especificada en este reglamento y que no haya sido considerada en la rotulación original, que no esté en castellano o no esté indicada de acuerdo a lo establecido en este reglamento, se deberá colocar en una etiqueta adherida permanentemente al envase, de un tamaño y ubicación adecuados.
	Título II. Párrafo II. Artículos 109	La información en el rótulo deberá estar en idioma castellano, pudiendo repetirse eventualmente en otro idioma. Los datos deberán señalarse con caracteres visibles, indelebles y fáciles de leer en circunstancias normales de compra y uso. No se permitirá sobreimpresión o cualquiera modificación de la información contenida en el rótulo original, salvo autorización por escrito de la autoridad sanitaria, con excepción de los productos importados cuya rotulación esté en otro idioma o no cumpla con las exigencias del presente reglamento en lo que a rotulación se refiere.
	Título II. Párrafo II. Artículos 110	<p>La rotulación y publicidad de cualquier tipo no deberá contener palabras, ilustraciones y/u otras representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos, engaños o falsedades, o que de alguna forma sean susceptibles de crear una impresión errónea respecto a la naturaleza, composición o calidad del producto. Asimismo, no deberán sugerirse ni indicarse efectos terapéuticos, curativos ni posologías.</p> <p>En aquellos alimentos o productos alimenticios que contengan saborizantes/aromatizantes (saborizante/aromatizante natural, saborizante/aromatizante idéntico a natural y/o saborizante/aromatizante artificial), se admitirá la representación gráfica del alimento o sustancia cuyo sabor caracteriza al producto, aunque éste no lo contenga, debiendo acompañar el nombre del alimento con las expresiones: "Sabor a..." o "Sabor..." llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor o sabores caracterizantes, con letras en idéntico color, realce y visibilidad.⁷⁴</p> <p>Para destacar la ausencia de nutrientes, factores alimentarios o ingredientes, natural o normalmente ausentes en un alimento, deberá hacerse en términos genéricos y no como una característica exclusiva del alimento que lo declara.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículos 111	La información debe colocarse en el envase de manera que no se separe del mismo. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura no transparente, en ésta deberá figurar toda la información necesaria.
	Título II. Párrafo II. Artículos 112	Cuando en el etiquetado de un alimento se destaque la presencia o el contenido de uno o más ingredientes caracterizantes, o cuando en la descripción del alimento produzca el mismo efecto, deberá

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 7 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

Origen	Referencia	Criterio a evaluar
		<p>declararse el porcentaje de él o los ingredientes masa/masa, en el producto final. Se excluyen de la aplicación de este artículo, aquellos ingredientes que son objeto de condiciones o criterios específicos de rotulación, en otros artículos del presente Reglamento o en sus resoluciones complementarias.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículos 113	<p>En el etiquetado nutricional se podrá facultativamente, incorporar información nutricional complementaria y cuando corresponda, deberán rotular junto al nombre principal del alimento o formando parte del mismo o junto a la información nutricional, en caracteres destacados, el descriptor nutricional correspondiente de acuerdo a lo establecido en el artículo 120 de este reglamento.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículos 114	<p>Todos los alimentos que en su rotulación o publicidad declaren propiedades saludables o, cuando su descripción produzca el mismo efecto, quedarán afectos a la declaración de nutrientes tal como lo establece el presente reglamento. Las declaraciones de propiedades saludables deberán ser científicamente reconocidas o consensuadas internacionalmente y deberán estar enmarcadas dentro de las normas técnicas sobre directrices nutricionales aprobadas por resolución del Ministerio de Salud, la que se publicará en el Diario Oficial.</p> <p>Tanto la declaración de propiedades saludables como la declaración de propiedades nutricionales de un alimento o cuando su descripción produzca ese mismo efecto, en su rotulación y/o publicidad, no podrán hacer asociaciones falsas, inducir el consumo innecesario de un alimento ni otorgar sensación de protección respecto de una enfermedad o condición de deterioro de la salud.</p> <p>Será responsabilidad del fabricante, importador y/o envasador final, que toda la información en el rótulo sea fidedigna y dé cumplimiento a lo establecido en el presente reglamento.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículos 115. Letra a)	<p>Todos los alimentos envasados listos para su entrega al consumidor final deberán obligatoriamente incorporar en su rotulación la siguiente información nutricional:</p> <p>a) Valor energético o energía expresado en calorías (unidad de expresión kcal), las cantidades de proteínas, grasas totales, hidratos de carbono disponibles o carbohidratos disponibles y azúcares totales, en gramos (unidad de expresión g) y el sodio en miligramos (unidad de expresión mg).</p> <p>En aquellos productos cuyo contenido total de grasa sea igual o mayor a 3 gramos por porción de consumo habitual, deberán declararse además de la grasa total, las cantidades de ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados y ácidos grasos trans, en gramos y el colesterol en miligramos.</p> <p>En el caso de aquellos alimentos que contengan una cantidad igual o menor a 0,5 gramos de ácidos grasos trans por porción de consumo habitual, se aceptará como alternativa la declaración que el alimento no contiene más de 0,5 gramos de ácidos grasos trans por porción.</p> <p>En el caso de aquellos alimentos que contengan una cantidad igual o menor a 35 miligramos de sodio por porción de consumo habitual, se aceptará como alternativa la declaración que el alimento no contiene más de 35 miligramos de sodio por porción.</p> <p>En el caso de aquellos alimentos que contengan una cantidad igual o menor a 0,5 gramos de azúcares por porción de consumo habitual, se aceptará como alternativa la declaración que el alimento no contiene más de 0,5 gramos de azúcares por porción.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículos 115. Letra b).	<p>La cantidad de cualquier otro nutriente o factor alimentario, como fibra dietética y colesterol, acerca del que se haga una declaración de propiedades nutricionales y/o saludables.</p> <p>Todos estos valores deben expresarse por 100 g o 100 ml y por porción de consumo habitual del alimento. Deberá señalarse el número de porciones que contiene el envase y el tamaño de la porción en gramos o mililitros y en medidas caseras.</p> <p>Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios ponderados derivados de datos específicamente obtenidos de análisis de alimentos realizados en laboratorios o de tablas de composición de alimentos debidamente reconocidas por organismos nacionales o internacionales, que sean representativos del alimento sujeto a la declaración.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículos 115. Letra b)**	<p>La expresión numérica de los nutrientes y factores alimentarios; la aproximación para expresar los valores de nutrientes y factores alimentarios y la expresión de los valores de las porciones de consumo habitual y de las medidas caseras, se realizarán de acuerdo a los siguientes criterios:</p> <p>Expresión numérica de nutrientes y factores alimentarios:</p> <p>Valores iguales o mayores a 100 Se declararán en números enteros</p> <p>Valores menores a 100 y Se declararán en números enteros o con mayores o iguales a 10 un decimal</p> <p>Valores menores a 10 y Se declararán en números enteros o mayores o iguales a 1 hasta con dos decimales</p> <p>Valores menores a 1 Se declararán hasta con dos decimales</p>
		<p>Criterios de aproximación para valores de nutrientes y factores alimentarios en cifras con decimales.</p> <p>i) Si el dígito que se va a descartar es igual o mayor que 5, se aumenta en una unidad el dígito anterior.</p> <p>ii) Si el dígito que se va a descartar es menor que 5 se deja el dígito anterior.</p> <p>La expresión numérica del número de porciones de consumo habitual deberá ser en números enteros y la expresión del tamaño de la porción en medidas caseras puede ser en unidades, rebanadas, trozos, tazas, cucharadas u otras similares o sus partes, como por ejemplo media cucharada o 1/4 taza.</p> <p>Cuando el resultado de dividir el contenido del envase por el tamaño de la porción definida, no sea número entero, o cuando no sea fácilmente definible, las porciones se aproximarán con los criterios de aproximación matemática de los valores de nutrientes y factores alimentarios, anteriormente descritos.</p> <p>Cuando la aproximación matemática corresponda que sea al entero superior, será obligatorio el uso de la expresión "alrededor de" o la expresión "aprox.", acompañando al número entero obtenido. Cuando la aproximación matemática corresponda que sea al entero inferior, será facultativo el uso de la expresión "alrededor de" o la expresión "aprox.", acompañando al número entero obtenido.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículos 115. Letra c) 1)	<p>c) La declaración de nutrientes deberá cumplir con las siguientes características:</p> <p>1) Las familias tipográficas que se utilizarán serán las Arial, Dax, Futura, Helvética, Myriad, Swiss y Univers, u otras familias equivalentes que posean igual peso y consistencia visual, de cortes y perfiles rectos, sin serif, y que incluyan versiones bold (negrita) y condensadas estandarizadas.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículos 115. Letra	<p>2) La altura mínima de las letras y números será de 1,2 milímetros medidos en la altura de una letra H mayúscula en las familias tipográficas previamente definidas o sus equivalentes, lo que equivale</p>

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 8 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

Origen	Referencia	Criterio a evaluar
	c) 2)	aproximadamente a 5 puntos tipográficos definidos en los softwares (programas) de diseño gráfico.
	Título II. Párrafo II. Artículos 115. Letra c) 3)	3) Los colores utilizados en la combinación del fondo con las letras y números con los que se entrega la información nutricional, deberán tener entre sí el máximo contraste posible, usándose para este fin colores planos o llenos, sin gradaciones de color o tramas.
	Título II. Párrafo II. Artículos 115. Letra c) 4)	4) La información deberá ordenarse de preferencia en forma vertical, usando dos columnas, una para la información por 100 g ó 100 ml (según corresponda) y otra para la información por porción de consumo habitual. Se aceptará un ordenamiento horizontal o división de la información en dos cuerpos o a renglón seguido.
	Título II. Párrafo II. Artículos 116.	<p>Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales o saludables con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidratos disponibles o hidratos de carbono disponibles deberá incluirse, además de lo prescrito en el artículo 115, la cantidad total de cualquier carbohidrato disponible o hidratos de carbono disponibles involucrada en la declaración o mensaje.</p> <p>Cuando se haga declaración de propiedades nutricionales o saludables respecto a la fibra dietética, además de lo establecido en el artículo 115, deberá indicarse la cantidad de fibra dietética total, de fibra soluble, de fibra insoluble y de la(s) fibra(s) dietética(s) involucrada(s) en la declaración o mensaje.</p> <p>Asimismo, cuando se declaren propiedades nutricionales o saludables respecto a la cantidad o tipo de ácidos grasos deberá indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido total de grasa, las cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, poliinsaturados, ácidos grasos trans y colesterol. Se exceptúan de esta obligatoriedad aunque hagan una declaración de propiedad, usen un descriptor nutricional o un mensaje saludable, a los alimentos que cumplen con los parámetros establecidos en el artículo 120 para el descriptor nutricional "libre de grasas total.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículos 117.	La declaración de propiedades nutricionales, la declaración de propiedades saludables, la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria, deberán ceñirse a las normas técnicas que imparta al respecto el Ministerio de Salud por resolución que se publicará en el Diario Oficial.
	Título II. Párrafo II. Artículos 118.	<p>Cuando se haga declaración de nutrientes podrán enumerarse, además, las vitaminas y minerales que se hallen presentes en cantidades significativas, 5% o más de la ingesta recomendada para la población pertinente. Para la población mayor de cuatro años se usará la Dosis Diaria de Referencia (DDR), en energía, proteínas, vitaminas y minerales propuesta por el Codex Alimentarius, en el caso de la vitamina E, biotina, ácido pantoténico, cobre y selenio, que no están especificadas en el Codex Alimentarius, se utilizarán los valores propuestos por la Food and Drug Administration (FDA), References Daily Intakes (RDI).</p> <p>Para lactantes y niños menores de cuatro años, embarazadas y nodrizas se utilizarán como Dosis Diaria de Referencia las respectivas RDI. En el caso del hierro y vitamina A se aceptará, como Dosis Diaria de Referencia durante el embarazo el valor de 30 mg/día para hierro y 800 mcg/día para vitamina A, establecidas en las Directrices Nutricionales del Ministerio de Salud.</p> <p>La información numérica sobre vitaminas y minerales se expresará en unidades métricas, sistema internacional para 100 g o 100 ml, para una porción de consumo habitual expresada como porcentaje de la Dosis Diaria Recomendada de referencia y por envase si éste contiene sólo una porción. Además, esta información deberá especificarse por porción de consumo habitual en la etiqueta si se indica el número de porciones que contiene el envase.</p>
	Título II. Párrafo II. Artículos 119.	La información nutricional complementaria, que facultativamente se podrá añadir a la declaración de nutrientes, tendrá por objeto facilitar la comprensión del consumidor del valor nutritivo del alimento y ayudarlo a interpretar la declaración sobre él o los nutrientes.
	Título II. Párrafo II. Artículos 120.	<p>Para destacar las cualidades de cualquier tipo de alimento o producto alimenticio en cuanto a contenido energético (energía o calorías), grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, azúcar, azúcares, sodio, vitaminas, minerales, proteínas, ácido docosahexaenoico (DHA), ácido eicosapentaenoico (EPA), otros nutrientes y fibra dietética, sólo se permitirá el uso de los descriptores que se indican en el presente Reglamento.</p> <p>El uso de un descriptor deberá ser seguido del nombre del respectivo nutriente, factor alimentario o de la palabra calorías o energía, según corresponda.</p> <p>Se permite el uso de palabras en otro idioma o palabras de fantasía, que se asocien inequívocamente con características nutricionales, tales como light, diet, high, lite, low, delgadísimo, flakin y soft, entre otras, siempre que cumplan con los parámetros de alguno de los descriptores autorizados en el presente Reglamento.</p> <p>Cuando se usen palabras en otro idioma o palabras de fantasía asociadas con alguna característica nutricional, la superficie ocupada por el descriptor en la rotulación, deberá corresponder como mínimo al 33% de la superficie ocupada por la palabra en otro idioma o de fantasía de mayor tamaño y deberá ubicarse, al menos una vez, en la cara principal del envase, junto a la palabra en otro idioma o palabra de fantasía. Si la relación de superficie es mayor o igual a 50%, entonces el descriptor podrá ubicarse en cualquier cara.</p> <p>A los efectos de aplicación de este artículo, para el cálculo de los respectivos porcentajes, deberá considerarse como superficie de referencia, la palabra en otro idioma y/o palabra de fantasía, de mayor tamaño, y deberá mantenerse siempre la condición de legibilidad de todos los descriptores presentes en el etiquetado del producto.</p> <p>El descriptor reducido y sus sinónimos, no podrán usarse si el alimento cumple el requisito para ser descrito como bajo aporte. El descriptor bajo aporte no podrá utilizarse para destacar el contenido de azúcar o azúcares de un alimento.</p> <p>En la declaración de propiedades nutricionales de los alimentos no se podrán usar dos descriptores simultáneamente para describir una misma propiedad.</p> <p>Los descriptores: libre, bajo aporte, reducido y liviano en colesterol sólo podrán aplicarse a alimentos que sean libres de grasa trans (máximo 0,2 g de ácidos grasos trans por porción de consumo habitual) y que contengan por porción de consumo habitual máximo 2 g de grasa saturada.</p> <p>Los alimentos que usen los descriptores que a continuación se indican, deberán ceñirse a lo establecido en el artículo 113 de este reglamento.</p>
	Título XVIII. Párrafo	Semilla de cacao o cacao en grano es la semilla sana y limpia del Theobroma cacao L., que ha sido

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 9 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

Origen	Referencia	Criterio a evaluar
	II. Artículo 396.	sometida a fermentación y posterior desecación. Deberá contener como máximo 8% de humedad, 12% de cáscara y no contener insectos o sus estados evolutivos.
	Título XVIII. Párrafo II. Artículo 397.	Cacao o cacao en polvo es el producto obtenido de la pulverización de la torta de cacao. Deberá contener como máximo 8% de humedad y 5% de cascarillas o sustancias extrañas, expresadas sobre materia seca desgrasada. Si su contenido de materia grasa es igual o superior al 10% se denominará "Cacao natural en polvo" y si es menor de 10% se denominará como "Cacao desgrasado en polvo".
	Título XVIII. Párrafo II. Artículo 398.	Chocolate es el producto homogéneo obtenido de un proceso de fabricación adecuado de materias de cacao que puede ser combinado con productos lácteos, azúcares y/o edulcorantes, emulsificadores y/o saborizantes. Debe contener como mínimo 20% de sólidos de cacao del cual, por lo menos 18% será manteca de cacao. Pueden agregarse hasta un límite de un 40% del peso total del producto terminado otros ingredientes alimenticios.
	Título XVIII. Párrafo II. Artículo 399.	Chocolate sucedáneo es el producto en el que la manteca de cacao ha sido reemplazada parcial o totalmente por materias grasas de origen vegetal, debiendo poseer los demás ingredientes del chocolate. Deberá contener como mínimo un 4% de sólidos no grasos de cacao y su humedad no deberá ser superior al 3%. El chocolate sucedáneo de leche deberá contener un mínimo de 12% de sólidos de leche desgrasados y el chocolate blanco sucedáneo deberá contener como mínimo un 4% de manteca de cacao. En la rotulación de estos productos deberá destacarse claramente la frase "sabor a chocolate".
	Título XVIII. Párrafo II. Artículo 400.	Cacao azucarado en polvo es el producto obtenido a partir de cacao en polvo, con la adición de azúcares y destinado a ser disuelto en agua o leche. Deberá contener como máximo 65% de azúcar y como mínimo 20% de sólidos de cacao. Podrá llevar adicionado leche en polvo u otros ingredientes y aditivos permitidos, no podrá contener colorantes.
Decreto Supremo N°297/1992 (Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción. Subsecretaría de Economía, Fomento y Reconstrucción) Aprueba Reglamento de Rotulación de Productos Alimenticios Envasados	TITULO V Ubicación y Tamaño de los Caracteres ARTÍCULO 18°.-	La parte principal del rótulo, considerando como tal aquella que normalmente lee el consumidor y que está impresa en caracteres destacados, debe contener por lo menos, la información siguiente: - Designación del producto.
	TITULO V Ubicación y Tamaño de los Caracteres. Artículo 19)	El nombre del producto, su tipificación según norma chilena (cuando corresponda) y la fecha de duración, deben indicarse en caracteres destacados y de tamaño proporcional al envase.

Fuente: SERNAC, 2015.

7.3 Universo:

Todas las marcas de chocolates con leche, en barra, que se comercializan envasados disponibles en el mercado minorista formal de la ciudad de Santiago.

7.4 Muestreo:

La selección de la muestra de chocolates con leche, en barra, que se comercializan envasados en el mercado local, se determinó en base a un sondeo previo efectuado por funcionarios del Departamento de Calidad y Seguridad de Productos (DCSP), acudiendo a aquellos mercados de mayor afluencia de público en los que se estimó pudiesen ser comercializados artículos de este tipo, considerando: Supermercados, minimarket, almacenes y establecimientos de la vega central, ubicadas en Santiago, considerado como sector representativo de la diversidad geográfica y económica del mercado.


8.5 Muestra:

No probabilística, intencional y única, que fue seleccionada y adquirida por funcionarios del Departamento de Calidad y Seguridad de Productos (DCSP), en el mercado formal de proveedores de la ciudad de Santiago entre el 9 y 14 de abril de 2015.

La muestra se conformó por 12 marcas de chocolates, las que fueron adquiridas aleatoriamente en el mercado minorista de Santiago.

De cada marca se adquirió una unidad muestral, la que se empleó para evaluar los antecedentes relacionados con la rotulación descritos en el punto "8.2 Dimensiones y Variables" del presente estudio.

El alcance según el tipo de producto corresponde a distintas marcas de chocolates con leche, en barra, que se comercializan envasados en la ciudad de Santiago.

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 10 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

8.6 Antecedentes de la Muestra:

La muestra incluida en el presente estudio es la siguiente:

N° Muestra	Establecimiento de compa	Dirección	Comuna	Marca	Contenido Neto (g)	Precio (\$)
1	Líder	San Martín #37	Santiago Centro.	Hershey's	130	1.500
2	Líder	Avda. Libertador Bdo. O'Higgins	Santiago Centro.	Milka	100	920
3	Líder	Avda. Libertador Bdo. O'Higgins	Santiago Centro.	Garoto (Batón)	76	990
4	Jumbo	Avda. Andrés Bello 2404	Providencia	Coeur de Swisse	100	1.199
5	Jumbo	Avda. Andrés Bello 2404	Providencia	Karina	100	699
6	Vega Central	Antonia López de Bello #770	Recoleta	Nestlé (Trencito)	150	1.050
7	Vega Central	Antonia López de Bello #702	Recoleta	Costa (Bambino)	150	770
8	Jumbo	Avda. Andrés Bello 2404	Providencia	Cadbury	110	1.690
9	Jumbo	Avda. Andrés Bello 2404	Providencia	Ritter Sport	100	1.599
10	Jumbo	Avda. Andrés Bello 2404	Providencia	Valor	100	1.599
11	Jumbo	Avda. Andrés Bello 2404	Providencia	Ambrosoli	145	1.099
12	Jumbo	Avda. Andrés Bello 2404	Providencia	Arcor	140	999

Fuente: SERNAC, 2015.

8. METODOLOGÍA ANALÍTICA

Los requisitos de rotulación fueron evaluados y contrastados con las disposiciones al reglamento específico para este tipo de producto, tal como se indica en el apartado 8.2 “Dimensiones y Variables” del presente estudio.

El método de evaluación consistió en lectura sistemática y repetida de la información contenida en cada producto.

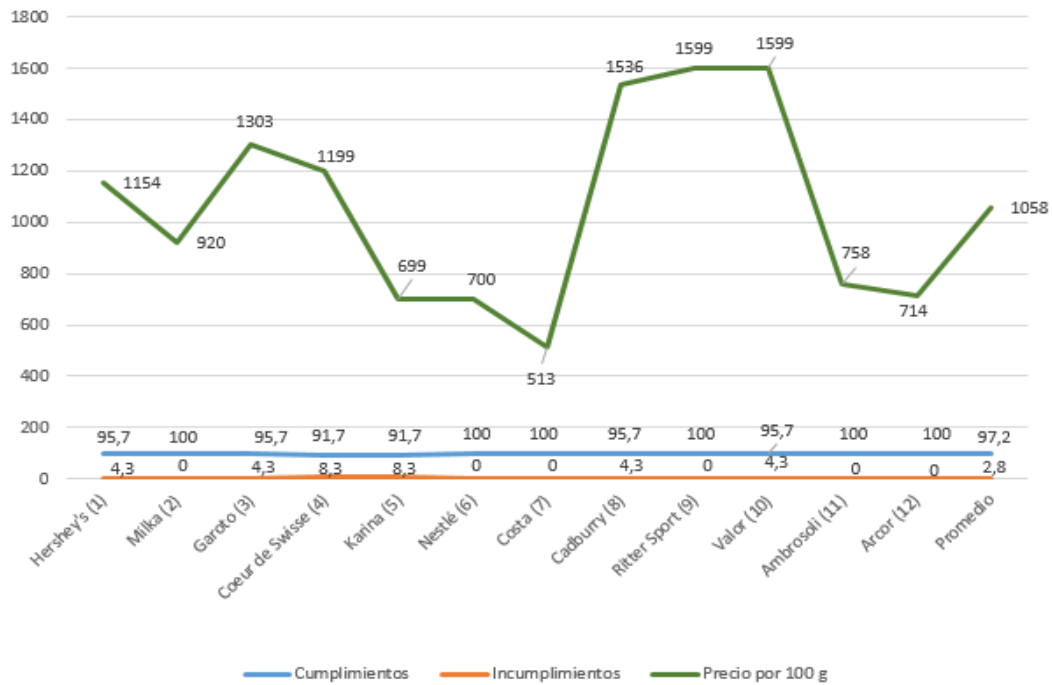
9. RESULTADOS.

9.1 Resultados Generales:

- ✓ Los productos que conformaron la muestra (12 marcas) distribuyeron su cumplimiento de los requisitos establecidos, de la siguiente forma:
 - 6 productos presentaron un cumplimiento de 100%.
 - 4 productos presento un cumplimiento de 95,7%.
 - 2 productos presentaron un cumplimiento de 91,7%.
- ✓ La muestra presentó un cumplimiento promedio de 97,2% y un 2,8% para el caso del incumplimiento.

“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.

Perfil de Desempeño de Chocolates



Fuente: SERNAC, 2015.

9.2 Resultados por Marca:

- ✓ De acuerdo al cumplimiento por marca, se tiene que 6 de ellas presentaron un cumplimiento de 100%, al respecto: Milka, Nestlé (Trencito), Costa (Bambino), Ritter Sport, Ambrosoli y Arcor.
- ✓ El resto de las marcas (6) presentaron un cumplimiento entre 91,7-95,7%.

N° Muestra	Muestra	Cumplimientos		Incumplimientos		No aplicable ⁷ N°
		N°	%	N°	%	
1	Hershey's	22	95,7	1	4,3	21
2	Milka	23	100	0	0	21
3	Garoto (Batón)	22	95,7	1	4,3	21
4	Coeur de Swisse	22	91,7	2	8,3	20
5	Karina	22	91,7	2	8,3	22
6	Nestlé (Trencito)	23	100	0	0	25
7	Costa (Bambino)	22	100	0	0	26
8	Cadbury	21	95,7	2	4,3	22
9	Ritter Sport	23	100	0	0	21
10	Valor	21	95,7	2	4,3	21
11	Ambrosoli	23	100	0	0	24
12	Arcor	23	100	0	0	24
	Promedio	-	97,2	-	2,8	-

Fuente: SERNAC, 2015.

NOTA: Se hace necesario aclarar que de los 52 criterios evaluados, solamente resultaron aplicables a la muestra, entre 44 y 48 criterios. Lo anterior, dado la condición facultativa de algunos requisitos aplicables sobre la materia y otros relacionados con declaraciones de etiquetado nutricional que requieren ser evaluados químicamente en laboratorio.

Las tablas contiguas presentan un resumen de las características relevantes de cada producto.

⁷ NOTA: Los cálculos de cumplimiento de cada muestra fueron realizados en base al total de criterios aplicables y no al total de criterios analizados, pues se provocaría una distorsión de los mismos (específicamente subestimación del cumplimiento). Por lo anterior en la última columna se indica "No Aplicable".










	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 12 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

Imagen muestra				
Establecimiento	Líder	Líder	Líder	Jumbo
Marca	Hershey's	Milka	Garoto (Batón)	Coeur de Suisse
Tipo	Chocolate de leche	Chocolate de leche	Chocolate de leche	Chocolate de leche
Contenido neto	130	100	76	100
Porcentaje de cacao	No lo declara.	30% min. expresado como cacao	No lo declara.	31% min. expresado como cacao
Precio Barra	\$1.500	\$920	\$990	\$1.199
Precio por 100 g	\$1.154	\$920	\$1.303	\$1.199
Cumplimientos	95,7	100	95,7	91,7
Incumplimientos	4,3	0	4,3	8,3
Observaciones	DS 977. Título II. Párrafo II. Artículos 115. Letra b)** No se transcribe adecuadamente los valores nutricionales de la etiqueta original.	-	DS 297. Título V Ubicación y Tamaño de los Caracteres. Artículo 19). Indica tipo de chocolate con letra ilegible.	DS 297. Título V Ubicación y Tamaño de los Caracteres. Artículo 18°. No indica tipo de chocolate en castellano. DS 297. Título V Ubicación y Tamaño de los Caracteres. Artículo 19). Indica tipo de chocolate con letra no proporcional al envase.


Fuente: SERNAC, 2015.

Imagen muestra				
Establecimiento	Jumbo	Vega Central	Vega Central	Jumbo
Marca	Karina	Nestlé (Trencito)	Costa (Bambino)	Cadbury
Tipo	Chocolate de leche	Chocolate de leche	Chocolate de leche	Chocolate de leche
Contenido neto	100	150	150	110
Porcentaje de cacao	30% min. expresado como cacao	No lo declara.	23% min. expresado como cacao	20% min. sólidos de cacao
Precio Barra	\$699	\$1.050	\$770	\$1.690
Precio por 100 g	\$699	\$700	\$513	\$1.536
Cumplimientos	91,7	100	100	95,7
Incumplimientos	8,3	0	0	4,3
Observaciones	DS 297. Título V Ubicación y Tamaño de los Caracteres. Artículo 18°. No indica tipo de chocolate en castellano. DS 297. Título V Ubicación y Tamaño de los Caracteres. Artículo 19). Indica tipo de chocolate con letra no proporcional al envase.	-	-	DS 297. Título V Ubicación y Tamaño de los Caracteres. Artículo 18°. No indica tipo de chocolate en castellano. DS 297. Título V Ubicación y Tamaño de los Caracteres. Artículo 19). Indica tipo de chocolate con letra no proporcional al envase.

Fuente: SERNAC, 2015.

Imagen muestra				
----------------	---	---	--	---

⁸ Los dos asteriscos (**) es una designación especial que se usó en la tabla incluida en el punto “7.2 Dimensiones Y Variables” con el fin de hacer una diferencia respecto de un requisito, pero es parte del mismo artículo (DS 977. Título II. Párrafo II. Artículo 115. Letra b).

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 13 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

Establecimiento	Jumbo	Jumbo	Jumbo	Jumbo
Marca	Ritter Sport	Valor	Ambrosoli	Arcor
Tipo	Chocolate de leche	Chocolate de leche	Chocolate de leche	Chocolate de leche
Contenido neto	100	100	145	140
Porcentaje de cacao	30% min. expresado como cacao	33% min. expresado como cacao	No lo declara.	No lo declara.
Precio Barra	\$1.599	\$1.599	\$1.099	\$999
Precio por 100 g	\$1.599	\$1.599	\$758	\$714
Cumplimientos	100	95,7	100	100
Incumplimientos	0	4,3	0	0
Observaciones	-	<p>DS 297. Título V Ubicación y Tamaño de los Caracteres. Artículo 18°. No indica tipo de chocolate en castellano.</p> <p>DS 297. Título V Ubicación y Tamaño de los Caracteres. Artículo 19). Indica tipo de chocolate con letra no proporcional al envase.</p>	-	-

Fuente: SERNAC, 2015.

10. HALLAZGOS:

- ✓ Llama la atención que 5 de las 12 muestras no declara en porcentaje de cacao (ni ninguna de sus expresiones asociadas: manteca de cacao, solidos de cacao) en su rotulación (Hershey´s, Garoto, Nestlé (Trencito), Ambrosoli, Arcor), lo que si bien no es exigible desde el punto de vista legal constituye un elemento fundamental para la elección del producto y que en alguna medida se relaciona con el precio.

La inclusión del porcentaje de cacao (o de sus expresiones asociadas: manteca de cacao, solidos de cacao) se releva como una buena práctica de la industria.


- ✓ Otro aspecto que debe mencionarse es que en algunos casos se detectó una diferencia en la transcripción de los valores nutricionales, respecto a la información del envase de origen y la información válida para el país, que normalmente está incorporada en el envase mediante un adhesivo.

Lo anterior se pudo observar en algunos casos en los que se pudo desprender el adhesivo (de la información válida para Chile) sin dañar la información del envase de origen.

- ✓ En el mismo sentido anterior, se destaca la muestra marca Garoto (Batón), en la que se detectó una diferencia sustancial entre las porciones indicadas en el envase de origen (3 porciones) y las indicadas en el adhesivo con información válida para Chile (36 porciones)

11. CONCLUSIONES:

- ✓ Los chocolates seleccionados que constituyen la muestra presentaron una rotulación que informa adecuadamente al consumidor, en idioma castellano y sus condiciones de almacenamiento, entre otros requisitos evaluados.
- ✓ De todos los requisitos analizados se presentó solo un incumplimiento relacionado con la marca Garoto (Batón), en la que se detectó una diferencia sustancial entre las porciones indicadas en el envase de origen (3 porciones) y las indicadas en el adhesivo con información válida para Chile (36 porciones).
- ✓ Los chocolates que constituyen la muestra presentaron un cumplimiento cabal de los requisitos evaluados, por lo tanto no existe una relación entre el precio y el nivel de cumplimiento.

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 14 de 14
	“Evaluación de la Rotulación de Chocolates con Leche, en Barra, que se Comercializan Envasados en la Ciudad de Santiago”.		

- ✓ El adecuado ajuste de los productos evaluados a los requisitos establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos refleja la responsabilidad de los proveedores del éste mercado por cumplir con la ley y entregar información de calidad a los consumidores.