El etiquetado de las calorías en el menú de los restaurantes y establecimientos similares

La legislación en Estados Unidos y Canadá.

Autor

Eduardo Goldstein
Email: nombre@bcn.cl
Tel.: (56) 32 226 3906

Comisión

Elaborado para la Comisión de Salud del Senado, en el marco de la discusión del proyecto que exige al comercio informar acerca de la composición nutricional de los alimentos (Bol. N° 18001-7451-11y otros refundidos)

Nº SUP: 152718

Resumen

La sección 4.205 de la *Patient Protection and Affordable Care Act*, de Estados Unidos, publicada el año 2010, estableció el etiquetado nutricional del menú en los restaurantes de cadena y establecimientos similares de venta de comida a nivel de legislación federal. La agencia reguladora de medicamentos y alimentos (FDA por sus siglas en inglés) fue la encargada de elaborar los reglamentos requeridos para su implementación que –luego de sucesivos aplazamientos– entró en vigor recién el año 2018.

Así, están sujetos a esta regulación los restaurantes que son parte de una cadena de 20 o más locales, que hacen negocios bajo el mismo nombre y que ofrecen a la venta sustancialmente los mismos alimentos en el menú.

Los establecimientos concernidos deben, por tanto, ofrecer una lista de información de calorías para los artículos habituales en sus menús y una declaración sucinta acerca de la ingesta calórica diaria recomendada. La norma regula igualmente que otra información nutricional más detallada tendrá que estar disponible, si se hace una petición por escrito.

Los alimentos concernidos por el etiquetado de las calorías incluyen: los ítems del menú estándar, las bebidas alcohólicas, así como la comida y bebida de los autoservicios, entre otros.

Una norma similar para el etiquetado de las calorías en el menú, dirigida a las cadenas de restaurantes con 20 o más locales y establecimientos de venta de comidas y bebidas, se promulgó el año 2015 en la Provincia de Ontario en Canadá. La norma, que entró en vigor a inicios del año 2017, pesa igualmente sobre establecimientos de comida al paso, almacenes, supermercados, salas de cine, panaderías y cafeterías.

Introducción

Respondiendo a la consulta sobre la experiencia extranjera en materia del etiquetado del menú de comida, en lo que sigue se resumen las regulaciones vigentes en los Estados Unidos (2010) y Canadá, (2015) que son parte de aquellos países que han legislado a este respecto. Entre los demás países que han regulado igualmente el etiquetado de las calorías en el menú, se cuentan Reino Unido (donde rige desde abril 2022[1]), y algunos estados de Australia (desde el año 2011). Más recientemente, Arabia Saudita implementó una normativa obligatoria en la misma línea (que rige desde julio 2025) y el municipio Dubái en Emiratos Árabes Unidos (impuso regulaciones que aplican desde el año 2019).

La situación legislativa de estos tres últimos casos no se desarrolla en el presente informe. Luego, en lo que respecta a las regulaciones de los EE. UU. y Canadá, a continuación, se describen los objetivos de las normas respectivas y se especifican los tipos de establecimientos y alimentos concernidos. Para ello, se utilizaron fuentes legales, así como otros cuerpos normativos como son los reglamentos, junto con orientaciones técnicas publicadas por los organismos responsables en cada caso.

I. El etiquetado de los menús en EE.UU.

El 23 de marzo del año 2010, bajo el gobierno del presidente B. Obama, se publicó en EE.UU. la *Patient Protection and Affordable Care Act*[2], consistente en una reforma integral del sistema de salud[3]. La sección 4.205 de esta norma legal estableció el etiquetado nutricional del menú estándar ofrecido en los restaurantes de cadena y establecimientos similares de venta de comida[4]. La obligación de informar, de acuerdo a la ley, pesa sobre los restaurantes que son parte de una cadena de 20 o más locales y que funcionan bajo el mismo nombre, y donde cuyas comidas son parte de una oferta estándar que es ofrecida de manera permanente por dichos establecimientos.

Cabe señalar que el etiquetado obligatorio de las calorías en restaurantes se había introducido con anterioridad en la ciudad de Nueva York[5], en el año 2008. Regulación que se actualiza con la entrada en vigencia de la ley federal el año 2018[6], esto es: manteniendo un estándar más alto al obligar a regirse por esta norma también a las cadenas de restaurantes con 15 a 19 locales.

En cuanto a la nueva ley federal del año 2010, esta modifica una norma anterior sobre el etiquetado (FD&C Act)[7], estableciendo los siguientes requerimientos para el etiquetado del menú en los establecimientos concernidos (FDA; 2020a)[8].

---

[1] La norma aquí pesa sobre las empresas gastronómicas con 250 o más empleados que preparan alimentos para el consumo inmediato. Incluye franquicias si suman 250+ empleados bajo el mismo modelo. Excluye micro/pequeñas empresas, pero se anima a adoptar voluntariamente.

[2] Traducida oficialmente como "Medidas de protección para los pacientes y Ley del Cuidado de Salud de Bajo Precio", es conocida habitualmente como "PPACA", "ACA" u "Obamacare".

[3] La Ley tiene 2 partes: La Ley de Protección al Paciente y la Ley de Educación y Reconciliación.

[4] *Nutrition labeling of standard menu items at chain restaurants.*

[5] Ley disponible en: https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/about/healthcode/health-code-article81.pdf

[6] New York City Helath (2018). *Regla actualizada de etiquetado de calorías para los establecimientos de servicio de alimentos: lo que usted debe saber. https://www1.nyc.gov/assets/dca/downloads/pdf/businesses/FAQs-NYC-Calorie-Labeling-Rule-Spanish.pdf*

[7] Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C Act)

[8] Cita traducida de FDA (2020b) *Menu Labeling Key Facts for Industry: General Information.* Disponible en https://www.fda.gov/media/116000/download

- Publicar las calorías de los elementos del menú estándar que figuran en los menús y letreros con menús;
- Publicar las calorías de los alimentos en exhibición y los alimentos de autoservicio que son elementos estándar del menú;
- Incluir en los menús y letreros con menús una declaración sucinta sobre la ingesta calórica sugerida y una declaración de que la información nutricional adicional está disponible a pedido; y
- Tener la información nutricional escrita adicional requerida disponible, a pedido del consumidor, en las instalaciones del establecimiento concernido

La norma legal encomienda a la agencia reguladora de medicamentos y alimentos (FDA por sus siglas en inglés[9]) la elaboración de los reglamentos requeridos para la implementación de la ley en todos los estados, esto para especificar sus alcances en cuanto establecimientos y comidas, y a los detalles sobre cómo se debe proporcionar la información nutricional y de calorías a los consumidores.

En lo que respecta a la ingesta calórica sugerida, la regulación establece que, en cada página del menú, se debe indicar:

> "(…) 2000 calorías diarias se emplean como recomendación nutricional general, pero las necesidades calóricas varían".

En cuanto a los alcances de la norma, la FDA aclara que:

> "Publicar las calorías en sus menús y tableros de menús (…) va a llenar una necesidad de información crítica, para ayudar a los consumidores a tomar decisiones informadas y dietéticas saludable. (…) Otra información nutricional como el total de calorías, calorías de la grasa, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra, azúcares y proteínas tendrán que estar disponibles si se hace una petición por escrito" [10]

1. Los establecimientos concernidos

En cuanto a los **establecimientos concernidos**, de acuerdo a reglamento final de la FDA[11], están sujetos a esta regulación los restaurantes y establecimientos similares de venta de **comida tipo restaurant**[12] que:

a. Son parte de una cadena de 20 o más locales[13].
b. Hacen negocios bajo el mismo nombre.
c. Ofrecen a la venta sustancialmente los mismos alimentos en el menú.

[9] U.S. *Food and Drug Administration*
[10] FDA (2017) Resumen general de los requisitos de etiquetado de la FDA para los restaurantes, establecimientos similares de venta de alimentos y máquinas expendedoras. https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/overview-fda-labeling-requirements-restaurants-similar-retail-food-establishments-and-vending
[11] FDA (2020b) Menu Labeling Rule. Key Facts for Industry. Disponible en: https://www.fda.gov/media/116000/download
[12] La norma define como **alimentos tipo restaurante** a aquellos que se procesan y preparan principalmente en los establecimientos de venta de alimentos y se ofrecen para la venta con el fin de que se coman de inmediato o después, ya sea dentro o fuera del establecimiento. Esto, incluye, comida al paso, comida para llevar, entregas a domicilio(*delivery*) y comida de autoservicio destinada al consumo inmediato
[13] Incluye alimentos que se venden en máquinas operadas por una persona que posee u opera 20 o más máquinas expendedoras, sujeto a ciertas excepciones.

Los restaurantes y establecimientos de venta de comida similares que no cumplen los requisitos anteriores pueden adherir voluntariamente a los requerimientos de la ley federal, registrándose en la FDA, renovando así adhesión de forma anual.

Más recientemente, la segunda edición de la Guía Complementaria para la Industria, publicada en diciembre de 2023[14], recomienda el uso voluntario del etiquetado del menú en el delivery digital (plataformas de pedidos online de terceros), las que no estaban tan masificadas cuando se estableció la ley [15]. La Guía complementaria recomienda igualmente la declaración voluntaria de azucares añadidos (FDA; 2023)

2. Los alimentos concernidos

En cuanto a los **alimentos concernidos** por la norma, dicha agencia lo aclara con los siguientes ejemplos[16]:

Alimentos cubiertos cuando se venden por una cadena con 20 o más locales, incluyen:

- "Las comidas de restaurante donde la gente se sienta a comer.
- Los alimentos comprados en las ventanillas de autoservicio.
- Los alimentos para llevar, como la pizza.
- Los alimentos, como sándwiches ordenados al momento, de un menú o tableros de menús en un supermercado o tienda de alimentos selectos.
- Los alimentos que usted se sirve de una barra de ensalada o de una barra de comida caliente.
- Panecillos en una panadería o café.
- Palomitas de maíz compradas en una sala de cine o un parque de diversiones.
- Una bola de helado, batido de leche o nieve en una tienda de helado.
- '*Hot dogs'* o bebidas congeladas preparadas en el lugar, en una tienda de abarrotes o en un almacén.
- Ciertas bebidas alcohólicas."

Alimentos que no están cubiertos:

> Ciertos alimentos comprados en los supermercados u otros establecimientos similares de venta de alimentos que, normalmente, se destinan para comer por más de una persona y requieren una preparación adicional antes de consumir, como libras de carnes frías, quesos, o ensaladas de tamaño grande de la salchichería.

3. La implementación de la ley[17]

De acuerdo con lo informado por el *Congressional Research Service* o CRS (2018), en 2011 la FDA publicó dos normas complementarias a la ley, las que establecen los requisitos del etiquetado de las calorías de los alimentos vendidos en los restaurantes, así como en las máquinas expendedoras. Ambas

[14] FDA (2023) Menu *Labeling: Supplemental Guidance for Industry (Edition 2); Draft Guidance for Industry*
[15] Esto ocurre con posterioridad a la pandemia covid-19, que es cuando adquieren gran impulso las aplicaciones de *delivery*.
[16] *Ibid*. p.1
[17] El presente acápite fue extraído del informe BCN elaborado por Williams, G (2018) Deber de informar calorías de alimentos preparados Estados Unidos de América y Ciudad de Nueva York, complementado con referencias adicionales sobre la materia.

reglas fueron publicadas el 1 de diciembre de 2014 y ellas debieron entrar en vigor un año después para los restaurantes y en dos años para las máquinas expendedoras[18].

La fecha original de cumplimiento se amplió, siguiendo las instrucciones de la Ley de Presupuesto del Año fiscal 2016. Esta norma prohibió el uso de cualquier fondo fiscal para su implementación, administración o cumplimiento de las exigencias de etiquetado del menú (CRS). Posteriormente, en mayo de 2016, la FDA declaró que comenzaría a aplicar la regla de etiquetado desde el 5 de mayo de 2017.

Sin embargo, en respuesta a las preocupaciones continuas de ciertos sectores de la industria alimentaria afectados y de algunos miembros del Congreso, el 1 de mayo de 2017, la FDA anunció que postergaba la fecha de inicio del cumplimiento hasta mayo de 2018.

Cabe señalar que, desde el primer año de implementación, la FDA publicó una serie de guías, orientaciones técnicas y recursos educativos para autoridades de distinto nivel (federal, estatal y local), las que se han ido actualizando y se encuentran disponibles en el sitio Web oficial de la FDA[19]. Al respeto, Ver en Figura Nº 1 de Anexo, uno de los ejemplos que proporciona a la industria gastronómica la FDA, para la aplicación del etiquetado en una de las guías de orientación técnica

II. El etiquetado de los menús en la provincia de Ontario en Canadá

Las normas relativas al etiquetado de los menús en la Provincia de Ontario en Canadá están establecidas por la Ley del año 2015 sobre elecciones saludables en el menú[20] y el reglamento respectivo para su implementación elaborado el año 2016[21]. Esta norma obliga a publicar el número de calorías de los alimentos del menú estándar en restaurantes con 20 o más locales de dispensación de comida en la Provincia de Ontario, ley que entró en vigor el 1 de enero de 2017.

De acuerdo con la guía de requerimientos en materia de etiquetados, publicada en el sitio oficial del Gobierno de Ontario[22], la ley impone las siguientes obligaciones a los establecimientos gastronómicos:[23]

- Publicar la cantidad de calorías para cada comida estándar y comida de autoservicio en los menús (incluidos los letreros de menú) y la etiqueta de las comidas y
- Publicar información contextual para ayudar a educar a los clientes sobre sus necesidades calóricas diarias.

[18] EE.UU. *Food Labeling; Nutrition Labeling of Standard Menu Items in Restaurants and Similar Retail Food Establishments. A Rule by the Food and Drug Administration on* 12/01/2014https://www.federalregister.gov/documents/2014/12/01/2014-27833/food-labeling-nutrition-labeling-of-standard-menu-items-in-restaurants-and-similar-retail-food
[19] FDA (2023) *Menu labeling requirements*. Disponible en https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/menu-labeling-requirements
[20] *Healthy Menu Choices Act, SO 2015, c 7, Sched. 1, c*onocida también como Ley de etiquetado de los menús. Disponible en https://www.ontario.ca/laws/statute/15h07
[21] O Reg, 50/16 (General). Disponible en https://www.ontario.ca/laws/regulation/160050
[22] ONTARIO (2021a) *Guide to menu-labelling requirements*. Disponible en https://www.ontario.ca/document/guide-menu-labelling-requirements
[23] *"lieux de restauration" o «food service premise»*

En cuanto a la información contextual, desde inicios del año 2018[24] esta debe indicar el siguiente texto:

> "Los adultos y los jóvenes (a partir de los 13 años) necesitan, en promedio, 2.000 calorías por día y los niños (4 a 12 años) necesitan, en promedio, 1.500 calorías por día. Sin embargo, las necesidades individuales varían."[25]

1-. Los establecimientos concernidos

En cuanto a los **establecimientos concernidos**, en la guía destinada a los empresarios gastronómicos, publicada por el Gobierno de Ontario[26], se señala que la norma obliga a

- "Empresarios que operan una cadena de restaurantes (con 20 o más locales en la provincia de Ontario).
- Empresarios que poseen u operan al menos 20 cafeterías que son accesibles al público en la provincia de Ontario".

> "Esto incluye desde restaurantes, a locales de comida al paso, pasando por almacenes y supermercados, hasta salas de cine, panaderías y cafeterías"[27]

Una resolución del Ministerio de Salud de 2023, precisa los requisitos para el sector de Restaurantes para diferentes tipos de bebidas y menús (Ontario -Ministerio de Salud; 2023)

Posteriormente en un instructivo del Ministerio de Salud de Ontario establece los estándares de fiscalización que deben aplicar las autoridades sanitarias locales para la aplicación de la norma, donde se especifica su aplicación para comidas preparadas en Supermercados (*Menu labelling Protocol*; 2024)
En cuanto a los **establecimientos no concernidos**, las guías oficiales sobre la materia (Ontario; 2021a, 2021b) indican que están exceptuados de esta norma, los siguientes casos:

- Locales que abren menos de 60 días (consecutivos o no) en un año calendario
- Los casinos ubicados en establecimientos educacionales públicos y privados (sean nivel de enseñanza básica, segundaria o superior)
- Los casinos de establecimientos carcelarios
- Los casinos de jardines infantiles

2. Los alimentos concernidos

Los **alimentos concernidos** son los alimentos del menú estándar, que el reglamento define como alimento o bebida, con los siguientes criterios[28]:

---

[24] Durante el año 2017, existía la opción de una declaración más general para el adulto medio, con el siguiente texto *« L'adulte moyen a besoin d'environ 2 000 à 2 400 calories par jour; cependant, les besoins individuels en calories peuvent varier.* »
[25] ONTARIIO (2021a) *Op. Cit.*
[26] ONTARIO (2021b) *Calories dans les menus : information à l'intention des entreprises.* Disponible en https://www.ontario.ca/fr/page/calories-dans-les-menus-information-lintention-des-entreprises
[27] *Ibíd.* p.2 traducción propia
[28] Ontario; 2021a, *Op Cit y* Ontario; 2021b, *Op Cit*.

- Su formato y contenido están estandarizados
- Son servidos o transformados y preparados en un lugar
- Están destinados a ser consumido de inmediato sin requerir de la menor preparación de parte del cliente

Los **alimentos no concernidos**, o exceptuados del etiquetado en el menú, según el reglamento son, entre otros:

- Los alimentos y bebidas que se venden menos de 90 días dentro del año calendario
- Los condimentos de libre disposición (ofrecidos gratuitamente) que no se detallan en el menú
- Las comandas especiales de comidas y bebidas (preparados de forma particular en función de la preferencia del cliente)[29].

[29] Quienes venden alimentos estandarizados que deben ser personalizados por el cliente, no están exceptuados de la norma del etiquetado de las calorías.

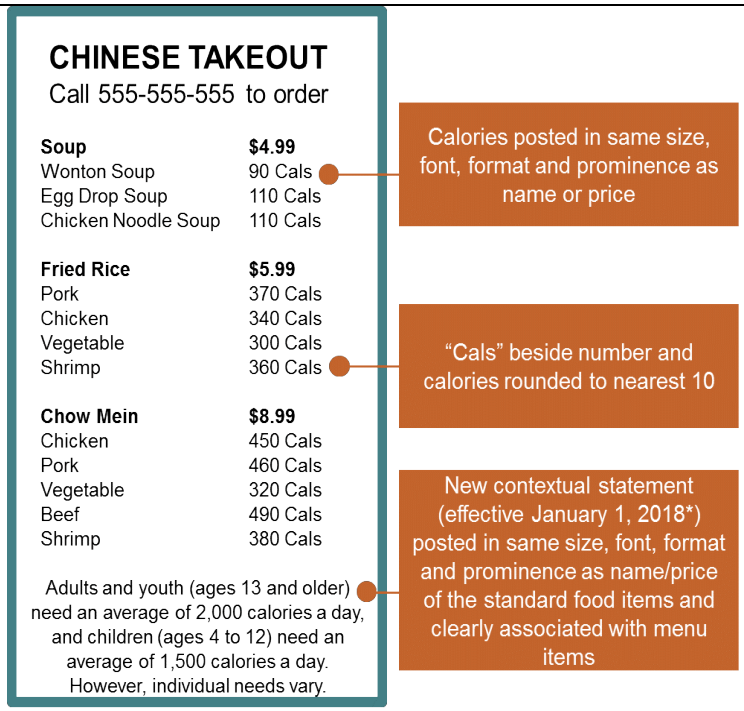
Anexo: Ejemplos de etiquetado de calorías en un menú estándar de EE. UU. y Canadá

Ejemplos de indicación de calorías en distintos formatos	
Caso de Estados Unidos de Norteamérica	
	Indicación de calorías en una carta de un restaurant u otro establecimiento similar con consumo en el lugar, indica precio y calorías por porción. (Destacado en negro) También se destaca que en la parte inferior de la carta, en todas las páginas se indica el máximo de calorías diarias por persona, denominado Declaración contextual (destacado en rojo)
	Indicación de calorías en una carta de un restaurant u otro establecimiento similar con consumo en el lugar, en este caso indica un rango variable de calorías. (Destacado en negro) También se destaca que en la parte inferior de la carta, en todas las páginas se indica el máximo de calorías diarias por persona, denominado Declaración contextual (destacado en rojo)

En el caso de los establecimientos de autoservicio, se indica una ración y las calorías equivalentes.

En el caso de los establecimientos de autoservicio, de alimentos porcionados, se indica el equivalente en calorías.

Caso de Canadá



En el caso canadiense se destacan entre otras precisiones:

Las calorías deben mostrarse con el mismo tamaño de letra, formato y prominencia que el nombre o el precio.

Denominación "calorías" deben ubicarse junto al número y redondeadas a la decena más cercana.

Debe adjuntarse la declaración contextual con el mismo tamaño de letra, fuente, formato y prominencia que el nombre del producto, precio y asociados a las partes del menú.

Fuentes: EE. UU.: FDA (s/f) *Menu Labell (expo ppt)* ; CANADA- ONTARIO (2023) *Guide to menu-labelling requirements*.

Referencias

Estados Unidos

EE.UU. (2010) Patient Protection and Affordable Care Act. Version certificada. Disponible en https://www.govinfo.gov/content/pkg/PLAW-111publ148/pdf/PLAW-111publ148.pdf

*Food and Drug Administration (*FDA) (2020a) *Menu labeling requirements*. Disponible en https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/menu-labeling-requirements

FDA (2020b) *Menu Labeling Rule. Key Facts for Industry*. Disponible en https://www.fda.gov/media/116000/download

FDA (2017) Resumen general de los requisitos de etiquetado de la FDA para los restaurantes, establecimientos similares de venta de alimentos y máquinas expendedoras. Disponible en https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/resumen-general-de-los-requisitos-de-etiquetado-de-la-fda-para-los-restaurantes-establecimientos

FDA (2014) *Food Labeling; Nutrition Labeling of Standard Menu Items in Restaurants and Similar Retail Food Establishments*. A Rule by the Food and Drug Administration Disponible en 12/01/2014https://www.federalregister.gov/documents/2014/12/01/2014-27833/food-labeling-nutrition-labeling-of-standard-menu-items-in-restaurants-and-similar-retail-food

FDA (2023) Menu Labeling: Supplemental Guidance for Industry (Edition 2); Draft Guidance for Industry. Disponible https://www.federalregister.gov/documents/2023/12/14/2023-27450/menu-labeling-supplemental-guidance-for-industry-edition-2-draft-guidance-for-industry-availability

CRS, Dabrowska Agatha (2018). *Nutrition Labeling of Restaurant Menu and Vending Machine Items.* Disponble en: https://fas.org/sgp/crs/misc/R44272.pdf

Canadá – Provincia de Ontario

ONTARIO. *Healthy Menu Choices Act, SO 2015, c 7, Sched. 1*. Disponible en https://www.ontario.ca/laws/statute/15h07

ONTARIO (2016) Reglamento de ONTARIO 50/16. Disposiciones Generales (actualizado a 11 de abril de 2022) Disponible en https://www.ontario.ca/lois/reglement/160050/v7

ONTARIO (2021a) *Guide to menu-labelling requirements*. (actualizada en nov. 2023) Disponible en https://www.ontario.ca/document/guide-menu-labelling-requirements

ONTARIO (2021b) *Calories dans les menus : information à l'intention des entreprises.* Disponible en https://www.ontario.ca/fr/page/calories-dans-les-menus-information-lintention-des-entreprises

ONTARIO- Ministry of Health (2023) HMCA Fact Sheet — Application of the Act in Restaurants. Disponible en https://files.ontario.ca/moh-hmca-fact-sheet-restaurants-en-2023-03-07.pdf

ONTARIO- Ministry of Health (2024) Menu labelling Protocol ,2024. Disponible en https://www.ontario.ca/files/2024-02/moh-menu-labelling-protocol-en-2024-02-15.pdf

Nota aclaratoria

Asesoría Técnica Parlamentaria está enfocada en apoyar preferentemente el trabajo de las Comisiones Legislativas de ambas Cámaras, con especial atención al seguimiento de los proyectos de ley. Con lo cual se pretende contribuir a la certeza legislativa y a disminuir la brecha de disponibilidad de información y análisis entre Legislativo y Ejecutivo.

Creative Commons Atribución 3.0
(CC BY 3.0 CL)