



**Informe Elaborado por SMR&S  
abogados para la Oficina Comercial  
del Perú en Chile - MINCETUR**



CONSULTORA & ESTUDIO JURÍDICO

**SMIR&S**  
A B O G A D O S



## MARCO NORMATIVO DE LOS ALIMENTOS EN EL MERCADO CHILENO

- **Normativa básica**

- Código Sanitario. [D.F.L. N°725/67](#) de 11/12/1967
- Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
- Ley 20.606 Modifica RSA.
- Ley 20.869 sobre publicidad de los Alimentos.
- DS N° 13/15 Minsal.
- Ley 18.164 “Ley de Internaciones”.
- Ley 19.880 Bases de Procedimientos Administrativos.



- **Principales materias reguladas**

- - Definición de Alimentos.
  - ¿que requiere autorización sanitaria?
  - Distintos tipos de alimentos, su manipulación, producción y/o recolección y expendio.
  - Regulación del agua, bebidas analcohólicas, jugos.
  - Alimentos para regímenes especiales.
  - Suplementos alimenticios.
  - Alimentos para deportistas



## **DEFINICIÓN LEGAL DE ALIMENTO:**

Alimento o producto alimenticio es cualquier sustancia o mezclas de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.

Materia prima alimentaria es toda sustancia que, para ser utilizada como alimento, precisa de algún tratamiento o transformación de naturaleza química, física o biológica.

Los alimentos empaquetados o enlatados importados a Chile deben exhibir etiquetas en español, detallando todos los ingredientes, aditivos, fechas de fabricación y vencimiento, junto al nombre del productor, envasador o distribuidor, además del importador, sin perjuicio de los requisitos de regulación específicos que se establezcan para cada tipo de alimentos en particular.



**LA FISCALIZACIÓN:** La fiscalización y sanción de los incumplimientos a la Normativa Alimentaria está entregada a las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud (SEREMIS de Salud).

En Chile, el Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS N°977 del Ministerio de Salud, es la normativa que rige el control y fiscalización de la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano.

Los productos que no cumplan con éstas normativas podrán ser importados, pero no podrán ser comercializados en Chile, hasta cumplir con los requisitos exigidos en el país.

En noviembre del año 2006 comenzó a regir la medida que obliga a detallar el aporte nutricional de todos los alimentos envasados y bebidas tanto para los productos chilenos como para los importadores.

Los productos que no cumplan con la medida serán sancionados con penas que van desde multas en dinero de hasta US 67.500.- aproximadamente, decomiso de la mercadería e incluso la clausura del recinto.



## Ley del etiquetado de los alimentos

- ✓ **A partir de junio de 2016**
- ✓ Estar rotulados con la frase **“ALTO EN”**
- ✓ Prohibida la venta en todas las escuelas de alimentos **“ALTOS EN”**.
- ✓ Prohibida su publicidad en canales de expresión dirigidos a menores de 14 años.



## Marco Legal: ley 20606

- Vigencia
- Características
- Objetivos de la Norma
- Vigilancia y Fiscalización
- Implementación: D.S. N°13/2015 MINSAL



EXCESO DE AZÚCARES  
Ministerio de Salud

EXCESO DE CALORÍAS  
Ministerio de Salud

EXCESO DE GRASAS SATURADAS  
Ministerio de Salud

EXCESO DE SODIO  
Ministerio de Salud



- La ley regula el nuevo contenido del rótulo de ciertos productos y la publicidad de los mismos, según lo dispuesto por la Ley N.º 20.869.
- ¿Cuáles productos? 120 BIS RSA
  - Alimentos con adición de sodio, azúcares o grasas saturadas y niveles de energía, con niveles que superen la norma.
  - En publicidad, dirigida a menores de 14 años: no aplicaciones interactivas, juegos, concursos o similares; caso programas de TV, Web; no en establecimientos educacionales; no entrega gratuita, no ganchos comerciales dirigidos a menores, como juguetes, accesorios, adhesivos, incentivos o similares.

**¿CÓMO SE ROTULA? Alto en; Octágono; tamaños; ubicación**



**REGULACION AL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

El nuevo reglamento, que busca combatir los niveles de obesidad en el país, establece límites para los denominados nutrientes críticos. En caso que un producto los sobrepase, deberá llevar una advertencia en su envase para informar al consumidor.

					
	Azúcares totales	Energía	Sodio	Grasas saturadas	
<b>Límites</b>					
Alimentos sólidos	<b>10</b> g/100 g	<b>275</b> kcal/100 g	<b>400</b> mg/100 g	<b>4</b> g/100 g	
Alimentos líquidos	<b>5</b> g/100 ml	<b>70</b> kcal/100 ml	<b>100</b> mg/100 ml	<b>3</b> g/100 ml	



*"Artículo 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 cualquier modificación de la información contenida en el rótulo original, salvo autorización por escrito de la autoridad sanitaria, con las siguientes excepciones:*

*1) 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;*

*2) Los productos que utilicen la sobreimpresión o modificación de la información en el rótulo en conformidad a las disposiciones del artículo 120 bis del presente reglamento, incluyendo el ajuste de la información nutricional que debe declararse o eliminando información incompatible con dicho descriptor, cuando corresponda". Lo anterior es sin perjuicio de la posibilidad re-etiquetar*



"Artículo 120 bis: Cuando a un alimento o producto alimenticio se le haya adicionado sodio, azúcares o grasas saturadas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla N° 1 del presente artículo, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado. En el caso de la energía, se deberá rotular su contenido cuando se le haya adicionado azúcares, miel, jarabes, o grasas saturadas, y se supere el valor establecido en la referida tabla.

Tabla N°1: Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos.

	Energía kcal/100 g	Sodio mg/100 g	Azúcares totales g/100 g	Grasas saturadas g/ 100 g
Límites en Alimentos sólidos. Valores mayores a:	275	400	10	4
	Energía kcal/100 ml	Sodio mg/100 ml	Azúcares totales g/100 ml	Grasas saturadas g/ 100 ml
Límites en alimentos líquidos. Valores mayores a:	70	100	5	3



*La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será rotulando un símbolo octagonal de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SODIO", "AZÚCARES" o "CALORÍAS", en uno o más símbolos independientes, según corresponda. Las letras del texto deberán ser mayúsculas y de color blanco. Además, en el mismo símbolo, deberá inscribirse en letras blancas, la frase "Ministerio de Salud", según el diagrama N° 1 del presente artículo.*

*El o los símbolos referidos se ubicarán en la cara principal de la etiqueta de los productos.*





*Las dimensiones del o los símbolos referidos estarán determinadas de acuerdo al área de la cara principal de la etiqueta, según el cuadro siguiente:*

Área de la cara principal de la etiqueta	Dimensiones de símbolo (alto y ancho)
Menor a 30 cm <sup>2</sup>	Rotula en el envase mayor que los contenga
Entre 30 y menor a 60 cm <sup>2</sup>	1,5 x 1,5 cm
Entre 60 y menor a 100 cm <sup>2</sup>	2,0 x 2,0 cm
Entre 100 y menor a 200 cm <sup>2</sup>	2,5 x 2,5 cm
Entre 200 y menor a 300 cm <sup>2</sup>	3,0 x 3,0 cm
Mayor o igual a 300 cm <sup>2</sup>	3,5 x 3,5 cm





**GRATED DE ATÚN**

100% GARANTÍA



**PESO NETO 170 Gr**

NATURAL Y SABROSON

Ingredientes: Caballa, agua y sal. Después de abierto, mantener el producto en otro embase. Producido Especialmente para: ZonikGraF Jr. Carrete 125-comas - Lima  
Peso Neto: 170 Gr  
Producto Peruano

**EL MARINERO**

- 6 panes
- 4 huevos
- 1kg de arroz
- 900 kg fideos sancochados
- 1/4 kg trijol canario fresco

**GRATED DE ATÚN PESO NETO 170 Gr**

de pescado equivale a:




**ATÚN EN AGUA Y LIMÓN**

100% GARANTÍA



**PESO NETO 170 Gr**

NATURAL Y SABROSON

Ingredientes: Caballa, agua y sal. Después de abierto, mantener el producto en otro embase. Producido Especialmente para: ZonikGraF Jr. Carrete 125-comas - Lima  
Peso Neto: 170 Gr  
Producto Peruano

**EL MARINERO**

- 6 panes
- 4 huevos
- 1kg de arroz
- 900 kg fideos sancochados
- 1/4 kg trijol canario fresco

**ATÚN EN AGUA Y LIMÓN PESO NETO 170 Gr**

de pescado equivale a:




**FILETE DE ATÚN**

100% GARANTÍA



**PESO NETO 170 Gr**

NATURAL Y SABROSON

Ingredientes: Caballa, agua y sal. Después de abierto, mantener el producto en otro embase. Producido Especialmente para: ZonikGraF Jr. Carrete 125-comas - Lima  
Peso Neto: 170 Gr  
Producto Peruano

**EL MARINERO**

- 6 panes
- 4 huevos
- 1kg de arroz
- 900 kg fideos sancochados
- 1/4 kg trijol canario fresco

**FILETE DE ATÚN PESO NETO 170 Gr**

de pescado equivale a:





Lote:

F.P.

F.V.

**VALOR NUTRITIVO**  
por cada 100gr.

Calorias	54
Grasa	8,4 g
Calcio	7,0 mg
Hierro	7,2 mg
Carbohidratos	13,1 g
Fósforo	3,8 mg
Vitamina A	23,0 mg

Producido y Envasado por:  
Agroindustria "TONYCAR"  
Psje. Mariscal Cáceres 105 Plo Pata  
El Tambo.  
Pedidos: al (064) 242858  
RS DIGESA: N60672N KAPRMR  
RUC: 10198033231  
**PRODUCTO 100% NATURAL**

250g  
CONTENIDO

**Aguaymanto:** Alimento energético natural ideal para niños, deportistas y estudiantes, por su alto contenido de provitamina A y vitamina C, complejo de vitamina B.  
El Aguaymanto actúa como un potente antioxidante previniendo el envejecimiento celular y la aparición de cáncer, favorece la cicatrización de las heridas y combate algunas alergias como el asma.

**Ingredientes:** Capuli (aguaymanto), azúcar, pectina, ácido cítrico.





## Aspectos Críticos:

Vigencia: tiempos de cumplimiento e implementación

Etapas del proceso

Como afecta la importación:

- En la internación misma
- En el expendio

Quien responde por el rotulado?

Posición de la Autoridad Sanitaria en la Materia?

Que dice Contraloría?



Se puede corregir el rotulado con errores en productos importados?

- Sí
- Como?
- Sobreimpresión
- Están exceptuados de autorización sanitaria previa
- Quien es el obligado a subsanar?
- Que pasará con lo importado antes de la vigencia de la nueva regulación y que esté aún para la venta?



"Artículo 468.- Las comidas o platos preparados que se presenten envasados para la venta, que se expendan para llevar en porciones y/o variedades predefinidas por el elaborador deberán rotularse con el nombre del alimento, domicilio del establecimiento elaborador del alimento, nombre del representante legal de este último, número y fecha de la resolución sanitaria que autorizó el funcionamiento de dicho establecimiento de alimentos y nombre de la autoridad sanitaria que la emitió, fecha de elaboración, fecha de vencimiento o plazo de duración del producto, instrucciones para el almacenamiento, contenido neto y toda la información descrita en el artículo 115 del presente reglamento, salvo el número de porciones por envase.

Esta información deberá estar impresa en el envase o contenida en una etiqueta adherida al mismo, de modo visible, indeleble y fácil de leer en circunstancias normales de compra y uso".



- Vigencia Progresiva de niveles de nutrientes y calorías
  - Dificultades a considerar si se aplica la norma desde la etapa de venta, en lo referido al cómputo del plazo
- Caso especial de microempresas y medianas empresas
  - ¿Qué ocurre cuando el expendedor no en Mipyme.
- Presentaciones a Contraloría: competencia del órgano:
  - Elaboradores
  - Expendedores



**Gradualidad de la norma**

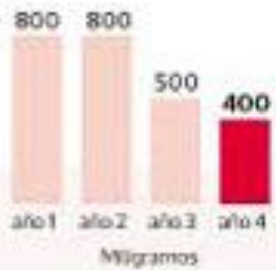
Los márgenes para los nutrientes críticos se irán haciendo más estrictos, paulatinamente, hasta llegar a la plena vigencia de La norma, en un periodo de cuatro años. La idea, es que la industria pueda ajustarse a estos límites.

**Grasas saturadas**



**Alimentos sólidos**  
por cada 100 gr.

**Sodio**



**Azúcares totales**

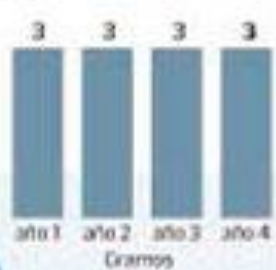


**Alimentos sólidos**  
por cada 100 gr.

**Energía**

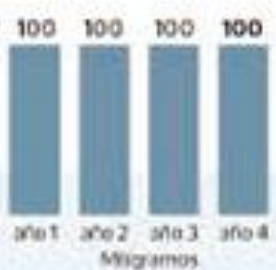


**Grasas saturadas**

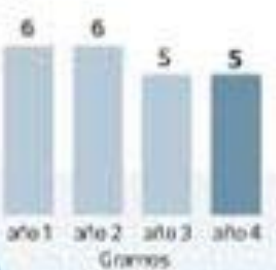


**Líquidos**  
Por cada 100 ml.

**Sodio**

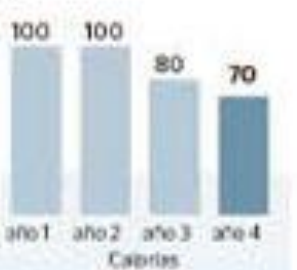


**Azúcares totales**



**Líquidos**  
Por cada 100 ml.

**Energía**



LA TERCERA



# GRACIAS

