

Seminarios Miércoles del exportador

Etiquetado y rotulado para el mercado de Chile – Sector Alimentos.

Lima, 15 de octubre de 2025



Lic. Química – Mag.
Viviana Scotto Z
CEO - VSNITC
vscotto@hotmail.com /
vscotto@vsnitc.com



VS NITC

National & International Trade Consulting

RESEÑA PROFESIONAL

Viviana Graciela Scotta Zumaeta

Gerente General VSNITC

Lic. en Ciencias con mención en Química por la Universidad Peruana Cayetano Heredia (UPCH), con Maestría otorgada por el centro Europeo de Post Grado (CEUPE), con la Titulación oficial de la Universidad Alcalá (España) y homologada en SUNEDU. Diplomatura como consultora y coordinadora técnica en requisitos Técnicos de acceso al mercado a EE.UU. del sector agrogocios – Proyecto Banco Interamericano de Desarrollo (BID) – ADEX – FOMIN. Past - Decana Nacional del Colegio de Químicos del Perú.

Persona Calificada (PCQI) - en Controles Preventivos de Inocuidad de los Alimentos basado en los requisitos de la ley FSMA Versión 2, de acuerdo al currículum estandarizado por la Alianza FSPCA, reconocido por la FDA y Especialista en: Global Standard for Food Safety Issue 9: Sites Training (curso oficial asistido y aprobado por la BRC GlobalStandards).

Más de 20 años de experiencia como consultora, docente, auditora y conferencista internacional en gestión de calidad, inocuidad alimentaria y normativas internacionales.

Especialista en acceso a mercados internacionales (EE.UU., Canadá, Unión Europea, China, Brasil, Latinoamérica), etiquetado de alimentos, FSMA (PCQI v2 – FDA/FSPCA), BRC v9, HACCP, BPM, Food Defense, Food Fraud, así como en ISO 9001 e ISO/IEC 17025 para los sectores agroindustrias, pesca, así como otros productos elegibles.

Especialista en comercio exterior, facilitando el soporte de hacer cumplir las normativas y regulaciones técnicas peruanas; así como de otros países mediante la capacitación y asistencia técnica; así mismo docente de Comercio Exterior en los programas de agrogocios, Inocuidad, gestión de comercio y logística.

Actualmente docente en ESAN en programas de diplomado de Inocuidad, auditora en plantas de alimentos y también consultora y capacitadora en empresas privadas del sector alimentario

REGULACIONES DE ALIMENTOS PARA CHILE

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-
Información comercial y sanitaria

Instituciones que regulan los alimentos en Chile

- [Ministerio de Salud](#) - MINSAL
- [Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región Metropolitana – SEREMI](#) - Los importadores deben de realizar los trámites para el ingreso de los alimentos – [PROCEDIMIENTO PARA LA IMPORTACION DE LOS ALIMENTOS - CHILE](#)

REGULACIONES DE ALIMENTOS PARA CHILE

El [Reglamento sanitario de los alimentos](#) de los alimentos indica desde el artículo 106 – 121 Párrafo II.- De la rotulación y publicidad lo siguiente y del artículo 105 la información nutricional todo lo referente en materia de etiquetado.

FUENTE:

- [Reglamento Sanitario de los Alimentos - artículo 106 – 121 Párrafo II.- De la rotulación y publicidad](#)
- [Reglamento Sanitario de los Alimentos - artículo 115 – Información nutricional \(Ver pág. 38\).](#)
- El [Decreto 41/2024](#) (publicado el 16 de abril de 2024) redefine las categorías de azúcares “tradicionales” vs “no tradicionales”, estableciendo que estos últimos deben declararse con su nombre específico en ingredientes y no entran a los totales de azúcares.
- El [Decreto 29/2024](#) (publicado el 18 de junio de 2024) introduce ajustes adicionales al RSA, reforzando requisitos técnicos y normativos.

Más Información:

- [Ley 20.606 sobre la composición nutricional de los alimentos y su publicidad, Decreto Supremo N° 13 - Orientaciones para la aplicación del descriptor “ALTO EN” \(Decreto 13, Ley 20.606\)](#)
- [El DS N°13 \(2015\)](#) detalla los límites, gráficos y aplicaciones del sello “ALTO EN”
- [Ley de Alimentos:](#) Preguntas frecuentes

INFORMACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO O ROTULACIÓN GENERAL Y NUTRICIONAL

1. ROTULACIÓN GENERAL

Es la información relacionada con la identificación del productor (nombre o razón social, domicilio, etc.), las condiciones productivas (lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, etc.), y la información propia del producto (nombre del alimento, contenido neto, etc.).

2. ROTULACIÓN NUTRICIONAL

Comprende toda la información sobre las características nutricionales del alimento. Esta información nutricional tiene componentes obligatorios y otros opcionales.

ARTÍCULO 107.- Todos los productos alimenticios que se almacenen, transporten o expendan envasados deberán llevar un rótulo o etiqueta que contenga la información siguiente

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.

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.

El contenido neto del alimento (sin considerar el peso del material de empaque/envase).

- El contenido neto debe informarse en las unidades del sistema métrico o del sistema internacional, mediante el símbolo de la unidad o con palabra completa, que se indican a continuación:
 - Para productos líquidos: en unidades de volumen: litros (L), centilitros (cl), mililitros (ml), centímetros cúbicos (cm³).
 - Para productos sólidos: en unidades de masa: kilogramos (kg) o gramos (g). En los casos en que el producto comprenda unidades perfectamente identificables, puede indicarse además el número de unidades.
 - Para Productos semilíquidos o semisólidos; en unidades de masa o de volumen.
 - Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido debe indicarse en unidades del sistema métrico o del sistema internacional el peso drenado del alimento. Por tratarse de información al consumidor debe indicarse peso drenado, pero se entiende como masa drenada.
- En forma adicional, el contenido neto podrá indicarse en unidades de otro sistema.
- No deben acompañar a los valores del contenido neto las palabras al envasar, aproximadamente, más o menos u otras de significado ambiguo.
- Los requisitos del contenido neto deben corresponder a lo indicado en [NCh1650/1](#) o a la norma específica de cada producto cuando corresponda; sí como la determinación del contenido neto [NCh1650/2:2020](#)

NOMBRE, RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO

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.

PAÍS DE ORIGEN

Debe indicarse en forma clara, tanto en los productos nacionales como en los importados ([Decreto N° 297, de 1992, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción](#))

DECRETO 297 1992 MINISTERIO DE ECONOMIA, FOMENTO Y RECONSTRUCCION
SUBSECRETARIA DE ECONOMIA, FOMENTO Y RECONSTRUCCION

APRUEBA REGLAMENTO DE ROTULACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
ENVASADOS

Núm. 297.- Santiago, 03 de junio de 1992.- Visto: Lo informado por el Instituto Nacional de Normalización y el Servicio Nacional del Consumidor, y lo dispuesto en el decreto con fuerza de ley No. 88, de 1953, del Ministerio de Hacienda, y en el artículo 32 No. 8 de la Constitución Política de la República de Chile.

Decreto

TITULO I
Alcance y Campo de Aplicación

Artículo 1º.- Este reglamento establece los requisitos que se deben cumplir en la rotulación de los productos alimenticios envasados destinados a consumo humano.

PAÍS DE ORIGEN

□ País de origen

- Tanto para los productos nacionales como para los importados deben indicarse claramente el país de origen del alimento.
- En los productos nacionales deben indicarse expresamente Fabricación chilena, Fabricado en Chile por..., Productos de Chile, Producto Chileno, Elaborado en Chile por... u otra frase de igual significado.
- Cuando un alimento importado se someta en Chile a elaboración que cambie sus propiedades físicas, químicas, biológicas u organolépticas, deben considerarse como de origen nacional para fines de rotulación.
- En los productos importados, que solamente se envasan en el país, debe indicarse expresamente Envasado en Chile y además debe indicarse el país de origen o de procedencia del producto

FECHA DE ELABORACIÓN O ENVASADO

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

NÚMERO DE LOTE DE PRODUCCIÓN

Cantidad determinada de un alimento/ producto producido en condiciones esencialmente iguales clasificable dentro de un mismo grupo.

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

FECHA DE VENCIMIENTO

Se sugiere el formato día, mes y año (dd/mm/aa), aunque puede estar en otro formato según lo indica el RSA, o bien se puede indicar el plazo de duración.

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.

INSTRUCCIONES DE 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

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

CASO ALIMENTOS IMPORTADOS

- En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador.
- 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.
- 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.
- 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.

CASO ALIMENTOS IMPORTADOS

- Los alimentos importados deberán cumplir con todas las demás normas de etiquetado vigentes.
- 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 Sanitario de Alimentos.
- 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 (Alimentos nacionales e importados).

LISTADO DE INGREDIENTES, INCLUIDOS LOS ADITIVOS

Es una lista de **todos los ingredientes y aditivos** que componen el producto, con sus nombres específicos, ordenados de mayor a menor, según la proporción utilizada de cada uno.

- Se debe indicar en este listado si se han incorporado aditivos. Se deben poner con sus nombres específicos y en orden decreciente de proporciones. Los colorantes **Amarillo Crepúsculo y Tartrazina deben estar destacados** en el listado, porque pueden producir cuadros alérgicos en personas sensibles.
- Cuando el alimento o ingrediente contenga algún **alérgeno alimentario** (sustancia que puede inducir una reacción de hipersensibilidad alérgica en personas susceptibles. Ésta puede ser desde el enrojecimiento de la piel, diarrea, picazón o incluso hasta la muerte por asfixia), deberá señalarse en la misma lista de ingredientes o bajo el título “Contiene...”.
- Si el ingrediente es un derivado de cualquiera de los alérgenos, deberá rotularse el ingrediente y además el alérgeno. Ej: Caseína (Leche).
- Si el alimento tiene riesgo de contaminarse (por cualquier evento del proceso productivo) con algún alérgeno, se deberá incluir la frase:
 - “Puede contener...” o “Contiene pequeñas cantidades de...” “Contiene trazas de...” o “Elaborado en líneas que también procesan...”, indicando el alérgeno del que se trate.

ADITIVOS

TITULO III DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS -

https://dinta.cl/wp-content/uploads/2024/06/DECRETO_977_96_actualizado_-mayo-2024_DINTA.pdf y su modificatoria:
[MODIFICA DECRETO SUPREMO N° 977, DE 1996, DEL MINISTERIO DE SALUD, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS](#) (art. 214 y 219)

ARTÍCULO 130.- 135

ARTICULO 136.- Los aditivos deberán declararse obligatoriamente en la rotulación, en orden decreciente de proporciones, y en cualquiera de estas formas: a) con su nombre específico según el Codex Alimentarius; b) con el sinónimo correspondiente consignado en el presente reglamento; o, c) con el nombre genérico de la familia a la cual pertenecen.

Se exceptúa de esta obligación a los saborizantes/aromatizantes, los que pueden declararse en forma genérica sin detallar sus componentes, según la clasificación que les corresponda de acuerdo con el artículo 155 de este reglamento.

Párrafo II

Del uso de los Aditivos

ARTÍCULO 140.- Se permite usar como reguladores de acidez, sólo aquellos que se indican en este artículo, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación (pág. 61)

TITULO III DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS -

https://dinta.cl/wp-content/uploads/2024/06/DECRETO_977_96_actualizado_-_mayo-2024_DINTA.pdf
y su *modificatoria*: [MODIFICA DECRETO SUPREMO N° 977, DE 1996, DEL MINISTERIO DE SALUD, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS](#) (art. 214 y 219)

El Reglamento Sanitario de los Alimentos determinó las características que deben reunir los alimentos destinados al consumo humano, como la leche condensada, evaporada o el dulce de leche, así como las condiciones sanitarias a las que deberá ceñirse su producción, importación, internación, elaboración, envase, rotulación, almacenamiento, distribución y venta.

Estas modificaciones tienen como objetivo actualizar y armonizar las normas sanitarias para la producción, manipulación, transporte, almacenamiento y comercialización de alimentos. Y, además, para generar **alternativas de reformulación** de dichos productos a fin de disminuir los contenidos de azúcares presentes en ellos, permitiendo el uso de alternativas más saludables.

ADITIVOS

TITULO III DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS -

<https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1188278&idVersion=2024-01-27> y su *modificatoria*: MODIFICA DECRETO SUPREMO N° 977, DE 1996, DEL MINISTERIO DE SALUD, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (art. 214 y 219)

En la **actualización del Artículo 214** se establece que las definiciones concretas sobre las leches concentradas, las cuales son aquellas que han sido privadas parcialmente de su contenido de agua, se clasifican en:

- **Leche evaporada** es el producto líquido obtenido por eliminación parcial del agua de la leche.
- **Leche condensada** es el producto proveniente de la leche obtenido por evaporación parcial del agua, de consistencia espesa que usualmente es de sabor dulce, pudiendo tener adición de azúcares, edulcorantes, polioles, fibras u otros ingredientes permitidos.

La **acidez de las leches concentradas** no excederá de 50 ml de hidróxido de sodio 0.1 N/100 g y la prueba de fosfatasa deberá ser negativa.

ADITIVOS

TITULO III DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS -

https://dinta.cl/wp-content/uploads/2024/06/DECRETO_977_96_actualizado_-mayo-2024_DINTA.pdf y su *modificatoria*: [MODIFICA DECRETO SUPREMO N° 977, DE 1996, DEL MINISTERIO DE SALUD, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS](#) (art. 214 y 219)

la actualización del **Artículo 219** estableció que el manjar o dulce de leche es el producto obtenido a partir de leches cocidas adicionadas o no de azúcares, edulcorantes, polioles, fibras u otros ingredientes permitidos que, por efecto del calor, adquiere su color característico.

Asimismo, el Reglamento Sanitario de los Alimentos establece que el **contenido de sólidos** totales de leche será 25.5% como mínimo y no contendrá más de 35% de agua. Se le podrá adicionar sustancias amiláceas solo al producto destinado a repostería. Esta condición deberá declararse en el envase, con una frase como "manjar de repostería" u otra similar.

ADITIVOS - SABORIZANTES/AROMATIZANTES (pág. 81-82)

ARTÍCULO 155.- Se permite usar como saborizantes/aromatizantes aquellas sustancias aromáticas o mezclas de ellas obtenidas por procesos físicos o químicos de aislamiento o síntesis de tipo natural, idéntico a natural y artificial aceptados por FAO/OMS, Unión Europea, Food and Drug Administration y F.E.M.A. (Flavor and Extractive Manufacturing Assoc.).

Se entenderá por:

Saborizante/aromatizante natural: al producto puro de estructura química definida o al preparado saborizante de estructura química no definida, concentrado o no, que tiene características saporíferas y son obtenidos por un proceso físico, microbiológico o enzimático a partir de productos de origen vegetal o animal;

Saborizante/aromatizante idéntico a natural: es aquel producto obtenido por procesos físicos, microbiológicos, enzimáticos, de síntesis química o de aislamiento por procesos químicos, cuya formulación incluye componentes idénticos a los existentes en la naturaleza;

saborizante/aromatizante artificial: es aquel producto que en su formulación incluye, en una proporción cualquiera, componentes que no se encuentran naturalmente en productos animales o vegetales y son obtenidos por síntesis química.

LISTADO DE INGREDIENTES, INCLUIDOS LOS ADITIVOS

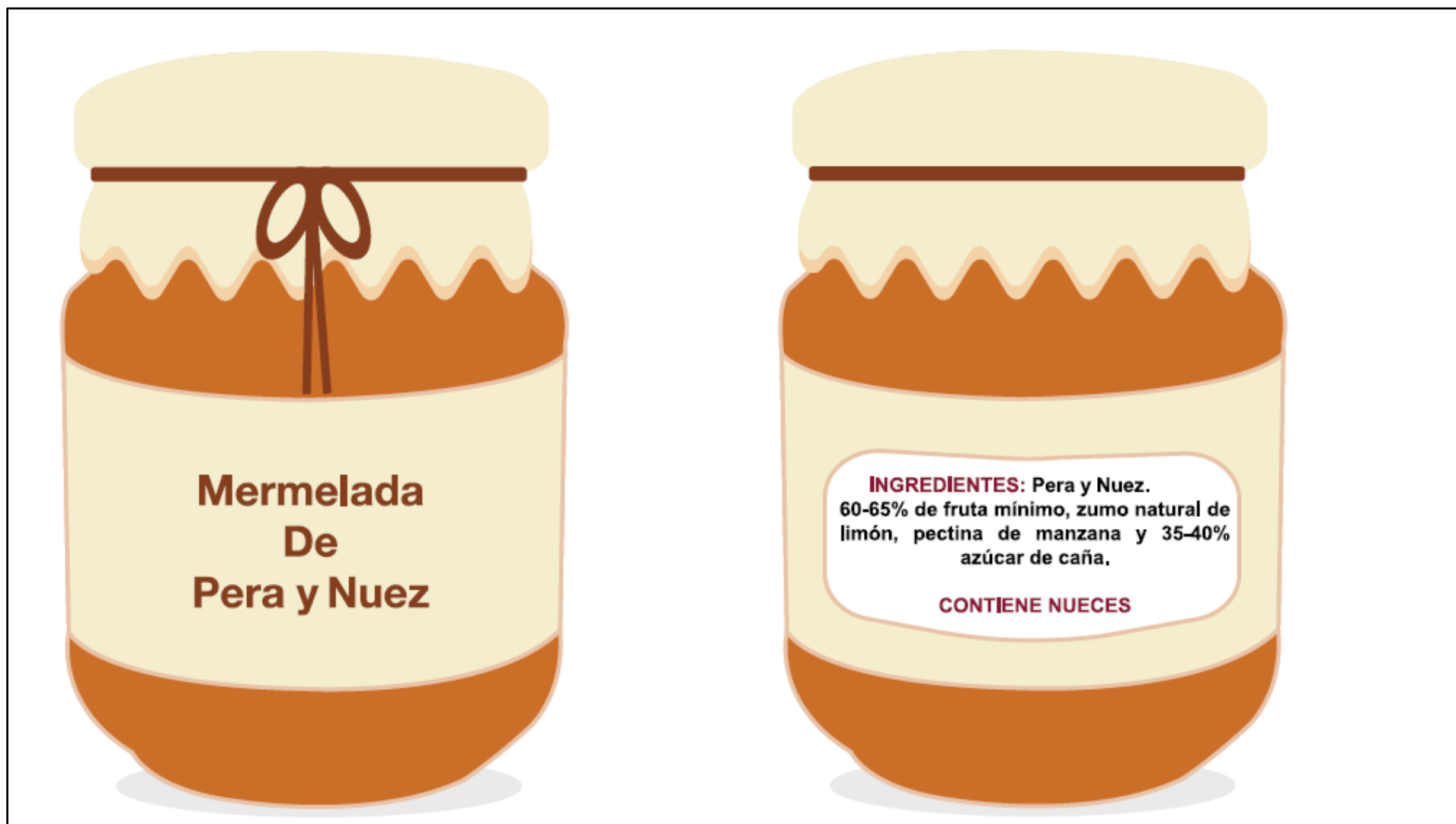
Por ejemplo, si un productor utiliza el mismo equipamiento para hacer dos productos distintos, como tartaleta de nueces y tartaleta de manzana. Ambas las vende envasadas y rotuladas. A pesar de que la tartaleta de manzanas no tiene nueces en sus ingredientes, como usa el mismo equipamiento y utensilios para fabricar la otra, debería declarar la frase “puede contener nueces” o “elaborado en líneas que también procesan nueces”, etc.

Los ingredientes o alimentos alérgenos son los siguientes:

- Cereales que contienen gluten como trigo, avena, cebada, centeno, espelta o sus cepas híbridas y sus productos.
- Crustáceos y sus productos.
- Huevo y sus productos.
- Pescados y productos pesqueros.
- Maní.
- Soya y sus productos.
- Leche y productos lácteos.
- Nueces y productos derivados.
- Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más.

Resolución Ex. Nº 427/10, del Ministerio de Salud, publicada en el Diario Oficial de 03.07.10, define lista de alérgenos alimentarios que deben rotularse - [búsqueda](#)

LISTADO DE INGREDIENTES, INCLUIDOS LOS ADITIVOS



ROTULACIÓN GENERAL

1. Nombre del Alimento.

2. Contenido Neto

del alimento (sin considerar el peso del material de empaque/envase).

3. Nombre o razón social y domicilio

del fabricante, procesador, envasador o distribuidor, según sea el caso.

4. País de origen.

5. Número y fecha de la resolución

y nombre del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento que elabora o envasa el producto o que autoriza su internación.

6. Fecha de elaboración o envasado:

se sugiere el formato día, mes y año (dd/mm/aa), aunque puede estar en otro formato según lo indica el RSA.

7. Número de lote de producción

o cantidad determinada de un alimento/producto producido en condiciones esencialmente iguales clasificable dentro de un mismo grupo.

8. Fecha de vencimiento

se sugiere el formato día, mes y año (dd/mm/aa), aunque puede estar en otro formato según lo indica el RSA, o bien se puede indicar el plazo de duración.

9. Instrucciones de almacenamiento.

10. Instrucciones para su uso.

11. Listado de ingredientes, incluidos los aditivos.

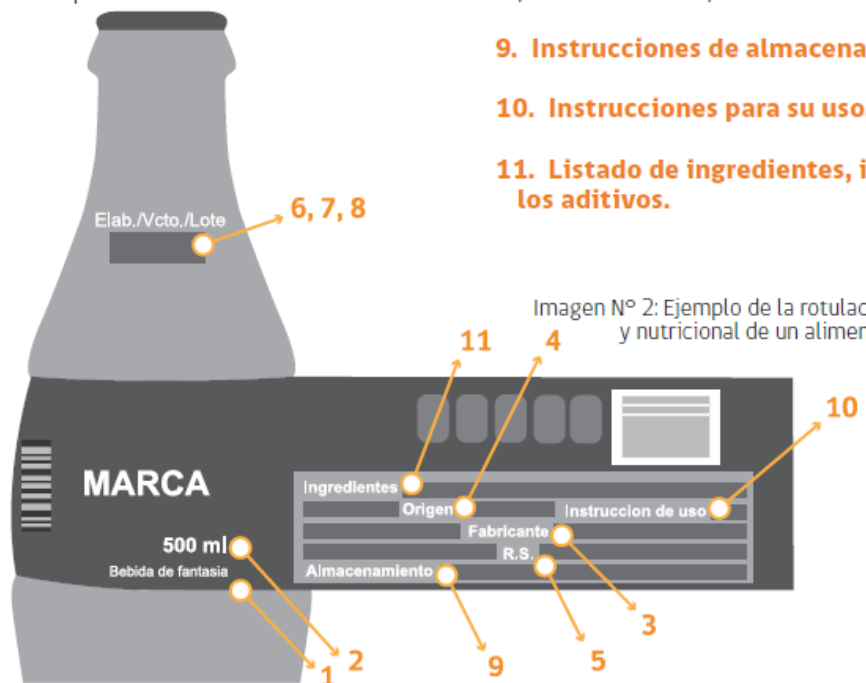


Imagen Nº 2: Ejemplo de la rotulación general y nutricional de un alimento

ROTULACIÓN NUTRICIONAL

1. DECLARACIÓN DE NUTRIENTES:

Los parámetros obligatorios que se deben declarar en la información nutricional son los siguientes:

- Energía, expresado en calorías (Kcal).
- Proteínas, expresado en gramos (g).
- Grasas totales, expresadas en gramos (g).

Si el alimento contiene 3 o más gramos de grasas totales por porción de consumo habitual, deberá declararse además los siguientes parámetros:

- * Ácidos grasos saturados, expresados en gramos (g).
- * Ácidos grasos monoinsaturados, expresados en gramos (g).
- * Ácidos grasos poliinsaturados, expresados en gramos (g).
- * Ácidos grasos trans, expresados en gramos (g).
- * Colesterol, expresado en miligramos (mg).

- Hidratos de carbono disponibles, expresados en gramos (g).
- Azúcares totales, expresados en gramos (g).
- Sodio, expresado en miligramos (mg).

ROTULACION NUTRICIONAL

PORCION DE CONSUMO HABITUAL

Todos estos valores se recomienda expresarlos en una tabla con 2 columnas, una columna para informar por cada 100 gr o ml del producto, y otra columna para informar por porción de consumo habitual. Como referencia, el Ministerio de Salud tiene publicado en su sitio web un listado de porciones de consumo habitual como referencia para el etiquetado nutricional. Este listado se encuentra en el sitio web de MINSAL, en el siguiente link:

https://dipol.minsal.cl/wrdprss_minsal/wp-content/uploads/2015/09/Porciones-Consumo-Habitual-Referencia.xls

PORCION DE CONSUMO HABITUAL

Es definida por el productor y debe considerarse como la cantidad de alimento que generalmente es consumida por 1 persona en 1 oportunidad, del producto que está fabricando. En general, se siguen las sugerencias entregadas por el Ministerio de Salud para declarar las porciones de consumo.

- Para productos alimenticios deshidratados que se consumen reconstituidos, esta porción de consumo habitual se informará de acuerdo a las instrucciones de reconstitución.

Esto sirve para:

- Conocer cuántas porciones contiene el envase del producto.
- Identificar el contenido de energía y nutrientes del alimento en la cantidad que lo consumimos en una oportunidad.

Deberá señalarse el número de porciones que contiene el envase y tamaño de la porción en gramos o mililitros y en medidas caseras.

(Ej: Porción: 1 vaso (200 ml), Porciones por envase: 5)

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.

PORCION DE CONSUMO HABITUAL

Ejemplo de ordenamiento de la información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 cucharadita (15g)		
Porciones por envases: Aprox. 13		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	374	50
Proteínas (g)	1	0,2
Grasa Total (g)	30	4,5
- Grasas Saturadas (g)	10	1,5
- Grasas Monoinsat (g)	10	1,5
- Grasas Poliinsat (g)	10	1,5
- Colesterol (mg)	0	0
H. de C. Disp. (g)	25	3,7
Azúcares Totales (g)	1	0,2
Sodio (mg)	22	3,3

Tabla Información Nutricional:

Porción: 2 rebanadas (38 g)

Porciones por envase: 4 aprox.

	100g	1 porción
Energía (kcal)	346	131
Proteínas (g)	23,0	8,7
Grasa Total (g)	28,0	10,6
Grasa saturada (g)	17,92	6,81
Grasa monoinsat. (g)	8,15	3,10
Grasa poliinsat. (g)	0,70	0,27
Grasa trans (g)	1,20	0,46
Colesterol (mg)	90	34
Hidratos de Carbono Disponible (g)	0,5	0,2
Azúcares Totales (g)	0,0	0,0
Lactosa (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	326	124
Vitamina A (uER)	372	16%*
Calcio (mg)	743	32%*
Fósforo (mg)	520	22%*

PORCION DE CONSUMO HABITUAL

Ejemplo de ordenamiento de la información nutricional para queso:



PORCION DE CONSUMO HABITUAL

Ejemplo de ordenamiento de la información nutricional para la mermelada:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 cucharadita (15g)		
Porciones por envases: Aprox. 13		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	103	15
Proteínas (g)	0,4	0,1
Grasa Total (g)	0,2	0,0
H. de C. Disp. (g)	25,0	3,8
Azúcares Totales (g)	24,9	3,7
Sacarosa (g)	0,4	0,1
Sodio (mg)	22	3,3
Ingredientes: Moras, agua, fructosa, pectina, ácido cítrico, aroma idéntico natural, goma xántica, cloruro de calcio, benzoato de sodio, sorbato de potasio, sucralosa (15 mg/100g 2,3mg/15g – IDA: 0 15 mg/kg de peso corporal) y colorantes (rojo allura AC e indigotina)		

ANEXO 1 - DETERMINACIÓN DE CONTENIDO NUTRICIONAL DE UN ALIMENTO

Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores 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



- USDA National Nutrient Database for Standard Reference
- Tablas de composición de alimentos de América Latina INFOODS

DECLARACIÓN DEL SELLO “ALTO EN”

Desde el 26 de junio del año 2016 se encuentra en vigencia la “Ley de Etiquetado de Alimentos”. Esta regulación obliga a rotular los sellos “ALTO EN” en los alimentos que corresponda, eximiendo a las pequeñas empresas de esta rotulación hasta el 27 de junio del año 2019. En esta fecha todos los productos que se estén comercializando en el país, excepto que se cumpla alguna condición que los exceptúe, deben cumplir con las exigencias de esta rotulación, cuando les corresponda.

¿CUÁNDO CORRESPONDE PONER ESTOS SELLOS?

Corresponde etiquetar los sellos, en todos los alimentos envasados que:

- Tengan adición de azúcares, grasas o sodio.
- Su aporte nutricional supere alguno de los límites de nutrientes establecidos en el RSA.

¿CÓMO SE SABE QUE EL PRODUCTO TIENE ADICIÓN DE AZÚCARES, GRASAS O SODIO?

Cuando el producto contenga en sus ingredientes alguno de los que estén en el listado definido por el Ministerio de Salud

Entre los ingredientes más comunes que adicionan “sodio” se encuentran:

- Sal comestible.
- Aditivos que contienen sodio, como el bicarbonato de sodio o los nitritos de sodio.
- Cualquier ingrediente que contenga sal o alguno de estos aditivos.

Entre los ingredientes más comunes que adicionan “azúcares” se encuentran:

- Azúcar de mesa.
- Miel.
- Jarabes (de glucosa, maíz, fructosa u otros).
- Cualquier ingrediente que contenga azúcar, miel o jarabes.

¿CÓMO SE SABE QUE EL PRODUCTO TIENE ADICIÓN DE AZÚCARES, GRASAS O SODIO?

Entre los ingredientes más comunes que adicionan “grasas” se encuentran:

- Aceites, grasas o mantecas de origen animal o vegetal, como el aceite de maravilla, coco, oliva, palta u otros.
- Crema de leche.
- Margarina, mantequilla.
- Cualquier ingrediente que contenga aceites, manteca, mantequilla, margarina, crema u otros.

La adición de “calorías”, se entenderá cuando el producto tenga adición de azúcares o grasas, según lo descrito anteriormente.

ANEXO 2 - LISTADO DE INGREDIENTES QUE ADICIONAN SODIO, AZÚCARES Y GRASAS

El reglamento aplica a todos los alimentos nacionales e importados, a los que se les haya **adicionado sodio, azúcares o grasas saturadas** y superen los límites establecidos para estos nutrientes. **En el caso de las calorías, cuando se les haya adicionado azúcares o grasas saturadas, y supere el límite de calorías.**

* **ADICIÓN DE SODIO, AZÚCARES, GRASAS SATURADAS Y CALORÍAS:** Para efectos de comprender cuáles son los alimentos añadidos de azúcares, sodio y grasas saturadas, a continuación se detalla la forma de adición de cada uno de estos nutrientes:

- **Por adición de sodio,** se entenderá cuando se agregue alguno de los siguientes ingredientes:

- > Sal comestible, según artículos N° 435 y 437 (**pág. 167 -168**) del Reglamento Sanitario de los Alimentos, es decir, sal 97% cloruro de sodio, sal comestible con menor contenido de sodio.
- > Aditivos que contengan sodio, según Título III “de los aditivos alimentarios” del Reglamento Sanitario de los Alimentos, por ejemplo: acetatos de sodio, ascorbato de sodio, lactato de sodio, citrato de sodio, fosfatos de sodio, carbonatos de sodio, otros.
- > Ingredientes o alimentos que estén adicionados de sal comestible o aditivos con sodio.

ANEXO 2 - LISTADO DE INGREDIENTES QUE ADICIONAN SODIO, AZÚCARES Y GRASAS

- **Por adición de azúcares**, se entenderá cuando se agregue alguno de los siguientes ingredientes:
 - Azúcar, según artículos N° 377 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.
 - Azúcares, según artículos N° 383, 378, 379, 380, 381 y 382 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, es decir, carbohidratos, endulzantes mono y disacáridos, azúcar crudo, azúcar blanco, azúcar rubio, azúcar flor, chancaca.
 - Miel, según artículos N° 393 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, es decir, miel de abeja, miel de palma.
 - Jarabes, según artículos N° 384, 387, 390, 391 y 392 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, es decir, jarabes de glucosa, de maíz de alta fructosa, naturales azucarados de productos vegetales y artificiales.

ANEXO 2 - LISTADO DE INGREDIENTES QUE ADICIONAN SODIO, AZÚCARES Y GRASAS

- **Por adición de azúcares**, se entenderá cuando se agregue alguno de los siguientes ingredientes:
 - > Aditivos que contengan mono y disacáridos*, según Título III “de los aditivos alimentarios” del Reglamento Sanitario de los Alimentos (pág. 130 – 159), por ejemplo: acetato isobutirato de sacarosa o sucrosa, ésteres de ácidos grasos y sacarosa, y otros que contengan monosacáridos y disacáridos. **Este criterio será utilizado cuando al producto se le haya adicionado un mix o mezcla de aditivos en cantidades iguales o mayores a un 1% en la mezcla del producto terminado.**
 - > Ingredientes o alimentos que estén adicionados de azúcar, azúcares, miel o jarabes o aditivos que contengan mono y disacáridos.

Clasificación de los azúcares mono y disacáridos*

Monosacáridos	Glucosa, Fructuosa, Galactosa.
Disacáridos	Sacarosa (azúcar), Lactosa, Maltosa, Trehalosa.

* Cummings JH 2007. Carbohydrate terminology and classification, European Journal of Clinical Nutrition (2007) 61 (Suppl 1), S5–S18

ANEXO 2 - LISTADO DE INGREDIENTES QUE ADICIONAN SODIO, AZÚCARES Y GRASAS

- **Por adición de grasas saturadas** se entenderá cuando se agregue alguno de los siguientes ingredientes:
 - > Aceites y grasas de origen animal o vegetal, incluidas la crema de leche y sus derivados, según artículos N° 247, 251, 253, 255, 256, 258, 259, 260, 261, 262, 265, 221, 225, 226, 228, 230 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, es decir, aceites y grasas, aceites y mantecas de origen vegetal, aceites y mantecas de origen animal: marinos, origen animal, otros alimentos grasos: aceites marinos modificados, emulsión o mezclas de mantecas y aceites, margarina, aceites usados en fritura, crema de leche, mantequillas.
 - Aditivos que contengan grasa saturada, según Título III “de los aditivos alimentarios” del Reglamento Sanitario de los Alimentos, por ejemplo: sales de ácidos mirístico, palmítico, esteárico; mono y diglicéridos de ácidos grasos; Estearoil Lactilato Sódico. **Este criterio será utilizado cuando al producto se le haya adicionado un mix o mezcla de aditivos en cantidades iguales o mayores a un 1% en la mezcla del producto terminado.**
 - > Ingredientes o alimentos que estén adicionados de aceites y grasas de origen animal o vegetal, incluidas la crema de leche y sus derivados o aditivos que contengan grasa saturada.

ANEXO 2 - LISTADO DE INGREDIENTES QUE ADICIONAN SODIO, AZÚCARES Y GRASAS

* **Por adición de Calorías** se entenderá cuando se agreguen alguno de los ingredientes que adicionan azúcares o grasas saturadas, descritos anteriormente.

¿CÓMO SE SABE QUE EL APORTE NUTRICIONAL SUPERA ALGUNO DE LOS LÍMITES DE NUTRIENTES ESTABLECIDOS EN EL RSA?

* **Por adición de Calorías** se entenderá cuando se agreguen alguno de los ingredientes que adicionan azúcares o grasas saturadas, descritos anteriormente.

¿CÓMO SE SABE QUE EL APOORTE NUTRICIONAL SUPERA ALGUNO DE LOS LÍMITES DE NUTRIENTES ESTABLECIDOS EN EL RSA?

Cuando el producto tenga adición de azúcares, grasas o sodio, según lo descrito anteriormente, se tiene que comparar el aporte nutricional del producto según tabla nutricional que se elabore, con los límites para el nutriente que fue adicionado:

- Si se adiciona azúcares, se debe evaluar azúcares totales y calorías.
- Si se adiciona grasas, se debe evaluar grasas saturadas y calorías.
- Si se adiciona sodio, sólo se debe evaluar sodio.

Los límites están definidos para los productos sólidos y para los productos líquidos, siendo estos:



Límites de nutrientes definidos para los productos sólidos y para los productos líquidos para etiquetar los sellos “ALTOS EN”.

Sólidos	10g por cada 100g	4g por cada 100g	275 Kcal/100g	400 mg/100g
Líquidos	5g por cada 100ml	3g por cada 100ml	70 Kcal/100ml	100 mg/100ml

UNA VEZ QUE SE QUE DEBE ROTULAR EL SELLO...

¿DÓNDE Y DE QUÉ TAMAÑO?

El o los sellos se deben ubicar en la cara principal de la etiqueta. Como referencia, la cara frontal es donde habitualmente se encuentra el nombre y la marca del producto, y es lo primero que ve el consumidor cuando va a comprar el producto. Según sea el área de la etiqueta, será el tamaño del o los sellos que se deben poner.

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

Dimensiones del sello “ALTO EN”

UNA VEZ QUE SE QUE DEBE ROTULAR EL SELLO... ¿DÓNDE Y DE QUÉ TAMAÑO?

Si la etiqueta del producto es muy pequeña (entre 30 cm² y 60 cm²), los sellos se pueden poner en cualquier cara del envase. En el caso que la etiqueta sea más pequeños aún (menor a 30 cm²), como en el caso de dulces, el sello se pone en el envase que los contenga y el tamaño de estos sellos va de acuerdo al área de este envase. Considerar las áreas de los envases.

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

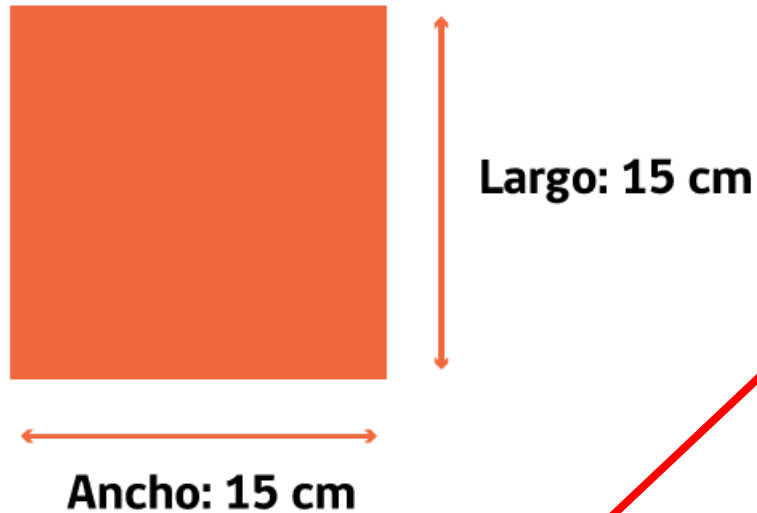
Dimensiones del sello "ALTO EN"

Una vez que se que debe rotular el sello...

¿dónde y de qué tamaño?

Por ejemplo:

En un envase cuadrado, si el alimento tiene que rotular un sello “ALTO EN”, debo medir la dimensión de su etiqueta en el largo y ancho, y calcular el área multiplicando ambos números:



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

Área: 15 cm x 15 cm = 225 cm²

Por lo tanto, en esta etiqueta es del área entre 200 cm² y 300 cm², por lo que le corresponde al tamaño de sello de 3cm x 3cm.

CALCULAR TODOS LOS POSIBLES TAMAÑOS DE SELLOS



PROPIEDADES NUTRICIONALES

Son mensajes donde se destaca una característica del alimento relacionado con el contenido de proteínas, grasas, hidratos de carbono, colesterol, azúcares, sodio, vitaminas o minerales y al aporte de energía. Basado en descriptores nutricionales según el aporte de energía o nutriente involucrado en la declaración de propiedades.

Cuando se reduce el contenido de nutrientes puede expresar el porcentaje de cuánto se ha reducido respecto a un alimento normal o sin modificaciones.

Párrafo II – art. 106

De la rotulación y publicidad

art. 114 – información veraz

art. 120¹¹⁴- Para destacar las cualidades de cualquier tipo de alimento en función a los nutrientes

Si un producto tiene algún sello “ALTO EN”, no puede poner ningún descriptor saludable y ningún descriptor nutricional que sea incompatible. Los descriptores nutricionales incompatibles son los que se refieren al mismo nutriente.



Todas las condiciones para declarar descriptores se encuentran en el RSA. Este listado es un resumen con los principales aspectos a cumplir.

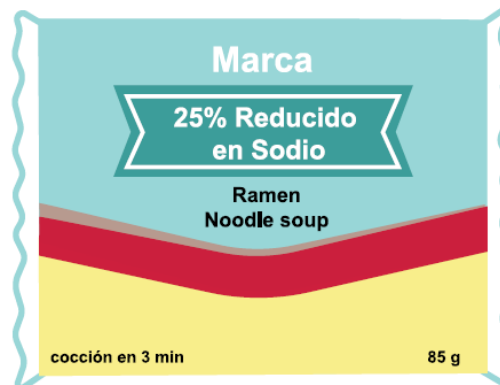
CARACTERÍSTICA NUTRICIONAL

* LIBRE

- **Libre de calorías:** La porción de consumo habitual aporta menos de 5 kcal.
- **Libre en grasa** significa que una porción de alimentos aporta menos de 0,5 g de grasa total.
- **Libre en grasas saturadas o libre de grasas trans** quiere decir que en una porción del alimento aporta menos de 0,5 g de grasa saturada y menos de 0,2 g de ácidos grasos trans.
- **Libre en colesterol** significa que una porción del alimento aporta menos de 2 mg de colesterol, menos de 2 g de grasa saturada y menos de 0,2 g de grasas trans.
- **Libre de azúcar** significa que la porción de consumo habitual aporta menos de 0,5 g de azúcar.
- **Libre en sodio** quiere decir que la porción de consumo habitual aporta menos de 5 mg de sodio.

* REDUCIDO:

- **Reducido:** Se emplea esta palabra cuando el producto ha sido modificado y contiene 25% menos de calorías o nutrientes que el alimento de referencia.
- **Reducido en calorías** quiere decir que el producto contiene 25% menos calorías que el alimento normal.
- **Reducido en grasas** es que el producto contiene 25% menos grasas que el alimento normal.
- **Reducido en colesterol** significa que el producto tiene 25% menos colesterol que el alimento normal.



VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS

En los siguientes alimentos de consumo frecuente por la población, tenemos que poner más atención y verificar si cumplen con la nueva ley de etiquetado, o sea, si cumplen con la rotulación de sellos “ALTO EN”:

- *snacks dulces y salados;
- *cereales para el desayuno;
- *lácteos saborizados;
- *postres;
- *helados;
- *bebidas de fantasía, jugos, néctares y refrescos;
- *galletas, galletones;
- *productos de panadería y pastelería,
- *salsas y aderezos (kétchup, mostaza, mayonesa, otras);
- *cecinas;
- *sopas instantáneas;
- *platos preparados: pizzas, sándwich o hamburguesas.

VERIFICACIÓN DE LOS SELLOS “ALTO EN” -EJERCICIO

Para verificar si cumple con la rotulación de los sellos “ALTOS EN”, se debe hacer lo siguiente:

1. Leer los ingredientes del producto

Para comprender mejor los pasos, se explicará poniendo un ejemplo concreto, esta vez el ejemplo serán los ingredientes de una galleta. Los ingredientes que rotula en el envase son:

INGREDIENTES

Harina de trigo, azúcar, avena laminada (20%), aceite de maravilla alto oleico, harina de avena, maní (3%), inulina, miel, fibra de avena, leche en polvo descremada, coco, suero de leche, almendras (0,6%), huevos en polvo, sal yodada, canela, leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), fosfato monocálcico (INS 341i), bicarbonato de sodio (INS 500ii), emulsionantes: lecitina de soja (INS 322), estearoil lactilato de sodio (INS 481i), saborizante natural, colorante caramelo (INS 150a).

CONTIENE GLUTEN (AVENA, TRIGO).

DERIVADOS LACTEOS, HUEVO, TRAZAS DE MANI Y ALMENDRAS.

2. Comparar los ingredientes con el listado de adición de azúcares, sodio o grasa (Anexo 2 [diapositivas 41-45])

Se debe poner especial atención en aquellos

ingredientes que adicionen sodio, azúcares o grasas saturadas. Para verificar cuáles son esos ingredientes se debe comparar con el listado de adición que está en el anexo 2. En este ejemplo de estas galletas, el alimento tiene **adición de azúcar, aceite de maravilla, miel y sal.**

VERIFICACIÓN DE LOS SELLOS “ALTO EN” -EJERCICIO

3. Si alguno de los ingredientes coincide, entonces el producto fue adicionado

Dado que en este ejemplo, verificamos que los ingredientes coinciden con el listado, entonces el producto fue adicionado y por lo tanto debo verificar si supera o no, los límites correspondientes.

4. Si se identifica adición, se debe comparar la información nutricional de la columna donde se encuentra en base a 100 g del producto (en el nutriente adicionado) cuando está listo para consumir con la tabla de límites

INGREDIENTES

Harina de trigo, azúcar, avena laminada (20%), aceite de maravilla alto oleico, harina de avena, maní (3%), inulina, miel, fibra de avena, leche en polvo descremada, coco, suero de leche, almendras (0,6%), huevos en polvo, sal yodada, canela, leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), fosfato monocálcico (INS 341i), bicarbonato de sodio (INS 500ii), emulsionantes: lecitina de soja (INS 322), estearoil lactilato de sodio (INS 481i), saborizante natural, colorante caramelo (INS 150a).

CONTIENE GLUTEN (AVENA, TRIGO).

DERIVADOS LACTEOS, HUEVO, TRAZAS DE MANI Y ALMENDRAS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción:

Porciones por envase:

		100 g	En 1 porción (5,0 g)
Energía	(Kcal)	390	20
Proteínas	(g)	0,5	0
Grasa Total	(g)	29,7	1,5
Grasa saturada	(g)	2,3	0,1
Ácidos grasos trans	(g)	0	0
Colesterol	(mg)	0	0
Hidratos de Carbono Disponibles	(g)	30	1,5
Azúcares Totales	(g)	25	1,2
Fibra Dietética Total	(g)	73	3,7
Fibra insoluble	(g)	0	0
Fibra soluble	(g)	73	3,7
Sodio	(mg)	363	18,15

EJERCICIO

Para el caso de la grasa saturada y sodio no supera el límite

Límite Alimentos	ALTO EN AZÚCARES Ministerio de Salud	ALTO EN GRASAS SATURADAS Ministerio de Salud	ALTO EN CALORÍAS Ministerio de Salud	ALTO EN SODIO Ministerio de Salud
Sólidos	10 g por cada 100 g	4 g por cada 100 g	275 kcal/100 g	400 mg/100 g
Líquidos	5 g por cada 100 ml	3 g por cada 100g	70 kcal/100ml	100 mg/100 ml

Se trata de un producto sólido:
Adición de azúcar, aceite de maravilla, miel y sal.

INGREDIENTES

Harina de trigo, azúcar, avena laminada (20%), aceite de maravilla alto oleico, harina de avena, maní (3%), inulina, miel, fibra de avena, leche en polvo descremada, coco, suero de leche, almendras (0,6%), huevos en polvo, sal yodada, canela, leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), fosfato monocálcico (INS 341i), bicarbonato de sodio (INS 500ii), emulsionantes: lecitina de soja (INS 322), estearoil lactilato de sodio (INS 481i), saborizante natural, colorante caramelo (INS 150a).

CONTIENE GLUTEN (AVENA, TRIGO).

DERIVADOS LACTEOS, HUEVO, TRAZAS DE MANI Y ALMENDRAS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción:

Porciones por envase:

	100 g	En 1 porción (5,0 g)
Energía (Kcal)	390	20
Proteínas (g)	0,5	0
Grasa Total (g)	29,7	1,5
<i>Grasa saturada</i> (g)	2,3	0,1
<i>Ácidos grasos trans</i> (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	30	1,5
Azúcares Totales (g)	25	1,2
Fibra Dietética Total (g)	73	3,7
<i>Fibra insoluble</i> (g)	0	0
<i>Fibra soluble</i> (g)	73	3,7
Sodio (mg)	363	18,15

EJERCICIO

5. Si supera el límite, debe tener rotulado el sello correspondiente

En este caso, los nutrientes azúcares totales y calorías superan los límites por lo que se deben rotular los sellos “ALTO EN AZÚCARES” y “ALTO EN CALORÍAS”.



VERIFICACIÓN DE LA PUBLICIDAD

Para verificar si cumple las disposiciones de publicidad se debe de evaluar los siguientes puntos:

1. Condiciones obligatorias de la publicidad de los alimentos

Los alimentos que tengan adición de azúcares, sodio o grasas saturadas y que superen los límites establecidos por el MINSAL, no podrán realizar publicidad dirigida a niños cuando esta publicidad se dirige a menores de 14 años de edad, en cualquier lugar donde ésta se realice y tampoco pueden tener publicidad ni venderse en los jardines y colegios de básica o media de colegios públicos o privados.

2. Disposiciones sobre Publicidad de alimentos

La publicidad de los alimentos a los que se les haya adicionado azúcares, grasas saturadas o sodio y superen los límites establecidos por el MINSAL, cualquiera sea el lugar o formato donde ésta se realice (ver Anexo 2), no puede utilizar ninguno de los siguientes elementos, ni realizar ninguna de las siguientes acciones:

VERIFICACIÓN DE LA PUBLICIDAD

- ELEMENTOS DIRIGIDOS A MENORES DE 14 AÑOS, TALES COMO:

- * Personajes y figuras infantiles
- * Animaciones
- * Dibujos animados
- * Juguetes
- * Música infantil
- * Presencia de personas o animales que atraigan menores de 14 años
- * Declaraciones o argumentos fantasiosos acerca del producto o sus efectos
- * Voces infantiles
- * Lenguaje o expresiones propias de niños
- * Situaciones que representen su vida cotidiana: escuela, recreo o juegos infantiles
- * Otros elementos similares a los anteriores.

- **Aplicaciones interactivas**, juegos, concursos u otras estrategias similares que utilicen elementos mencionados en el punto 1 (**Condiciones obligatorias de la publicidad de los alimentos**) de estas disposiciones.

- **Ganchos comerciales** dirigidos a menores de 14 años, no relacionados con la promoción propia del producto como juguetes, accesorios, adhesivos, incentivos u otros ganchos similares, que utilicen los elementos del punto 1 de estas disposiciones.

- **Regalarse** a los niños menores de 14 años.

- **Venderse al interior** de los establecimientos de educación parvularia, básica o media.

VERIFICACIÓN DE LA PUBLICIDAD

3. Principales elementos a evaluar en las distintas acciones, piezas publicitarias y medios de comunicación

- **En la etiqueta**, rótulo, envase o envoltorio:

- * Verificar que, por ejemplo, no tenga un juguete, juego o formas atractivas para menores de 14 años.
- * Verificar que no tenga “ganchos comerciales”, como juegos o concursos de niños.

- **Lugares de venta** tales como: negocios, almacenes, entre otros:

- * Evaluar la presencia de publicidad gráfica en exhibidores, banderas, carteles, pendones, carros de supermercado, colgantes, estampados en el suelo, entre otros.
- * Verificar que no tenga presencia de personajes atractivos para menores de 14 años que publiciten productos que superen los límites establecidos, tales como personas disfrazadas, promotores, corpóreos, etc.

Seminarios Miércoles del exportador

Preguntas y respuestas

**Mag. Lic. Viviana Graciela
Scotto Zumaeta**
CEO - VSNITC

vscotto@hotmail.com /
vscotto@vsnitc.com

Web: www.vsnitc.com/