

DOCUMENTO NO OFICIAL

GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD
DIVISION DE RECTORÍA Y REGULACIÓN SANITARIA
DEPTO. SALUD AMBIENTAL

**MODIFICA DECRETO N°977 DE 1996,
DEL MINISTERIO DE SALUD.**

N° _____/

Santiago,

VISTO: lo dispuesto en los artículos 2°, 9° letra c) y 109 y en Título III del Libro Cuarto del Código Sanitario aprobado por decreto con fuerza de ley N° 725 de 1967, del Ministerio de Salud; en el artículo 4° letra b) y 6° del decreto ley N° 2.763, de 1979 y en la resolución N° 520 de 1996 de la Contraloría General de la República,

CONSIDERANDO: La conveniencia de actualizar e introducir precisiones a la normativa vigente en materia de productos alimenticios, y

TENIENDO PRESENTE: Las facultades que me confiere el artículo 32 N° 8 de la Constitución Política del Estado,

DECRETO:

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICASE el decreto supremo N° 977, de 06 de agosto de 1996, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en la forma que a continuación se indica:

- 1.- En el artículo 25, agregase a continuación de la letra "g)" , reemplazando el punto final (.) por punto y coma (;) la siguiente letra h) nueva:
"h) los materiales de revestimiento aplicados a las superficies de trabajo y a los equipos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, no deberán ceder sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos, modificando los caracteres organolépticos y de inocuidad."
- 2.- En el artículo 36, eliminase el inciso segundo.
- 3.- En el artículo 38, eliminase el inciso segundo.
- 4.- En el artículo 46, agrégase entre las palabras "...las salas" y "...de elaboración" las palabras " y áreas"
- 5.- Modifícase el artículo 89, como sigue:
Reemplazase la temperatura "no superior a 8°C", por "no superior a 12°C".
- 6.- Reemplazase el artículo 105 por el siguiente:

Artículo 105 "Cuando un alimento signifique un riesgo para la salud, la Autoridad Sanitaria deberá decomisar las partidas de dichos productos alimenticios. Estas podrán quedar retenidas bajo custodia de su dueño o tenedor, con prohibición de traslado, consumo, expendio y/o distribución a cualquier título. Todas las partidas de productos alimenticios que no sean aptas para consumo humano, deberán ser sometidas a desnaturalización, destrucción y su disposición final, deberá hacerse en un lugar debidamente autorizado, lo que se realizará una vez que se acredite el pago del arancel correspondiente por parte del propietario de los

DOCUMENTO NO OFICIAL

productos o del responsable del trámite.

Si existiere la posibilidad, y se dispusiere de la tecnología requerida, para que los productos alimenticios no aptos para el consumo humano, sean reutilizados con otros propósitos, ello requerirá de autorización sanitaria expresa, documento en el que se dejará establecido el tipo de desnaturalización a aplicar y el nuevo uso a que se destinaran los productos en cuestión.

Dentro de todos los establecimientos de alimentos deberá definirse un espacio físico suficiente y adecuado para el almacenamiento de productos alimenticios no aptos para el consumo humano. Estos productos deberán ser marcados en forma clara, indeleble e inequívoca, aceptándose para estos efectos, por ejemplo: una marca de color rojo y forma de letra X.”.

7.- En el artículo 120 letras a) y f), modifíquese “azúcar” por “azúcar o azúcares según sea el caso.”.

8.- En el artículo 137, intercalase entre las palabras “de este Título” y “o de acuerdo ...” la siguiente expresión: “y los límites específicos que para cada alimento se establecen expresamente en este reglamento.”

9.- Modifíquese el artículo 149, de la siguiente forma:

Eliminar “o” después de espesantes y poner una coma (,), intercalar entre las palabras “hidrocoloides” y “solo” las palabras “o estabilizantes”.

10.- En el artículo 150, agregase al listado de este artículo, entre Maltitol y Manitol “Maltodextrina”.

En la misma lista, ubicar “Isomalt o isomalta” entre glicerol y jarabe de glucosa.

11.- Reemplazase en los artículos 173, puntos 6.1 y 7.2, 219, 220 letra b), 356, 394 letra c), 400, 449, 451, 457, 486 letra b) y 528 el término “azúcar” por “azúcares”.

12.- Introdúcense las siguientes modificaciones en el artículo 173:

a) Sustitúyese la tabla 1.9.- QUESILLO, QUESO FRESCO, QUESO CHACRA, QUESO DE SUERO, por la siguiente:

1.9.- QUESILLO, QUESO FRESCO, QUESO CHACRA, QUESO DE SUERO.

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo		M
	Categoría	Clases		c	m	
Enterobacteriáceas	6	3	5	1	2x10 ³	10 ⁴
E. coli	6	3	5	1	< 3	10
S. aureus	6	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

b) Sustitúyase la tabla 8.2.- MASAS CON RELLENO Y/O COBERTURAS, por la siguiente:

8.2.- MASAS CON RELLENO Y/O COBERTURAS.

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo		M
	Categoría	Clases		c	m	
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	3	3	5	1	10 ⁵	10 ⁶
E. coli	6	3	5	1	10	10 ²
S. aureus	6	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25 g (**)	10	2	5	0	0	---

* Excepto con productos fermentados o madurados

** Sólo productos con crema y/o cacao.

c) Sustitúyase las tablas correspondientes al número 9, por las siguientes:

DOCUMENTO NO OFICIAL

9. ALIMENTOS DE USO INFANTIL

9.1.- FÓRMULAS DESHIDRATADAS PARA NIÑOS MENORES A 12 MESES.

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo			M
	Categoría	Clases		c	m		
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	5	3	5	2	10 ³		10 ⁴
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)(**)	5	3	5	2	10 ⁴	5 x 10 ⁴	
Coliformes	6	3	5	1	< 3		20
E. coli	10	2	5	0	< 3		---
B. cereus	8	3	5	1	10 ²		10 ³
C.perfringens (***)	8	3	5	1	10 ²		10 ³
S. aureus	8	3	5	1	10		10 ²
Salmonella en 25 g	11	2	10	0	---		---

(*) Excepto para formulas con cultivos bacterianos.

(**) Considerar estos valores, sólo para formulas deshidratadas que no contienen leche.

(***) Sólo productos con carne

9.2.- FÓRMULAS DESHIDRATADAS PARA NIÑOS MAYORES DE 12 MESES

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo			M
	Categoría	Clases		c	m		
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	5	3	5	2	10 ⁴	5x10 ⁴	
Coliformes	6	3	5	1	< 3		20
E. coli	10	2	5	0	< 3		---
B. cereus	8	3	5	1	10 ²		10 ³
S. aureus	8	3	5	1	10		10 ²
Salmonella en 25 g	11	2	10	0	---		---

(*) Excepto para fórmulas con cultivos bacterianos.

9.3.- PREPARACIONES COMERCIALES ESTERILIZADAS

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo			M
	Categoría	Clases		c	m		
Microorg. Mesófilos Aerobios y Anaerobios (*)	10	2	5	0	0		---
Microorg. Termófilos Aerobios y Anaerobios (**)	10	2	5	0	0		---

(*) 5 Unidades se incuban a 35°C por 10 días.

(**) 5 Unidades se incuban a 55°C por 5 días.

9.4.- PREPARACIONES RECONSTITUIDAS, LISTAS PARA EL CONSUMO ADMINISTRADAS EXCLUSIVAMENTE POR BIBERONES O MAMADERAS

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo			M
	Categoría	Clases		c	m		
Rcto. Aerobios Mesóf	6	3	5	1	10 ²		10 ³
E.coli	10	2	5	0	<3		---
B. cereus	10	2	5	0	<10		---
S. aureus	10	2	5	0	<10		---
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	--		---

DOCUMENTO NO OFICIAL

9.5.- PLATOS PREPARADOS Y PAPILLAS LISTOS PARA EL CONSUMO

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo		M
	Categoría	Clases		c	m	
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	6	3	5	1	10 ³	10 ⁴
Enterobacteriaceas	6	3	5	1	10	10 ²
E.coli	10	2	5	0	<3	---
B. cereus (**)	9	3	5	1	10	10 ²
C.perfringens (***)	9	3	5	1	10	10 ²
S. aureus	9	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	---	---

(*) Excepto para fórmulas con cultivos bacterianos

(**) Sólo con leche y/o arroz

(***) Sólo productos con carne

d) Sustitúyase la tabla correspondiente 10.3.- CECINAS COCIDAS, por la siguiente:

10.3.- CECINAS COCIDAS

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo		M
	Categoría	Clases		c	m	
Rcto. Aerobios Mesóf.	3	3	5	1	5x10 ⁴	5x10 ⁵
E.coli	6	3	5	1	10	10 ²
S. aureus	6	3	5	1	10	10 ²
C.perfringens	6	3	5	1	50	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

e) Sustitúyase la tabla 10.4.- CECINAS CRUDAS (CECINAS CRUDAS FRESCAS Y HAMBURGUESAS), por la siguiente:

10.4.- CECINAS CRUDAS (CECINAS CRUDAS FRESCAS Y HAMBURGUESAS)

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo		M
	Categoría	Clases		c	m	
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	1	3	5	3	10 ⁶	10 ⁷
S. aureus	6	3	5	1	10 ²	10 ³
C.perfringens	6	3	5	1	10 ²	10 ³
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

(*) Excepto productos con cultivos bacterianos

f) Sustitúyase la tabla correspondiente 13.3.- ESPECIAS Y CONDIMENTOS, por la siguiente:

13.3.- ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo		M
	Categoría	Clases		c	m	
Rcto. Aerobios Mesóf.	2	3	5	2	10 ⁶	10 ⁷
Mohos	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
C. perfringens	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella en 50 g	10	2	5	0	0	---

g) Sustitúyase las tablas correspondientes al número 14, por las siguientes:

14. FRUTAS Y VERDURAS (Incluyendo papas, leguminosas, champiñones, frutos de cáscara y almendras)

DOCUMENTO NO OFICIAL

14.1.- FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

Parámetro	Plan de muestreo		n	Límite por gramo		
	Categoría	Clases		c	m	M
E. coli	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

14.2.- FRUTAS Y OTROS VEGETALES COMESTIBLES PRE-ELABORADOS, LISTOS PARA EL CONSUMO

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
RAM	6	3	5	1	5x10 ⁴	5x10 ⁵
Enterobacteriaceas	6	3	5	1	5x10 ³	5x10 ⁴
E.coli	6	3	5	1	10	10 ²
S.aureus	6	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

14.3.- FRUTAS Y OTROS VEGETALES COMESTIBLES PRE-ELABORADOS, QUE REQUIEREN COCCION

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Enterobacteriaceas	4	3	5	3	5x10 ³	5x10 ⁴
S.aureus	4	3	5	3	10	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

14.4.- FRUTAS Y OTROS VEGETALES COMESTIBLES CONGELADOS, QUE REQUIEREN COCCION

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	C	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf.	1	3	5	3	5 x 10 ⁴	5 x 10 ⁵
Enterobacteriaceas	4	3	5	3	5 x 10 ³	5 x 10 ⁴
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

14.5.- FRUTAS Y OTROS VEGETALES COMESTIBLES CONGELADOS, QUE NO REQUIEREN COCCION

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf.	2	3	5	2	5 x 10 ⁴	5 x 10 ⁵
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	5 x 10 ³	5 x 10 ⁴
E.coli	5	3	5	2	10	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

14.6.- ZUMOS, NÉCTARES, BEBIDAS A BASE DE FRUTAS Y VERDURAS NO PASTEURIZADOS

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto.Aerobios Mesóf.	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
E. Coli	6	3	5	1	10	10 ²

14.7.- FRUTAS Y VERDURAS DESECADAS O DESHIDRATADAS

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Mohos	3	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	3	3	5	2	10 ²	10 ³
E.coli	5	3	5	2	10	5 x 10 ²
Salmonella en 50 g	10	2	5	0	0	---

DOCUMENTO NO OFICIAL

14.8.- FRUTAS Y VERDURAS EN VINAGRE, ACEITE, SALMUERA O ALCOHOL, PRODUCTOS FERMENTADOS

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Levaduras	3	3	5	1	10 ²	10 ³

14.9.- MERMELADAS, JALEAS CREMAS DE CASTAÑAS, FRUTA CONFITADA, PREPARADOS DE FRUTAS Y VERDURAS (INCLUIDA LA PULPA)

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	3	3	5	1	10 ²	10 ³

h) Sustitúyase la tabla 15.1.- COMIDAS Y PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA EL CONSUMO O QUE REQUIEREN CALENTAMIENTO (se incluyen platos servidos directamente al público), por la siguiente:

15.1.- COMIDAS Y PLATOS COCIDOS, QUE SE SIRVEN EN CALIENTE, LISTOS PARA EL CONSUMO. EXCEPTO EMPAREADOS.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
S. aureus	6	3	5	1	50	5x10 ²
B. cereus (*)	6	3	5	1	5x10 ²	5x10 ³
E.coli	6	3	5	1	50	5x10 ²
C. perfringens (**)	6	3	5	1	50	5x10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	-

(*) Sólo con arroz y cereales.

(**) Sólo con carnes.

I) Sustitúyase en el artículo 173, la tabla correspondiente al número 15.2.- COMIDAS Y PLATOS PREPARADOS QUE NECESARIAMENTE REQUIEREN COCCIÓN por la siguiente:

15.2.- COMIDAS Y PLATOS MIXTOS CON INGREDIENTE(S) CRUDO(S) Y/O COCIDO(S), INCLUIDOS EMPAREADOS.

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf. (*)	3	3	5	1	10 ⁵	10 ⁶
E.coli	6	3	5	1	50	5x10 ²
S. aureus	6	3	5	1	50	5x10 ²
B. cereus (**)	6	3	5	1	5x10 ²	5x10 ³
C. perfringens (***)	6	3	5	1	50	5x10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

(*) Excepto con ingredientes fermentados o madurados con cultivos bacterianos.

(**) Sólo con arroz.

(***) Sólo con carnes.

j) Agrégase la siguiente tabla nueva:

15.3.- COMIDAS Y PLATOS PRE-ELABORADOS QUE NECESARIAMENTE REQUIEREN COCCION

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
S. aureus	7	3	5	2	10 ²	10 ³
B. cereus (*)	7	3	5	2	5x10 ²	5x10 ³
C. perfringens (**)	7	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	---

(*) Sólo con arroz y cereales.

(**) Sólo con carnes.

DOCUMENTO NO OFICIAL

k) Sustitúyase en el punto 16 la palabra “BEBIDAS” por “BEBIDAS y AGUAS”.

l) Elimínase en el punto 16.3 la expresión “AGUAS MINERALES”.

m) Sustitúyase la tabla 16.4.- ZUMOS, NÉCTARES, BEBIDAS A BASE DE FRUTAS Y VERDURAS NO PASTEURIZADOS, por la siguiente:

16.4.- AGUAS MINERALES Y AGUAS ENVASADAS

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por ml	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Rcto.Aerobios Mesóf.	3	3	5	2	25	10 ²
E.Coli en 100 ml	10	2	5	0	0	---

13.- En el artículo 214, reemplazase en la letra b) la palabra “sacarosa” por “azúcar”.

14.- Reemplazase, en la letra a) del artículo 222.- la palabra “estabilizadores” por “secuestrantes y emulsionantes”.

15.- Modificar el artículo 272, de la siguiente forma, reemplazase, el final del artículo, a partir de la palabra “entre” por “+ 2°C al finalizar el proceso de enfriado y – 12°C.”.

16.- Modifícase el artículo 275, en el sentido de reemplazar en el segundo inciso las palabras “para uso industrial” por “en establecimientos industriales.”

17.- En el artículo 286, modifícase la temperatura de enfriado de “1°C” por “2°C”, e intercálase entre las palabras “expendio” y “mantenidos” las palabras “en el punto de venta”

18.- En el artículo 287 reemplazase la temperatura de “2°C” por “4°C”

19.-En el tercer inciso del artículo 295, sustitúyese el punto final por punto seguido y agrégase a continuación: “Queda prohibido su reenvasado y cualquier adulteración del envase original y su rotulación en el lugar de expendio.”

20.- Elimínense los ejemplos entre paréntesis, de los artículos 296, 297, 298 y 299.

21.- En el artículo 300, intercalase entre las palabras “Hamburguesa” y “es el producto”, lo siguiente “,sin otra denominación,” y eliminase la palabra “pan”.

22.- Elimínase en el artículo 301, el segundo inciso.

23.- En el artículo 377, eliminase la segunda frase de este artículo.

24.-Reemplazase el actual artículo 383 por el siguiente: “Con el nombre de azúcares se entenderá a los carbohidratos endulzantes, monosacáridos y disacáridos refinados, concentrados y /o cristalizados, para efectos de rotulación deberán rotularse con su nombre específico.

25.- Elimínase el artículo 385, (libre)

26.-Elimínase el artículo 386, (libre)

27.- Modifícase el artículo 387 de la forma que a continuación se indica:
Suprímase lo señalado después de la palabra “almidón”.

28.- Reemplazase en el artículo 393, el tercer inciso por el siguiente tercer inciso nuevo:
“Podrá denominarse como “miel de palma” al producto viscoso, amarillo oscuro y muy dulce obtenido por concentración, de savia de palma chilena (*jubea chilensis*). El producto no deberá contener saborizantes/aromatizantes, preservantes, edulcorantes no nutritivos y/o colorantes artificiales.”

DOCUMENTO NO OFICIAL

29.- Elimínase del artículo 400, “u otro edulcorante autorizado”.

30.- Reemplázase el artículo 404, por el siguiente:

“Artículo 404.- Polvos para preparar refrescos o bebidas instantáneas en polvo son los productos constituidos por mezclas de azúcares o mezclas de azúcares y edulcorantes autorizados o mezclas de edulcorantes autorizados, acidulantes, saborizantes, colorantes, con o sin adición de enturbiantes y otros ingredientes

Estos productos deberán contener lo siguiente:

- a) porcentaje máximo de humedad 5 % al momento de envasar estos productos;
- b) porcentaje máximo de cenizas totales 2% con excepción de los enriquecidos o fortificados, para los cuales no regirá este límite;
- c) porcentaje mínimo de 85 % de azúcares totales en peso del producto final, salvo para los refrescos o bebidas instantáneas en polvo en los que se ha sustituido total o parcialmente los azúcares por edulcorantes no nutritivos.”.

31.- Modifícase el título del Título XXVII, en la forma que a continuación se indica: “DE LAS BEBIDAS ANALCOHOLICAS, JUGOS DE FRUTA Y HORTALIZAS, Y AGUAS ENVASADAS”

32.- En el artículo 485, eliminase la frase: “destinado al consumo directo”.

33.- Modifícase el artículo 487 en el siguiente sentido:

Reemplázase el encabezado de este artículo por el siguiente:

“Los valores mínimos de sólidos solubles que se listan a continuación, son referenciales”.

Intercálese en el listado, según corresponda de acuerdo a orden alfabético, las siguientes frutas y sus parámetros:

Chirimoya	7,5
Frutilla	6,0
Melón	8,7
Membrillo	10,0”

34.- Incorporase al Título XXVII el siguiente párrafo III con sus artículos nuevos:

PARRAFO III DE LAS AGUAS ENVASADAS

Artículo 487A, Aguas envasadas, son aguas potables tratadas que pueden ser o no purificadas (destilación, nanofiltración, osmosis inversa o cualquier otro método similar), podrán ser coloreadas, saborizadas, carbonatadas, mineralizadas y deberán estar exentas de edulcorantes naturales y/o artificiales.

Artículo 487.B, Las aguas envasadas sin gas deberán ser sometidas a procesos necesarios para asegurar su calidad sanitaria, estos procesos pueden ser: ozonificación, UV o cualquier otro que asegure la inocuidad del producto envasado.

Artículo 487.C, Las aguas envasadas no se podrán expender si están libres de electrolitos y deberán contener como mínimo 10 mg/l de sólidos totales.

Artículo 487.D, A las aguas envasadas se les podrán incorporar nutrientes, en concentraciones según la normativa respectiva. Los nutrientes incorporados a estas aguas no deberán estar comprendidos en los programas de Salud Pública, en este tipo de productos.

Artículo 487. E, La rotulación de las aguas envasadas deberá incluir, la composición y concentración de las sales minerales o electrolitos, según corresponda a su definición, la que será adicional a los requisitos de rotulación establecidos en el Título II Párrafo II del presente Reglamento.

DOCUMENTO NO OFICIAL

Artículo 487. F, El anhídrido carbónico empleado en la elaboración de aguas envasadas, debe contener un mínimo de 98% de este gas y no más de 0,2% de monóxido de carbono y estará exento de sustancias extrañas que le confieran olor y/o sabor desagradable o de cualquier otra naturaleza.

35.- Reemplazase en el artículo 540, el primer párrafo de la letra h), por el siguiente:

“h) **“Con adición de electrolitos”.** Los alimentos que se presentan como bebidas no alcohólicas o preparaciones a reconstituir podrán contener electrolitos como sodio y/o potasio. El contenido de sodio deberá ser igual o mayor a 10 mmol/l (230 mg Na⁺/l), el contenido de potasio deberá ser igual o mayor a 2mmol/l (78 mg K⁺/l). Estas bebidas podrán ser isotónicas o hipotónicas y deberán ser formuladas para tener una osmolalidad mínima de 200 mosm/kg de agua y máxima de 340 mosm/kg de agua. Las bebidas que presenten una osmolalidad entre 200 y 250 mosm/kg de agua podrán denominarse: **“hipotónicas”** y aquellas que presenten una osmolalidad entre 250 y 340 mosm/kg de agua, podrán denominarse: **“isotónicas”.**”

ARTÍCULO TRANSITORIO.- El presente decreto entrará en vigencia 180 días después de su publicación en el Diario Oficial.

ANOTESE, TOMESE RAZON Y PUBLIQUESE.-

DR. PEDRO GARCÍA ASPILLAGA
MINISTRO DE SALUD

RICARDO LAGOS ESCOBAR
PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA