

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 situación alimentaria/nutricional del país y el aumento de enfermedades crónicas no transmisibles, las que están directamente relacionadas con la nutrición, se hace necesario introducir precisiones a la normativa vigente en materias nutricionales 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 6 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.- Sustituyese el artículo 106 por el siguiente:

“ARTICULO 106.- “Para los efectos de este reglamento se entiende por:

- 1) alimento sucedáneo: aquel alimento destinado a parecerse a un alimento usual, por su textura, aroma, sabor u olor, y que se utiliza como un sustituto completo o parcial del alimento al que se parece;
- 2) alimentos desecados: corresponden a frutas, verduras, hortalizas o leguminosas deshidratadas, aún cuando adopten presentaciones farmacéuticas por vía oral;
- 3) adición: agregado de uno o más nutrientes o factores alimentarios, por ejemplo fibra dietética a un alimento, para fines nutricionales, en una concentración menor a un 10% de la Dosis Diaria de Referencia (DDR), por porción de consumo habitual para un nutriente particular;
- 4) alimento, ingrediente y materia alimentaria nuevos: aquel alimento, ingrediente y materia alimentaria obtenido a través de procesos de síntesis físico químicos o a través de procesos que ocurren en la naturaleza que no corresponden a moléculas o compuestos propios de la alimentación humana conocida;
- 5) suplementación: es la adición de nutrientes a la alimentación, con el fin de producir un efecto nutricional saludable o fisiológico característico;

6) complementación: la adición de nutrientes a un alimento que carece de ellos o que los contiene sólo en cantidades mínimas con el propósito de producir un efecto nutricional; la complementación comprende los conceptos de adición, enriquecimiento o fortificación y suplementación, según el porcentaje del nutriente agregado, basado en las Dosis Diarias de Referencia y por porción de consumo habitual;

7) declaración de nutrientes: relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento;

8) declaración de propiedades nutricionales: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto alimenticio posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo en cuanto a su valor energético, contenido de proteínas, grasas y carbohidratos disponibles, sino también por su contenido de vitaminas, minerales y otros factores alimentarios, como por ejemplo colesterol y fibra dietética;

9) declaración de propiedades saludables: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento, un nutriente u otra sustancia contenida en un alimento y una condición relacionada con la salud;

10) descriptor: el término o palabra con que se define o describe determinada característica que se le atribuye a un alimento;

11) factor alimentario: sustancias nutritivas y sustancias no nutritivas que cumplen un rol en nuestro organismo, tales como colesterol, fibra dietética y otros;

12) enriquecimiento o fortificación: la adición de uno o más nutrientes o fibra dietética a un alimento, en una concentración de un 10% o más de la Dosis Diaria de Referencia (DDR) por porción de consumo habitual para un nutriente en particular;

13) envase: cualquier recipiente que contenga alimentos como producto único, que los cubre total o parcialmente o les sirve de soporte y que incluye las envolturas. Un envase puede contener una o varias unidades o tipos de alimentos envasados;

14) evento biotecnológico: asociación o combinación de genes, provenientes de distintas especies, producto de la ingeniería genética, distinta o en distinto orden, respecto a la que se da en la naturaleza en forma espontánea;

15) fecha o plazo de duración mínimo: aquella fecha o aquel plazo en que expira el período en que el fabricante garantiza que el producto, conservado bajo determinadas condiciones de almacenamiento, si las hubiera, mantiene todas las cualidades significativas que se le atribuyen, tácita o explícitamente, sin que esto signifique que el producto no puede ser comercializado más allá de esta fecha o plazo. El uso de fecha o plazo de duración mínimo es optativo;

Esta fecha o plazo de duración mínimo podrá indicarse en forma de recomendación pudiendo utilizarse la expresión "consumir preferentemente antes de" u otras equivalentes;

16) fecha de elaboración: aquélla en que el alimento se convierte en el producto descrito en el envase;

17) fecha de envasado: aquélla en la que el alimento se coloca en el envase en que se venderá finalmente;

18) fecha de vencimiento o plazo de duración: aquella fecha o aquel plazo en que el fabricante establece que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento termina el período durante el cual el producto conserva los atributos de calidad esperados. Después de esa fecha o cumplido este plazo el producto no puede ser comercializado.

Para los efectos de utilizar el plazo de duración, se entenderá que éste empieza a regir a partir de la fecha de elaboración.

La fecha de vencimiento o el plazo de duración deberán ser claramente definidos, no aceptándose en estos casos expresiones tales como "consumir preferentemente antes de", u otras equivalentes, que resten precisión o relativicen la fecha de vencimiento o el plazo de duración;

19) ingrediente: cualquier sustancia, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque sea en forma modificada;

20) ingrediente caracterizante: aquel ingrediente que le da al alimento atributos peculiares de modo de distinguirlo claramente de los demás alimentos de su mismo tipo;

- 21) lote: cantidad determinada de un alimento producido en condiciones esencialmente iguales;
- 22) normalización o estandarización: la adición o extracción de nutrientes a un alimento con el fin de compensar las variaciones naturales en el contenido de nutrientes;
- 23) nutriente: cualquier sustancia normalmente consumida como un constituyente de un alimento, y que es necesaria para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento normal del organismo o cuya deficiencia hace que se produzcan cambios bioquímicos o fisiológicos característicos;
- 24) nutriente esencial: toda sustancia consumida como constituyente de un alimento necesario para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de las funciones vitales y que no puede ser sintetizado en cantidades suficientes por el organismo humano;
- 25) porción de consumo habitual: cantidad de alimento listo para el consumo generalmente ingerida por una persona en una oportunidad definida en función de la parte comestible del producto;
- 26) restitución: la adición a un alimento, de uno o más nutrientes, que se han perdido en el curso del proceso de fabricación, de almacenamiento y manipulación, en cantidades tales que dan lugar a la recuperación de tales pérdidas;
- 27) rotulación: conjunto de inscripciones, leyendas o ilustraciones contenidas en el rótulo que informan acerca de las características de un producto alimenticio;
- 28) rotulación o etiquetado nutricional: toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un producto alimenticio. Comprende la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria;
- 29) rótulo: marbete, etiqueta, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o hueco grabado o adherido al envase de un alimento;
- 30) carbohidratos disponibles: el total de carbohidratos con exclusión de la fibra dietética.”.

2.- Introdúcense las siguientes modificaciones al artículo 107:

- En la letra i), reemplázase el punto y coma (;) final por punto seguido (.) y agregase el siguiente párrafo:

“Se debe incluir en la lista de ingredientes todo aditivo alimentario que haya sido empleado en las materias primas y otros ingredientes de un alimento, y que se transfiera a éste en cantidad suficiente para desempeñar en él una función tecnológica”.

- En la letra j) sustituyese su texto por el siguiente:

“j) información nutricional de acuerdo a lo establecido en el artículo 115 del presente reglamento;”.

3.- En el artículo 112 insertase un punto final (.) después de la expresión “en el producto final” y elimínase la frase “ Los alimentos modificados por adición o extracción parcial o total de uno o más nutrientes o factores dietarios, deberán obligatoriamente declarar los nutrientes en conformidad a lo establecido en los artículos 115 a 120 de este Reglamento.”.

4.- Sustituyese el artículo 113 por el siguiente:

“**Artículo 113.-** En el etiquetado nutricional se podrá facultativamente, incorporar información nutricional complementaria y cuando corresponda, deberán rotular junto al nombre principal del alimento o formando parte del mismo o junto a la información nutricional, en caracteres destacados, el descriptor nutricional correspondiente de acuerdo a lo establecido en el artículo 120 de este reglamento.” .

5.- Reemplázase el artículo 114 por el siguiente:

“**Artículo 114.-** Todos los alimentos envasados quedarán afectos a la declaración de nutrientes tal como lo establece el presente Reglamento. Las declaraciones de propiedades saludables deberán ser científicamente reconocidas o consensuadas internacionalmente y deberán estar enmarcadas dentro de las normas técnicas sobre directrices nutricionales aprobadas por resolución del Ministerio de Salud, la que se publicará en el Diario Oficial.

Tanto la declaración de propiedades saludables como la declaración de propiedades nutricionales de un alimento o cuando su descripción produzca ese efecto, en su rotulación y/o publicidad, no podrán hacer asociaciones falsas, inducir el consumo innecesario de un alimento ni otorgar sensación de protección respecto de una enfermedad o condición de deterioro de la salud.

Será responsabilidad del fabricante o importador incorporar estas informaciones en el rótulo y acreditar que no sean falsas”.

6.- Reemplazase el artículo 115 por el siguiente:

“Artículo 115.- La declaración de nutrientes de cualquier producto alimenticio envasado deberá incorporar en el rótulo la siguiente información:

- a) valor energético en kcal; las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles y grasas totales, en gramos. En aquellos productos cuyo contenido total de grasa sea igual o mayor a 3 gramos por porción de consumo habitual deberán declararse además de la grasa total, las cantidades de ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, ácidos grasos trans y colesterol;
- b) la cantidad de cualquier otro nutriente, o factor alimentario como fibra dietética y colesterol, acerca del que se haga una declaración de propiedades nutricionales, y/o saludables;
- c) la cantidad de sodio en miligramos, en el caso de aquellos alimentos que contengan una cantidad igual o menor a 35 mg. de sodio por porción de consumo habitual, se aceptará como alternativa a la cuantificación obligatoria la declaración de que el alimento no contiene más de 35 mg. de sodio por porción.

Todos estos valores deben expresarse por 100 g o 100 ml y por porción de consumo habitual del alimento. Deberá señalarse el número de porciones que contiene el envase y el tamaño de la porción en gramos o mililitros y medidas caseras.

Se exceptuarán del cumplimiento de este artículo, los alimentos predefinidos, fraccionados y envasados en el lugar de expendio; los que deberán cumplir con lo establecido en el artículo 468 de este Reglamento.

7.- Sustituyese el artículo 116, por el siguiente:

“Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidratos deberá incluirse, además de lo prescrito en el artículo 115, la cantidad total de azúcares y cualquier otro hidrato de carbono disponible.

Si se hace una declaración de propiedades nutricionales respecto a la fibra dietética además de lo establecido en el artículo 115, deberá indicarse la cantidad de fibra dietética total, de fibra soluble y de fibra insoluble.

Asimismo, cuando se declaren propiedades nutricionales o saludables respecto a la cantidad o tipo de ácidos grasos deberá indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido total de grasa, las cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, monoinsaturados, poliinsaturados, y colesterol.” .

8.- Sustituyese letra c) del artículo 122, por la siguiente:

“c) envase: cualquier recipiente que contenga alimentos como producto único, que los cubre total o parcialmente o les sirve de soporte y que incluye las envolturas. Un envase puede contener una o varias unidades o tipos de alimentos envasados;”.

9.- En el segundo párrafo de la letra a) del artículo 262 insertase un punto final (.) después de la palabra “agua” y elimínase la frase “y hacer obligatoriamente declaración de nutrientes, según lo establecido en el artículo 115 del presente reglamento”.

10.- En el artículo 450, eliminase el inciso segundo.

11.- Sustituyese el artículo 468 por el siguiente:

“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, nombre del representante legal, dirección del establecimiento elaborador del alimento, número y fecha de la resolución sanitaria que autorizó el funcionamiento de dicho establecimiento de alimentos y nombre del Servicio de Salud que la emitió, fecha de elaboración, fecha de vencimiento o plazo de duración del producto, instrucciones para el almacenamiento, contenido neto, tamaño de la porción y la siguiente información nutricional por 100 gramos o 100 mililitros y por porción de consumo habitual: Valor energético en kcal, las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles y grasa en gramos, y la cantidad de sodio en miligramos. Excepcionalmente, en el caso de aquellos alimentos que contengan una cantidad igual o menor a 35 mg. de sodio por porción se aceptará como alternativa a la cuantificación obligatoria, la declaración de que el alimento no contiene más de 35 mg. de sodio por porción.

Esta información deberá estar impresa en el envase o contenida en una etiqueta adherida al mismo”.

13.- En el artículo 488, suprimase la siguiente oración final: “Estos alimentos quedarán afectos a la declaración de propiedades nutricionales y saludables tal como lo establece el presente reglamento”.

14.- En el artículo 536, suprimase la siguiente oración final “La declaración de nutrientes será obligatoria”.

15.- En el artículo 541 suprimase el inciso final.

ARTÍCULO TRANSITORIO: El presente decreto entrará en vigencia dieciocho meses después de su publicación en el Diario Oficial. Sin perjuicio de lo anterior, la autoridad sanitaria podrá, por resolución fundada, autorizar la comercialización de productos alimenticios que no cumplan las disposiciones de este decreto supremo en materia de rotulación, por un plazo máximo de hasta doce meses adicionales, siempre que la solicitud de prórroga ingrese antes del vencimiento de referido plazo de dieciocho meses. Excepcionalmente, para los alimentos que se comercialicen en envases retornables el presente decreto entrará en vigencia treinta y seis meses después de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, plazo que no será prorrogable.