



**Embajada del
Perú**

**Importación a Chile:
Sector Alimentos
Junio 2010**

**Oficina Económico-Comercial de la Embajada del Perú
en Chile.**

Responsables:

Jaime del Pozo, estudiante Maestría de negocios Universidad de Chile

Dirección y Supervisión: Silvia Seperack, Consejera Económica Comercial de la

Embajada del Perú

INDICE

1. IMPORTACIÓN A CHILE – PORTAL DEL COMERCIO EXTERIOR.....	3
2. PREGUNTAS FRECUENTES.....	7
3. IMPORTACIONES AGRÍCOLAS, ORGÁNICAS Y PECUARIAS - SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).....	10
4. IMPORTACIÓN DE ESPECIAS HIDROBIOLÓGICAS - SERVICIO NACIONAL DE PESCA (SERNAPESCA).....	16
5. LEYES, REGLAMENTOS, NORMATIVAS y DICTÁMENES VIGENTES QUE RIGEN LA SEREMI DE SALUD REGIÓN METROPOLITANA.....	20
6. REQUISITOS DE ROTULACION.....	24
7. ENLACES DE INTERES.....	35

1. IMPORTACIÓN A CHILE – PORTAL DEL COMERCIO EXTERIOR

(www.portalcomercioexterior.cl)

- DEFINICIÓN:

Importación es la introducción legal de mercancía extranjera para su uso o consumo en el país.

- ¿QUIÉNES PUEDEN IMPORTAR?

Las personas naturales o jurídicas que tengan RUT e iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos.

- ¿QUÉ SE PUEDE IMPORTAR?

Todo aquel producto manufacturado o materia prima producido por una instalación o fábrica debidamente registrada y controlada por la institución o autoridad competente del país de origen.

- ¿CÓMO SE DEBE IMPORTAR?

Para iniciar una importación, es necesario efectuar un estudio del mercado nacional, a fin de definir si comercialmente es competitivo el negocio de traer mercancías desde el extranjero en la eventualidad que los mismos productos sean fabricados a nivel nacional.

A fin de llevar a término exitosamente la importación, es necesario evaluar los requerimientos técnicos y administrativos asociados al proceso de importación de las mercancías dependiendo de su naturaleza y uso final (certificaciones, análisis, declaraciones etc.).

- PASOS PARA EFECTUAR UNA IMPORTACIÓN.

A.1.- Se debe tener presente que algunos rubros tienen representantes o distribuidores en Chile, por lo que se debería iniciar el contacto a este nivel y si no hubieran en el país, se debería seguir con lo señalado en el párrafo siguiente.

A.2.- Se inician los contactos con el fabricante o exportador en el extranjero, a fin de definir los precios de mercancías que se ofertan y los valores que se facturarían por un pedido en particular.

Se debe tener presente que los precios varían de acuerdo a la cantidad solicitada y el modo de presentación de las mismas.

A.3.- También es posible efectuar cotizaciones en Zona Franca, en la eventualidad que las mercancías se vendan en dichas zonas.

A.4.- Antes de efectuar la primera compra, se debería solicitar una Factura Pro Forma, a fin de tener un valor aproximado del pedido. En la Factura Pro Forma, se indican los valores de la mercancía, el valor aproximado del flete (terrestre, marítimo o aéreo) y el seguro de las mismas, los que pueden tener variaciones una vez se defina el pedido.

A.5.- El producto a importar, que debe cumplir con la normativa vigente en Chile, será controlado por la institución fiscalizadora correspondiente (entre ellas: el SAG, la Seremi de Salud, Sernapesca, el ISP); por ello, determine (usando el Buscador de este Portal) cuáles son los requisitos que debe cumplir el producto que le interesa.

- TRÁMITES A REALIZAR UNA VEZ TOMADA LA DECISIÓN DE IMPORTAR.

B.1.- Se debe contactar con un Agente de Aduana, a fin de que este profesional le guíe en todo lo concerniente a un trámite de importación.

B.2.- El Agente de Aduana es un profesional auxiliar de la función pública aduanera, cuya licencia lo habilita ante la Aduana para prestar servicios a terceros como gestor en el despacho de mercancías.

B.3.- Las importaciones se realizan presentando la documentación respectiva ante el Servicio de Aduanas, a través de un Agente de Aduana.

B.4.- Se deberá dar cumplimiento a los trámites requeridos por las Instituciones del Gobierno de Chile asociadas al proceso de importación de las mercancías dependiendo de su naturaleza y uso final.

- DERECHOS DE ADUANA.

C.1.- REGIMEN GENERAL.

Los derechos de aduana, se aplican sobre el valor total de la factura emitida por el vendedor extranjero. Y éstos comprenden el derecho propiamente tal, más el IVA.

En la factura se señalan los siguientes valores:

- Valor de la mercancía
- Valor del seguro
- Valor del flete

La suma de estos tres valores, se le conoce con la sigla CIF (Costo, seguro y flete).

El derecho de aduana de todas las mercancías comprendidas en el Arancel Aduanero, en la actualidad, se encuentra fijado en 6% (seis por ciento). Además, se le debe aplicar el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Forma de aplicar los impuestos:

- El valor CIF facturado se multiplica por 6%.
- A la suma del valor CIF con el resultante de 6%, se le aplica el factor de 19%, correspondiente al IVA.

C.2.- IMPORTACIONES DE MERCANCÍAS DESDE PAÍSES CON LOS QUE CHILE TIENE TRATADO DE LIBRE COMERCIO O ACUERDO DE COMPLEMENTACIÓN ECONÓMICA.

Los derechos que se deben aplicar son diferentes, dependiendo del Tratado o Acuerdo, en algunos casos las mercancías se encuentran gravadas con derechos de 0%, como en otros casos existen tablas de desgravación porcentuales establecidos por períodos de tiempo, hasta llegar a 0%.

En importaciones de mercancías provenientes de países con los cuales Chile tiene Convenio, se hace necesario apoyarse con un Agente de Aduana, por ser

este profesional quien tiene los conocimientos técnicos para efectuar correctamente los cálculos de derechos e impuestos, a fin de tener una real información en los costos de una importación.

C.3.- IMPORTACIONES DE MERCANCÍAS SIN REQUERIR DE LA ASISTENCIA DE UN AGENTE DE ADUANAS.

Los casos más comunes son:

- 1) Importación de mercancías cuyo valor FOB facturado no exceda de US\$ 1.000.
- 2) Importación de mercancías que arriben conjuntamente con el viajero, consignadas a un tercero, siempre que su valor FOB facturado no exceda de US\$ 1.000 y pertenezcan a una sola persona natural o jurídica.
- 3) Importación de mercancías transportadas por las empresas de envíos de entrega rápida (courier), por un valor FOB de hasta US\$ 1.000 facturado.
- 4) Importación de mercancías ingresadas a la Isla de Pascua, procedentes del extranjero o de Zonas Francas, tengan o no carácter comercial, por un valor FOB de hasta US\$ 1.000 facturado.

2. PREGUNTAS FRECUENTES

- ¿Qué trámites se deben realizar para importar alimentos?

Los trámites en la Seremi de Salud son dos:

- solicitar un **Certificado de Destinación Aduanera** y
- solicitar la **Autorización de Uso y Disposición de Alimentos Importados**.

Por cada uno se debe pagar un arancel fijado por el Ministerio de Salud.

- ¿Existe algún trámite adicional para algún tipo de producto?

Sí, en el caso de los productos pecuarios y las materias primas vegetales, deben solicitar un Certificado de Destinación Aduanera al Servicio Agrícola y Ganadero, y todas las exigencias demandadas por el Servicio Nacional de Aduanas.

- ¿Cómo se obtiene el CDA de alimentos?

Este certificado debe ser solicitado a la Autoridad Sanitaria (Seremi de Salud) correspondiente con la jurisdicción de la Oficina de Aduana por la cual hace su ingreso la mercancía.

- ¿Cuáles son los requisitos para obtener el CDA de alimentos?

Al momento de solicitar el CDA se debe presentar los siguientes documentos:

- Factura del producto (documento que acredite propiedad)
- Autorización Sanitaria vigente de la bodega de destino, para los fines correspondientes
- Pago de Arancel por tonelaje (Arancel de Prestaciones de Salud Ambiental del Minsal)

- ¿Es importante obtener la autorización de uso y disposición de productos alimenticios?

Si, todos los productos alimenticios importados deberán contar con esta Autorización como requisito fundamental para su comercialización en territorio

nacional. Debe ser solicitada para cada partida de importación y, una vez obtenida, incluirse en la rotulación del producto.

- ¿Qué se entiende por una muestra sin valor comercial?

Es aquella utilizada para consumo personal, hacer pruebas de laboratorio, pruebas de mercado u otras similares. Se debe tener en consideración que estos productos no han sido evaluados por la Seremi de Salud correspondiente, por lo tanto, no pueden ser comercializados y la responsabilidad y consecuencias de su consumo es de quien hace uso de ellas.

- ¿Qué trámite se debe efectuar para ingresar una muestra sin valor comercial?

Necesitan presentar los documentos comerciales del producto y solicitar la validación de la Seremi de Salud correspondiente, cancelando el arancel respectivo.

- ¿Cómo se puede obtener una Resolución de una muestra sin valor comercial?

Para que el Seremi de Salud se pronuncie por resolución frente a una muestra sin valor comercial, ésta debe seguir el trámite propio de las internaciones de alimentos, es decir debe presentar la Solicitud de Uso y Disposición de Alimentos Importados. Esta Resolución no podrá utilizarse como referencia para solicitar Autorización para Rotular en Origen.

- ¿Qué es la Autorización para Rotular en Origen?

Consiste en el pronunciamiento de la Seremi de Salud correspondiente, que autoriza a un importador utilizar una resolución referencial (obtenida anteriormente), para ser usada como referente para rotular importaciones futuras del mismo producto. También se le conoce como resolución genérica, aunque este concepto no aparece en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), D.S. 977 del 1996.

- ¿Cómo se obtiene la Autorización para rotular en Origen?

El importador de productos alimenticios de importación habitual, debe presentar una solicitud a la Seremi de Salud correspondiente, para obtener ésta autorización. Para ello debe adjuntar copia de la Resolución de autorización de uso y disposición del producto internado, emitida por la misma Seremi de Salud, siendo utilizada como referencia. Además, los proyectos de rotulación o etiquetas de todos los productos que se adjuntan, deben cumplir con todas las exigencias del Reglamento Sanitario de Alimentos. Sólo pueden ser incluidos en la solicitud aquellos productos autorizados en la resolución de referencia.

- ¿Cuáles son las causas de rechazo más frecuentes de un producto alimenticio?

Las más comunes son las siguientes:

- **Causas Sanitarias:** El producto no cumple con las especificaciones establecidas en el Reglamento Sanitario de Alimentos. En estos casos al importador se le otorgan 10 días de plazo para destruir o reexportar el producto.
- **Errónea clasificación del producto:** En estos casos se rechaza por contener ingredientes clasificados como farmacéuticos, o con propiedades terapéuticas. En otros casos, cuando existe duda con respecto de las propiedades de alguno de los ingredientes, se rechaza como alimento hasta que el Instituto de Salud Pública (ISP) se pronuncie al respecto. En estos casos se indica al importador que presente su producto a la Comisión de Régimen de Control Aplicable del ISP.
- **Errores de rotulación:** Se rechazan por incumplimiento de las exigencias del Reglamento Sanitario de Alimentos (RSA). En estos casos se puede presentar una carta de reconsideración, adjuntando los proyectos de rotulación o etiquetas corregidos de los productos, los cuales deben cumplir con las exigencias del RSA.

3. IMPORTACIONES AGRÍCOLAS, ORGÁNICAS Y PECUARIAS - SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG) **(www.sag.cl)**

Importaciones Agrícolas

Todos los productos agrícolas importados a nuestro país deben cumplir con todos los requisitos fitosanitarios establecidos por Chile, que serán verificados por el SAG al ingreso a nuestro país.

Los embalajes de madera utilizados para sujetar, proteger o transportar productos importados, deben cumplir con la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias N°15 (NIMF N° 15).

Productos agrícolas

Para importar productos de origen vegetal u organismos biológicos utilizados para propagación, consumo, uso ornamental, investigación o procesamiento, se debe cumplir con los requisitos fitosanitarios establecidos por el SAG en sus resoluciones según el tipo de producto y país, las cuales se encuentran disponibles en esta página web. ([Buscador de requisitos fitosanitarios](#)).

Si el producto no se encuentra regulado en alguna de estas resoluciones, se debe llenar el **Formulario N°1** , **Solicitud de Autorización de Importación de Artículos Reglamentados**, y presentarlo en cualquiera Oficina SAG Sectorial o Regional del país, de manera que este Servicio le informe acerca de los pasos a seguir para la obtención de la resolución que establezca los requisitos fitosanitarios para el ingreso de este material, si corresponde.

Productos orgánicos

Los productos orgánicos importados podrán comercializarse cuando sean originarios de un tercer país cuya autoridad competente garantice la

certificación otorgada, que avala que los productos han sido obtenidos con un método de producción orgánica equivalente a la establecida en el Reglamento y Normas Técnicas oficiales vigentes en Chile.

El Servicio podrá reconocer, respecto de productos importados, la certificación efectuada de acuerdo con sistemas nacionales de certificación de productos orgánicos de terceros países, en la medida que el importador de dichos productos acredite ante el SAG lo siguiente:

- que el sistema de producción orgánica es homólogo o cumple con los requerimientos técnicos establecidos en la legislación chilena
- que la certificación del producto importado es reconocida por la entidad competente del país de origen.

El SAG podrá exigir toda la información necesaria para recabar los antecedentes señalados en los puntos anteriores. Además, se podrá encargar a expertos los informes que sean necesarios sobre las normas de producción y las medidas de control aplicadas en el país de origen del producto.

El importador deberá permitir que el SAG tenga acceso para su inspección, a sus instalaciones, en particular a los certificados de importación.

Los productos importados deberán cumplir con la misma legislación aplicable a los productos nacionales, sin perjuicio de las normas especiales establecidas en la ley, en el reglamento y en las normas técnicas oficiales vigentes.

Los productos importados deberán etiquetarse de conformidad a la legislación vigente en Chile.

Para más información sobre la Certificación de Productos Orgánicos, consultar la sección de Recursos naturales y Registros y autorizaciones de este sitio web.

Importaciones pecuarias

El **proceso de internación** de mercancías pecuarias está descrito en el Manual de Procedimientos para las Importaciones Pecuarias y se fundamenta tanto en las regulaciones vigentes, incluidas las exigencias sanitarias generales y específicas, como en los procedimientos específicos.

Los animales, huevos fértiles, productos y subproductos de origen animal, medicamentos veterinarios y alimentos para animales, corresponden a mercancías pecuarias que requieren para su internación a Chile, según sea el caso:

- Provenir de un país o zona que cuente con la evaluación y el reconocimiento favorable (por parte de Chile) de su servicio veterinario oficial y situación sanitaria respectivamente.
- Proceder de un establecimiento habilitado o haber aprobado una monografía de proceso.
- Presentar, en el caso de los animales y la mayoría de los productos de origen animal, un certificado sanitario emitido por la autoridad sanitaria oficial del país de origen, que acredite el cumplimiento de las exigencias sanitarias generales y específicas establecidas por Chile.

Exigencias sanitarias

Corresponden a un conjunto de requisitos definidos por el SAG que detallan las condiciones sanitarias de orden general y específico que deben cumplir las mercancías pecuarias para su internación a Chile. Además, los requisitos definen las certificaciones oficiales necesarias para estos efectos.

Si no se ha definido una exigencia sanitaria específica para algún producto o especie animal, consulte el documento Procedimientos para la Elaboración de Exigencias Sanitarias o envíe su consulta directamente a propec@sag.gob.cl.

- Exigencias sanitarias generales.
- Exigencias sanitarias específicas.

Habilitación de establecimientos

Para exportar animales o sus productos a Chile, los establecimientos pecuarios de producción, reproducción, faena, elaboración y procesamiento de animales o productos de origen animal, así como los laboratorios farmacéuticos de producción de medicamentos veterinarios, deben estar autorizados por el SAG (Resolución N° 3.138 de 1999, modificada por las resoluciones N° 2.567 de 2003 y 1.995 de 2000).

La habilitación se basa en la verificación y análisis de la información técnica y científica, así como en el cumplimiento de las exigencias sanitarias generales y específicas de Chile respecto de la calidad sanitaria de los animales y las condiciones generales del establecimiento.

Este procedimiento se describe en el Manual de Procedimientos para la Habilitación de Establecimientos de Producción Pecuaria que desean exportar a Chile (MP-PP-DP-002).

La mayoría de las autorizaciones implican la realización de una visita de verificación en el país de origen por parte del SAG. En algunos casos, para los rubros que el SAG ha evaluado en forma favorable y cuando así lo permite la normativa vigente y los acuerdos suscritos entre ese país y Chile, la habilitación se realiza a través de la inscripción, por parte del servicio veterinario oficial del país de origen.

Para determinados productos de origen animal e insumos para alimentación animal que son altamente industrializados, el SAG los puede autorizar mediante la evaluación de su monografía de proceso, siempre y cuando ésta permita determinar que el proceso al que son sometidos no implica un riesgo para la sanidad animal nacional.

Ver listas de establecimientos habilitados.

Autorización de productos por monografías de procesos

Una monografía de procesos de producción de un producto es un documento redactado por el fabricante y oficializado por la autoridad sanitaria competente, donde se identifica cada uno de los constituyentes del producto y describe detalladamente cómo se elabora, desde las materias primas hasta la obtención del producto final. Este procedimiento se encuentra descrito en la [Guía para Elaborar y Presentar Monografías de Proceso de Producción](#).

Ante la eventualidad que el producto se constituya en un medio de introducción y difusión de una enfermedad, el objetivo del análisis de este documento es determinar, a través de la descripción de su proceso productivo, si en alguna etapa de su elaboración es sometido a algún tratamiento que elimine o disminuya el riesgo a un nivel aceptable y controlable.

¿En qué casos se debe presentar una monografía de procesos?

La Resolución N° 3.138 de 1999 regula la autorización de productos para consumo humano por monografías de procesos. Señala en el punto 4 que se excluye del requisito de habilitación a los establecimientos elaboradores de productos industrializados de origen animal que presenten monografías de sus procesos, cuyo análisis determine que no representan riesgo sanitario para Chile.

En este contexto, a fin de evaluar y verificar cada uno de los constituyentes de los insumos destinados a la alimentación animal (alimentos, suplementos, ingredientes de origen animal y aditivos formulados), se debe evaluar su monografía de proceso. Además, deben cumplir con:

- el Decreto Supremo N° 307 de 1979, Reglamento de Alimentos para Animales (y las modificaciones introducidas por el Decreto Supremo N° 79 de 2005, [texto consolidado](#));

- la Resolución N° 1.992 de 2006, Nómina de aditivos autorizados para la elaboración y fabricación de alimentos y suplementos para animales (y su modificación posterior, la Resolución N° 3.447 de 2006).

¿Para qué productos no se exigen monografías de procesos?

La Resolución N° 3.081 de 2006 señala que no es necesario exigir la presentación de monografías de procesos a productos industrializados para consumo o uso humano que contienen materias primas de origen animal y en cuya fabricación se emplean los mismos procesos que mitigan los riesgos para la salud animal. Para algunos productos incluidos en la Resolución no es exigible el certificado sanitario.

Lista de productos para consumo y uso humano autorizados mediante monografías de procesos para exportar a Chile.

4. IMPORTACIÓN DE ESPECIAS HIDROBIOLÓGICAS - SERVICIO NACIONAL DE PESCA (SERNAPESCA) **(www.sernapesca.cl)**

- Especies hidrobiológicas vivas

El Servicio tiene como objetivo implementar las acciones destinadas a resguardar la condición sanitaria de las especies acuáticas del país. Por ello, le corresponde el control de Importaciones de especies vivas con la finalidad de proteger a nuestras especies y al medio acuático de la introducción de enfermedades de alto riesgo.

Especies de 1º Importación

Corresponde a las especies hidrobiológicas **NO** consideradas en la nómina que fija las especies vivas de importación autorizada. Ver nómina.

- Reglamento de Internación de Especies de Primera Importación. D.S. Minecon N° 730-95.

Especies de Importación Autorizada

- Fija Nómina de especies hidrobiológicas vivas de importación autorizada. R.EX. N° 3276-09 (Actualizada)
- Reglamento de Certificación y Otros Requisitos Sanitarios Exigibles para la Importación de Especies Hidrobiológicas D.S. Minecon N° 626-01
- Fija condiciones específicas de la certificación complementaria para la importación de especies hidrobiológicas. R.EX N° 22 86-03
- Establece con carácter provisional medidas alternativas y adicionales de protección y control para evitar la introducción de enfermedades de alto riesgo a través de las ovas de especies salmónidas Res. N° 1803-08

Procedimientos de Importación:

- Procedimientos para Importar Especies Vivas PVE-MP3.pdf
- Reglamento Procedimiento de Importación de Especies vivas D.S. 96-96

Requisitos para efectuar importación de especies vivas

- Documentos requeridos para la internación de especies vivas
- Acta de internación de especies hidrobiológicas
- Orden de cuarentena

- Importación de materias primas

Tiene como objetivo controlar la calidad sanitaria de las materias primas que se importan para proceso en plantas pesqueras para su posterior exportación. La importación de Materia Prima requiere de la certificación sanitaria oficial del país de origen

Procedimientos:

- Procedimientos para la Importación de Materia Prima para Reproceso y Exportación. IMP-MP1.pdf

Requisitos Sanitarios:

- Requisitos Aplicables a la Importación de Materia Prima para Reproceso y Exportación. IMP-NT1.pdf

Formularios para la Importación de Materias Primas:

Solicitud de autorización sanitaria para importación de materia prima. SIMP.doc

- Importación de Alimentos para especies Hidrobiológicas

El Servicio controla la calidad sanitaria de los alimentos que se importan para ser usados en la acuicultura.

Procedimientos:

- Procedimientos para la Importación de Alimentos Destinados a Especies Hidrobiológicas. PCA-MP1.pdf

Requisitos Sanitarios:

- Requisitos Sanitarios Exigibles a Alimentos Importados. PCA-NT1.pdf

Formularios para la Importación de Alimentos:

Solicitud de autorización sanitaria para la importación de productos alimenticios. SIA.doc

- Importación de Carnadas

Procedimientos:

- Procedimientos para Importación de Carnada. PVE-MP4.pdf

Requisitos Sanitarios:

- Requisitos Sanitarios Exigibles a Carnada Importada. PVE-NT4.pdf

Formularios para la Importación de Carnadas:

Solicitud de autorización sanitaria para la importación de carnada. SASIC.doc

- Acreditación de Origen Legal

Todas las personas interesadas en efectuar importación de recursos hidrobiológicos o de productos derivados de estos, deben acompañar un certificado de acreditación de origen legal, emitido por la autoridad competente del país de origen.

Este certificado tiene por objetivo acreditar que tanto el recurso pesquero utilizado, así como los procesos de elaboración y comercialización, cuando corresponda, se han efectuado dando total cumplimiento a la normativa pesquera nacional e internacional vigente y aplicable en el país de origen.

La acreditación de origen legal para bacalao de profundidad se entenderá por documentada mediante la presentación del certificado de exportación o re-exportación, correspondiente al Sistema de Documentación de Captura de Dissostichus (S-DCD) establecido en las Medidas de Conservación 10-05 de la Comisión para la Conservación de Recursos Vivos Marinos Antárticos (CCRVMA).

La acreditación de origen legal para el pez espada y túnidos, podrá debe ser acreditada a través del Documento Estadístico correspondiente a la especie en particular, establecidos por la Comisión Internacional para la Conservación del

Atún Atlántico (ICCAT). Además de este certificado, se debe dar cumplimiento a lo establecido en el primer párrafo.

Objetivos del CITES

El comercio internacional de especies de fauna y flora silvestres, que asciende a miles de millones de dólares por año, ha sido responsable de una considerable disminución del número de muchas de estas especies. La toma de conciencia de la magnitud de la sobreexplotación debido a un comercio que va en detrimento de la supervivencia de las especies, llevó a redactar en 1973 la "Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestres", conocida como CITES por sus siglas en inglés (**C**onvention on **I**nternational **T**rade in **E**ndangered **S**pecies of wild fauna and flora), entrando en vigencia el 1 de julio de 1975 y contando actualmente con 148 países miembros. Su objetivo es prohibir y regular el comercio internacional de especies amenazadas mediante su inclusión en una lista aprobada y reglamentando y vigilando continuamente el comercio de otras que pueden llegar a estarlo.

5. LEYES, REGLAMENTOS, NORMATIVAS y DICTÁMENES VIGENTES QUE RIGEN LA SEREMI DE SALUD REGIÓN METROPOLITANA (www.asrm.cl)

- Internaciones Comercio Exterior / Normas Generales

- D.F.L. N° 725/67, Código Sanitario.

El Código Sanitario rige todas las cuestiones relacionadas con el fomento, protección y recuperación de la salud de los habitantes de la República.

- LEY 18164, Normas de Carácter Aduanero.

Para cursar cualquiera destinación aduanera respecto de productos alimenticios de cualquier tipo; de sustancias tóxicas o peligrosas para la salud; de productos farmacéuticos, alimentos de uso médico y cosméticos y de estupefacientes y sustancias psicotrópicas que causen dependencia.

Internaciones Comercio Exterior / Alimentos

- D.S. 977/ 96, Reglamento sanitario de los alimentos

Este reglamento establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos. Este reglamento se aplica igualmente a todas las personas, naturales o jurídicas, que se relacionen o intervengan en los procesos aludidos anteriormente, así como a los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines.

- D.S. N° 977/96 ART. 68, Describe las condiciones que deben cumplir los vehículos de transporte de alimentos perecibles que requieren frío para su conservación

Además, informa que deberán contar con autorización sanitaria otorgada por la SEREMI de Salud correspondiente, en cuyo territorio de competencia registre el domicilio, el propietario o su representante legal del vehículo de transporte. Res. N° 581 de 1999, Fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos de consumo interno

1º.- Fija las tolerancias máximas de plaguicidas en los alimentos de consumo, en la forma que a continuación se indica,

- Límite Máximo de Residuos (LMR) es la concentración máxima de un residuo de plaguicida resultante del uso de un plaguicida de acuerdo a prácticas agrícolas correctas recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius FAO/OMS.

- La concentración se expresa en miligramos del residuo por kilogramo del alimento.

- Los límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) y los límites máximos de residuos extraños de plaguicidas (LMRE) permitidos en alimentos de consumo interno, indicados en esta resolución.

□ Res. N° 1462 de 1999, Fija límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos destinados a consumo humano

1º.- Fija los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos destinados al consumo humano.

2º.- Medicamento veterinario es una sustancia que se aplica o administra a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, como los que producen carne o leche, las aves de corral, peces o abejas, tanto con fines terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.

3º.- Límite máximo para residuos (LMR) de medicamentos veterinarios es la concentración máxima de residuos resultante del uso de un medicamento veterinario, expresada en miligramos por kilo o en microgramos por kilo sobre la base del peso fresco, admisible dentro de un alimento o en la superficie del mismo.

- Res. Exenta N° 393 del 2002, Fija directrices nutricionales sobre uso de vitaminas, minerales y fibras dietéticas en alimentos

Fija los límites máximos de fortificación y sobre fortificación de determinados alimentos con vitaminas y minerales, según tablas. Asimismo determina aquellos alimentos que no podrán fortificarse o enriquecerse con vitaminas y minerales, según tablas.

- Res. Exenta N° 394 del 2002, Fija directrices nutricionales sobre suplementos alimentarios y sus contenidos en vitaminas y minerales.

Fija los límites mínimos y máximos diarios para vitaminas y minerales que se empleen como ingredientes dietarios en suplementos alimentarios según tablas.

- Res. N° 556 de 2005, Define normas técnicas sobre directrices nutricionales para los mensajes que se utilicen para declarar propiedades saludables y funcionales de los alimentos, consistentes en la asociación entre un alimento, un nutriente u otra sustancia y una condición de salud

Los alimentos que tengan una porción de consumo habitual pequeña, menor o igual a 30 gramos, en los que se desee utilizar un mensaje saludable, se deberá llevar el tamaño de la porción a 50 gramos y con ese tamaño de la porción verificar si se da cumplimiento a las condiciones y requisitos establecidos para el uso de dicho mensaje.

- Decreto N° 415 de 1999, Prohíbe la importación de productos desde Bélgica tales como huevos, menudencias de aves, etc.

Prohíbe la importación de productos lácteos desde Bélgica y de cualquier país de la Unión Europea, que no acrediten mediante certificación desde país de origen estar libres de dioxinas.

- Decreto N° 217 de 2005, Prohíbe importación al país de productos que indica

Prohíbe el ingreso de carnes y subproductos cárnicos de origen bovino, alimentos elaborados que contengan tejidos de origen bovino, cosméticos y productos farmacéuticos terminados, semielaborados o a granel fabricados con materias primas de origen bovino, desde países que hayan presentado casos autóctonos de Encefalitis Espongiforme Bovina, E.B.B.

6. REQUISITOS DE ROTULACION

Decreto N° 287 Aprueba Reglamento de Rotulación de productos alimenticios envasados.

TITULO IV

Requisitos de la Rotulación

Artículo 14: El rótulo o etiqueta de todos los productos alimenticios que se expendan al público consumidor debe contener la información siguiente:

1.- NOMBRE DEL ALIMENTO

1.1. El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del producto, en forma específica y no genérica. A este efecto, no pueden utilizarse términos tales como natural, fresco, u otros similares, cuando esta condición es inherente a la naturaleza del producto mismo. Sin perjuicio del nombre del alimento, en la rotulación puede indicarse su marca comercial.

1.2. En los productos sucedáneos debe indicarse claramente esta condición.

1.3. La designación de los productos debe estar de acuerdo con el siguiente orden de prioridad:

Nombre establecido por la legislación nacional vigente.

Norma chilena.

1.4. Cuando no se disponga de tales nombres debe usarse el nombre usual en el país, siempre que no induzca a error o engaño al consumidor.

1.5. Se puede usar un nombre de fantasía, de fábrica o marca registrada siempre que vaya acompañado de alguno de los nombres indicados anteriormente.

1.6. En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, deben aparecer las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se

induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento, que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.

2.- CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO

2.1. 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:

2.1.1. Para productos líquidos: en unidades de volumen: litros (L), centilitros (cl), mililitros (ml), centímetros cúbicos (cm³).

2.1.2. 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.

2.1.3. Para productos semilíquidos o semisólidos: en unidades de masa o de volumen.

2.1.4. 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.

2.2. En forma adicional, el contenido neto podrá indicarse en unidades de otro sistema.

2.3. No deben acompañar a los valores del contenido neto las palabras al envasar, aproximadamente, más o menos u otras de significado ambiguo.

2.4. Los requisitos del contenido neto deben corresponder a lo indicado en NCh 1650/1 o a la norma específica de cada producto cuando corresponda.

3.- NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO

Debe indicarse el nombre o razón social y domicilio del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento.

4.- PAÍS DE ORIGEN

4.1. Tanto para los productos nacionales como para los importados debe indicarse claramente el país de origen del alimento.

4.2. En los productos nacionales debe indicarse expresamente Fabricación chilena, Fabricado en Chile por Productos de Chile, Producto chileno, Elaborado en Chile por... u otra frase de igual significado.

4.3. Cuando un alimento importado se someta en Chile a elaboración que cambie sus propiedades físicas, químicas, biológicas u organolépticas, debe considerarse como de origen nacional para fines de rotulación.

4.4. 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.

5.- En los rótulos debe indicarse el número y la fecha de Resolución del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento. En los productos importados debe ser el número y la fecha de la Resolución del Servicio de Salud que autoriza la internación del producto.

6.- INDICACIÓN DE LA FECHA

6.1. Se debe indicar en la rotulación la fecha de duración del producto, sea en términos de fecha de duración mínima, o de fecha de vencimiento, en un lugar de fácil localización por el consumidor.

6.2. La fecha debe constar por lo menos de:

- El día y el mes para los productos que tengan una duración no superior a tres meses;
- El mes y el año para los productos que tengan una duración de más de tres meses. Si el mes es diciembre, podrá indicarse solamente el año.

6.3. La fecha de vencimiento debe ser declarada con expresiones tales como: Fecha de vencimiento:...; Fecha de expiración:...; Consumir antes de:...; No consumir después de:...; u otras similares que den la idea que el producto después de la fecha indicada ha perdido su calidad de apto para el consumo.

6.4. La fecha de duración mínima debe ser declarada con las siguientes expresiones: "Consumir preferentemente antes de ..." o "Consumir preferentemente antes del final de...", indicando la fecha garantizada correspondiente.

6.5. Las palabras indicadas en el numeral anterior deben ir acompañadas de:

- La fecha misma: o
- Una referencia al lugar donde aparece 1a fecha.

6.6. La indicación del día, mes y año debe efectuarse en la forma y orden siguiente:

- El día, mediante dos dígitos;
- El mes, mediante dos dígitos, o las tres primeras letras del nombre del mes;
- El año, mediante los dos últimos dígitos.

6.7. No será necesaria la indicación de la fecha de duración para los productos siguientes:

Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;

- Vinagre;
- Sal de calidad alimentaria;

- Azúcar sólido;
- Productos de confitería consistentes en azúcares (mono y/o disacáridos) aromatizados y/o coloreados;
- Goma de mascar.

7.- IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

En la rotulación se debe indicar, en forma indeleble, en clave o en lenguaje claro, la identificación de la fábrica productora y del lote: La identificación del lote es de responsabilidad del fabricante, pudiendo ser identificado mediante la fecha de elaboración.

8.- INGREDIENTES

8.1. En la etiqueta debe figurar la lista de ingredientes salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

8.2. La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término ingrediente o lo incluya.

8.3. Se debe indicar en orden decreciente de proporciones todos los ingredientes que compongan el producto.

8.4. En la lista de ingredientes debe emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el párrafo 1, con la excepción de que pueden emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

CLASE DE INGREDIENTE	NOMBRE GENÉRICO
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	Aceite vegetal o Aceite animal calificado con el término hidrogenado o parcialmente hidrogenado, según sea el caso.
Grasas refinadas	Grasas vegetales o grasas animales, según sea el caso.

Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente.	Almidón.
Todas las especies de pescados y tipos de aves de corral cuando constituyan un ingrediente de otro alimento y siempre en la etiqueta y en la presentación de dicho alimento no se haga deferencia a una determinada especie de pescado o tipo específico de carne de ave de corral.	Pescado o carne de ave, cuando corresponda.
Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y en la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.	Queso.
Todas las especies y extractos de las especias en cantidad no superior al 2%, en masa, solas o mezcladas en el alimento.	Especie, especias ó Mezclas de especias, según sea el caso.
Todas las hierbas aromáticas o parte de dichas hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2%, en masa, solas o mezcladas en el alimento.	Hierbas aromáticas o mezclas de hierbas aromáticas, según sea el caso.
Todos los tipos de preparados de Goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar.	Goma de base.
Todos los tipos de sacarosa	Azúcar.
Dextrosa anhidra, dextrosa monohidratada y jarabe de glucosa.	Dextrosa o glucosa.
Todos los tipos de caseinatos.	Caseinatos.
Manteca de cacao obtenida por presión, extracción o refinada.	Manteca de cacao.
Todas las frutas confitadas, cuando no exceden del 10% del peso del alimento	Frutas confitadas.

8.5. No obstante lo anterior debe declararse siempre por su nombre específico la grasa y manteca de cerdo y la grasa de bovino.

8.6. En la lista de ingredientes debe indicarse el agua añadida, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como la salmuera, jarabe o caldo empleados en un alimento compuesto y declarado como tales en la lista de ingredientes. No es necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

8.7. Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, pueden enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones, masa/masa, en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: Ingredientes 1 del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta.

8.8. Cuando en el etiquetado de un alimento se destaque la presencia de uno o más ingredientes caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, debe declararse el porcentaje del o los ingredientes, masa/masa, en el producto final.

8.9. Asimismo, cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, debe declararse el porcentaje de éste o estos ingredientes, masa/masa, en el producto final.

9.- ADITIVOS

9.1. Se debe indicar en el rótulo, la adición de aditivos, con su nombre específico y en orden decreciente de concentración, con la excepción de los saborizantes, los cuales pueden declararse en forma genérica sin detallar sus componentes.

9.2. Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios.

9.2.1. Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en

cantidad suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, se debe incluir en la lista de ingredientes.

9.2.2. Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración, están exentos de la declaración en la lista de ingredientes.

10.- CALIDAD DEL PRODUCTO

10.1. En aquellos casos en que la norma chilena de un producto establezca más de un grado de calidad, debe indicarse en la etiqueta, por lo menos el grado, pudiendo colocarse adicionalmente la denominación equivalente.

10.2. Para la denominación de los grados de calidad, normalmente se deben usar las siguientes equivalencias:

- Grado 1 o Extra;
- Grado 2 o Escogido; y
- Grado 3 o Corriente.

10.3. En el caso de productos que no alcancen a cumplir con uno u más de los requisitos mínimos establecidos en la norma chilena correspondiente, el producto debe rotularse como SUBESTANDAR, lo cual puede hacerse mediante un timbre o etiqueta adicional.

11.- INSTRUCCIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

11.1. Además de la fecha de duración, se debe indicar en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

11.2. En caso de que, una vez abierto el envase el producto necesite refrigeración, u otro ambiente especial, debe indicarse en la rotulación.

12.- INSTRUCCIONES PARA EL USO

El rótulo debe contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

Artículo 15.-

1. En caso de productos frescos envasados se debe Colocar una etiqueta que contenga a lo menos la siguiente información:

1.1 Productos envasados en malla:

- Nombre del producto;
- Nombre o razón social y domicilio según se indica en el párrafo 3 del artículo precedente; y fecha de envasado.

1.2. Productos envasados en bandejas:

- Nombre del producto;
- Nombre o razón social y domicilio según se indica en párrafo 3;
- Fecha de envasado; y
- Contenido neto.

2. En caso de productos de naturaleza seca se debe colocar la misma información indicada para productos frescos contenidos en malla, agregando el año de cosecha.

Artículo 16.-

En caso de productos importados que se comercialicen en su envase original, se debe colocar una etiqueta en castellano de un tamaño y en una ubicación tal que no cubra la información de la etiqueta original relativa a los requisitos de rotulación indicados en el título V de este reglamento.

Esta etiqueta debe contener lo siguiente:

- 1.- Nombre o razón social y domicilio del importador, envasador o distribuidor.
- 2.- Número y fecha de la Resolución del Servicio de Salud que autoriza la internación del producto.

3.- Cualquier información, especificada en este reglamento y que no haya sido considerada en la rotulación original, no esté en castellano o no esté indicada de acuerdo a lo establecido en el presente reglamento.

Artículo 17.- En envases cuya superficie más amplia sea inferior a 10 cms² puede omitirse el número de lote, la indicación de la fecha, la lista de ingredientes y las instrucciones para el almacenamiento y uso, las que deben colocarse en el envase mayor que los contiene. En productos cuya masa sea menor de 15 gramos puede omitirse el contenido neto, el cual debe colocarse en el envase mayor que los contiene. Otros requisitos respecto a rotulación se indican en la norma específica del producto.

Ubicación y tamaño de los caracteres

Artículo 18.- La parte principal del rótulo, considerando como tal aquella que normalmente lee el consumidor y que está impresa en caracteres destacados debe contener por lo menos, la información siguiente:

- designación del producto
- contenido neto,
- Peso drenado cuando corresponda; y
- Grado de calidad del producto, cuando corresponda.

Artículo 19.- El nombre del productor su tipificación según norma chilena (cuando corresponda) y la fecha de duración, deben indicarse en caracteres destacados y de tamaño proporcional al envase. La altura de los caracteres de la fecha de duración del producto no debe ser menor a 2 mm.

Artículo 20.- La información referente al grado de calidad, contenido neto y peso drenado debe indicarse con caracteres que tengan una altura igual o mayor a 1/36 de la altura de la etiqueta o rótulo.

Artículo 21.– En caso que los rótulos tengan una altura menor de 72 mm., la altura de dichos caracteres no debe ser menor a 2 mm.

Artículo 22.– En caso de productos importados los caracteres impresos en la etiqueta adicional no deben ser menores a 2 mm.

Rotulación alternativa de la fecha de elaboración en productos enlatados

Artículo 23.– Mientras se mantenga la vigencia del Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N° 60, del Ministerio de Salud, de fecha 05 de abril de 1982, los productos enlatados podrán rotular la fecha de elaboración mediante una letra mayúscula de acuerdo al código que se indica a continuación, en forma alternativa a la indicada en el 6.1.1. del artículo 14 de este reglamento.

Mes	Letra correspondiente	Mes	Letra correspondiente
Enero	A	Julio	G
Febrero	B	Agosto	H
Marzo	C	Septiembre	I
Abril	D	Octubre	J
Mayo	E	Noviembre	K
Junio	F	Diciembre	L

Artículo 24.– Deroga el Decreto Supremo N° 207, de 16 de septiembre de 1983, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción.

7. ENLACES DE INTERES

PORTAL DEL COMERCIO EXTERIOR

www.portalcomercioexterior.cl

SERVICIO NACIONAL DE PESCA (SERNAPESCA)

www.sernapesca.cl

SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG)

www.sag.cl

SEREMI DE SALUD REGIÓN METROPOLITANA

www.asrm.cl

SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS

www.aduana.cl

SECRETARÍA DE PESCA

www.subpesca.cl

PROGRAMA DE FOMENTO A LAS EXPORTACIONES CHILENAS

www.prochile.cl