

SERVICIOS AL
EXPORTADOR

información

2016

Guía de Requisitos de Acceso
de Alimentos a
Chile



prom
perú

INDICE

1	RESUMEN EJECUTIVO	4
2	INFORMACION GENERAL.....	5
2.1	ADMINISTRACIÓN POLÍTICA DEL ESTADO	6
2.2	TENDENCIAS DEL CONSUMO, PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR	7
2.3	CULTURA DE NEGOCIOS	9
2.4	AUTORIDADES COMPETENTES	10
2.4.1	<i>En Chile</i>	10
2.4.2	<i>En Perú</i>	12
3	REQUISITOS ARANCELARIOS	13
3.1	ARANCELES	13
3.2	OTROS IMPUESTOS A LAS IMPORTACIONES	13
3.3	ZONAS FRANCAS.....	17
4	REQUISITOS NO ARANCELARIOS DEL PAIS DE DESTINO.....	18
4.1	¿CÓMO ENCONTRAR LA INFORMACIÓN QUE NECESITA EN LA GUÍA?	18
4.2	REGULACIONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS	18
4.3	NORMAS DE ETIQUETADO	19
4.3.1	<i>Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables</i>	31
4.4	NORMAS DE ENVASES Y UTENSILIOS	37
4.4.1	<i>Materiales en contacto con alimentos</i>	37
4.4.2	<i>Otras reglamentaciones en envases</i>	38
4.5	NORMAS SOBRE LOS ADITIVOS COMPLEMENTARIOS	38
4.5.1	<i>Del uso de los aditivos</i>	40
4.5.2	<i>Usos de sustancias antioxidantes</i>	41
4.6	USO DE COLORANTES	42
4.7	USO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS.....	43
4.8	USO DE SUSTANCIAS EMULSIONANTES	45
4.9	USO DE SUSTANCIAS ESTABILIZADORAS DE HUMEDAD E IMPERMEABILIZANTES	47
4.10	USO PRESERVANTES QUÍMICOS	48
4.11	USO DE SABORIZANTES Y AROMAS	48
4.12	DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS	49
4.12.1	<i>De los metales pesados</i>	53
4.12.2	<i>De los alimentos preservados por energía ionizante</i>	53
4.12.3	<i>De la congelación de los alimentos</i>	54
4.12.4	<i>De las grasas y aceites comestibles</i>	54
4.12.5	<i>De los alimentos carneos</i>	55
4.12.6	<i>De las conservas</i>	57
4.12.7	<i>De las bebidas alcohólicas</i>	57
4.13	NORMAS TÉCNICAS	59
4.14	NORMAS INTERNACIONALES Y PRIVADAS	60
4.15	NORMAS DE ORIGEN.....	61
4.15.1	<i>Ámbito de Aplicación</i>	61
4.15.2	<i>Calificación de Origen</i>	62
4.15.3	<i>Operaciones Mínimas</i>	63
4.15.4	<i>Empaques y Embalajes</i>	64
4.15.5	<i>Requisitos Específicos de Origen</i>	64
4.15.6	<i>Acumulación</i>	64

4.15.7	<i>De la Expedición, Transporte y Tránsito de las Mercancías</i>	64
4.15.8	<i>Facturación por un Operador de un País no Parte</i>	65
5	PERFIL LOGÍSTICO PARA EL COMERCIO DE LOS ALIMENTOS CON CHILE	65
5.1	ANÁLISIS COMPARATIVO DE LAS INSTITUCIONES REGULATORIAS DE PERÚ Y CHILE	65
5.2	DOCUMENTACIÓN ADUANERA A PRESENTAR PARA LA EXPORTACIÓN	65
5.3	ESTRUCTURA ARANCELARIA	67
5.4	ADVALOREM E IMPUESTOS DE IMPORTACIÓN	69
5.5	PROCEDIMIENTO DE IMPORTACIÓN.....	70
5.5.1	<i>Verificación del cumplimiento de las regulaciones sanitarias para alimentos</i>	71
5.6	PROCEDIMIENTO DE ENVÍOS DE MUESTRAS A FERIAS	73
5.7	ACOGIMIENTO A ACUERDOS COMERCIALES.....	74
5.7.1	<i>Acuerdo Libre Comercio entre Perú y Chile (ALC Perú-Chile)</i>	74
5.7.2	<i>Alianza del Pacífico</i>	75
5.8	OTRAS CERTIFICACIONES	75
5.8.1	<i>Certificado de Destinación Aduanera (CDA)</i>	75
5.8.2	<i>Documentos sanitarios para importación de alimentos</i>	76
6	ENLACES DE INTERÉS	76
7	BIBLIOGRAFIA	78
8	ANEXOS	79
8.1	ANEXO 1: REGULADORES DE ACIDEZ.....	79
8.2	ANEXO 2 SUSTANCIAS ANTIAGLOMERANTES.....	82
8.3	ANEXO 3 SUSTANCIAS ESPESANTES O ESTABILIZADORES.....	83
8.4	ANEXO 4 PRESERVANTES QUÍMICOS PERMITIDOS.....	85
8.5	ANEXO 5 ATENUANTES DE SABOR PERMITIDOS.....	87
8.6	ANEXO 6 LÍMITES MÁXIMOS PERMITIDOS DE METALES PESADOS	88

1 RESUMEN EJECUTIVO

Chile representa una de las economías más sólidas y orientadas al libre mercado en la región, así como un modelo económico estable para los inversionistas extranjeros. Registró en los años previos a la crisis económica internacional (2001 al 2008) un incremento del PBI de 4.3% en promedio anual, como resultado de los altos precios internacionales del cobre, los buenos resultados en las exportaciones de los sectores forestal, pesca y minería, además de la creciente demanda interna.

Chile orienta sus actividades principalmente en avanzar con el proceso de apertura económico-comercial que ha mantenido durante los últimos 20 años; fortaleciendo las relaciones vecinales en materia comercial, potenciando sustantivamente en las negociaciones con países emergentes del Asia-Pacífico; desarrolla y mantiene los Tratados de Libre Comercio (TLC) o acuerdos comerciales que ha suscrito y fortalece los servicios de promoción comercial que apoyan el desarrollo del proceso exportador y la internacionalización de sectores emergentes.

Este proceso de internacionalización busca la ampliación, consolidación y profundización de la base exportadora nacional, con lo que se busca desarrollar una imagen país sólida, frente al resto de países relevantes del comercio mundial.

El Acuerdo de Libre Comercio entre Perú y Chile fue suscrito en 2006 en Lima y se encuentra vigente desde marzo el 1 de marzo de 2009. Básicamente, constituye una ampliación del ACE N° 38 (1998), de tal forma que se mantuvo la liberalización arancelaria contemplada en aquel acuerdo y se incluyeron otros puntos como servicios e inversiones.

Chile brinda importantes oportunidades de negocio a los productos peruanos, porque es una economía estable y en crecimiento sostenido en las últimas décadas, además es uno de los países con mayor poder adquisitivo de América Latina. Por otro lado, existe un idioma común y, gustos y costumbres cercanos con los consumidores y empresarios chilenos; y en el marco del ACE 38 y el Tratado de Libre Comercio negociados entre el Perú y Chile, el 96% de los productos peruanos ingresan, actualmente, a Chile con arancel cero, y a partir de julio de 2016 lo hará la totalidad.

2 INFORMACION GENERAL

Chile se encuentra ubicado en el extremo suroeste de América del Sur. Se extiende a lo largo de más de 4200 Km. de longitud, que va desde Perú hasta el Estrecho de Magallanes y con un ancho que no supera los 180 Km. Limita al norte con Perú, al este con Bolivia y Argentina, al oeste con el Océano Pacífico y al sur con la Antártica. Asimismo, ejerce soberanía sobre el Archipiélago Juan Fernández y la isla de Pascua. La capital es Santiago de Chile. La población chilena, en el año 2010, asciende a 17.8 millones de personas, de las cuales el 86.9% vive en zonas urbanas. Del total de habitantes, 22.3% se encuentra en el rango de 0 y 14 años, 68.7% entre 15 y 64 años y, 9.0% de 65 a más años.¹ La población chilena es mayoritariamente de origen mestizo (95.4%). Asimismo, existen grupos emigrantes provenientes del continente europeo, entre lo que destacan franceses, alemanes, italianos, etc. El idioma oficial es el castellano, y algunas minorías hablan dialectos indígenas. En los negocios se utilizan el castellano como el inglés. Con respecto a la religión, el 70% de la población cree en el catolicismo, el 15.1% es Evangélico, el 1.1% es testigo de Jehová mientras que las demás creencias representan el 5.6%.

1. Población	17.865.185 (2016 est.)¹
2. Crecimiento Poblacional	7,51(2016 est.)¹
3. Capital	Santiago
4. Áreas Metropolitana	Santiago, Concepción, Valparaíso
5. PBI	USD 240 billones ²
6. PBI per cápita	USD 13,331 ²
7. Lengua	español
8. Moneda oficial	Peso Chileno
9. Tasa de cambio	620 pesos chilenos por USD (2016 est.) ¹
10. Religión	70% católicos, 15.1% evangélicos

La República de Chile es un Estado unitario, democrático y de carácter presidencialista, regido por la Constitución política que entró en vigor en marzo de 1981. El poder ejecutivo está encabezado por el Presidente de la República,

¹ Instituto Nacional de Estadística de Chile

² cia.gov



Figura 1 Mapa de Chile

que es Jefe de Estado y de Gobierno, quien designa tanto a los Ministros como a los Intendentes, encargados del gobierno en el interior de cada región. De acuerdo a la Constitución, el Presidente permanece en el ejercicio de sus funciones durante 4 años, sin posibilidad de ser reelegido para el siguiente mandato presidencial.

2.1 Administración Política del Estado

Desde 1990, Chile ha contado con una larga estabilidad democrática. Posee un sistema político republicano, democrático y representativo, con un gobierno de carácter presidencial. El Estado está dividido en tres poderes independientes:

Ejecutivo, Legislativo y Judicial. A la cabeza del Poder Ejecutivo se encuentra el Presidente, el cual es elegido por sufragio popular y directo por todos los ciudadanos chilenos mayores de 18 años, por períodos de 4 años, sin derecho a reelección.

Las últimas elecciones presidenciales y parlamentarias tuvieron lugar en 2013. Las elecciones presidenciales requirieron una segunda vuelta, que se celebró el 15 de diciembre de 2013. Ganó la candidata presidencial por la Nueva Mayoría, Michelle Bachelet, con el 62,16% de los votos.

El Poder Legislativo reside en el Congreso Nacional, y su sede está en el Puerto de Valparaíso (V Región). Tiene atribuciones fiscalizadoras y colegisladoras, y es bicameral: Senado (38 miembros) y Cámara de Diputados (120).

La Administración del Estado está centralizada. No obstante, existen 14 regiones administrativas más la región metropolitana. En el año 2007 se crearon dos nuevas regiones: la XIV Región de los Ríos, que hasta ahora formaba parte de la X Región de Los Lagos, y la XV Región de Arica-Parinacota, que hasta la fecha formaba parte de la I Región de Tarapacá. Los Ministerios tienen delegaciones en cada región, denominadas Secretarías Regionales Ministeriales (SEREMIS), que dependen directamente de la sede central.

El Estado chileno mantiene una clara división entre los poderes ejecutivo, legislativo y judicial. A la cabeza del poder ejecutivo se encuentra el Presidente de la República, que designa al Gabinete de Ministros, colaboradores directos e inmediatos del Jefe del Estado en las labores de administración y gobierno.

El Ministerio de Relaciones Exteriores, además de estar encargado de las relaciones de índole político a nivel internacional, a través de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales ejecuta y coordina la política de Gobierno en materia de Relaciones Económicas Internacionales. Asimismo colabora en el desarrollo de las exportaciones del país e interviene en los grupos de trabajo, negociaciones bilaterales y multilaterales y demás comisiones internacionales en que participe Chile.

También pertenece a este Ministerio ProChile, la institución encargada de la promoción de la oferta exportable de bienes y servicios chilenos, y de contribuir a la difusión de la inversión extranjera y al fomento del turismo.

2.2 Tendencias del Consumo, preferencias del consumidor

En la última década el ingreso promedio de los chilenos se duplicó, la esperanza de vida ha aumentado, y tecnologías como internet y el celular pasaron a formar parte de la vida diaria, lo que ha permitido disparar el consumo. Malls y stripcenters se han convertido en los lugares favoritos para realizar compras. Cada vez se usan más tarjetas plásticas; ahora se invierte en verse bien y la tercera edad

empieza a ser un segmento más apetecido. 24 Entre las diez tendencias en los hábitos de los consumidores se identifican a:

Se multiplica el dinero plástico. Ha sido una década en la que el gasto de los consumidores se ha disparado. Es así como el número de cajeros automáticos y de tarjetas de crédito bancarias se duplicó en este período.

La imagen y los productos light. Las ventas de cosméticos y productos de higiene crecieron según la Cámara de la Industria Cosmética. Los productos light también aumentaron su participación.

La llegada de las marcas propias al retail. Hace cuatro años ocupaban el 5.3% del total de la canasta de alimentos. En el 2015, según LatinPanel, las marcas propias representaron el 6.7%, lideradas por el aceite, con una presencia de 18.8%; las salsas de tomate, con 17.4%, y el arroz, con 16%.

El consumidor más exigente y empoderado. Mientras en el año 2000 se hicieron 46,505 reclamos ante el Servicio Nacional del Consumidor (Sernac), en 2008 se registraron 126.011 quejas, y sólo en el primer semestre del año pasado se realizaron más de 77 mil.

La masificación de los celulares y la consolidación del TV cable. Aunque los celulares irrumpieron hace más de diez años en el mercado, en 2000, de cada cien personas, sólo 22 tenían uno. En marzo del 2009, la industria de la telefonía celular superó los 16 millones de clientes, con un crecimiento cercano a 400% en esta década. La televisión pagada, en tanto, sumó más de 600 mil nuevos suscriptores entre el año 2002 y junio del 2009. Si bien el cable sigue liderando el mercado, la TV digital abarca alrededor del 20% de los servicios pagados.

La casa: un espacio para el tiempo libre. El tamaño de los hogares de Santiago se duplicó en veinte años. En 1993, el tamaño promedio de una casa era 53 metros cuadrados, y en marzo de este año llegó a los 89 metros, según Collect GfK. 25 En línea con el mayor tamaño de la vivienda, las ventas de artículos de hogar crecieron en promedio más de 15% entre los años 2000 y 2008, de acuerdo con la Cámara Nacional de Comercio, y la demanda por artefactos eléctricos tuvo un fuerte incremento. También el formato "hágalo usted mismo" parece haberse incorporado.

El arribo del ultra lujo. La década pasada aterrizaron con fuerza las marcas de lujo en Santiago. La llegada de tiendas como Prada, Hermès, Hermenegildo Zegna, Louis Vuitton y Salvatore Ferragamo, entre otras, consolidó a Alonso de Córdova y a Nueva Costanera como dos de las calles más exclusivas. El precio promedio del arriendo de un local en esa ubicación varía entre 1 UF y 1.2 U por metro cuadrado, según los datos de Colliers Internacional. La Unidad de Fomento (UF) es una unidad de cuenta reajutable de acuerdo con la inflación, usada en Chile.

Fue creada por el Decreto N° 40 del 20 de enero de 1967, siendo su principal y original uso en los préstamos hipotecarios, ya que es una forma de revalorizarlos de acuerdo con las variaciones de la inflación.

Del mall al stripcenter. La presencia de los malls en Chile no es novedad, pero en estos últimos diez años la superficie de centros comerciales construidos dobló la que existía hasta el año 2000, llegando a 2, 417,160 metros cuadrados en Santiago. Además de la instalación de nuevos malls, estos lugares han sabido reinventarse, porque los han convertido en centros de estilo de vida. Clínicas, restaurantes y juegos son sólo algunos de los servicios que ofrecen. Los stripcenters han surgido como la versión moderna del almacén de esquina.

Adultos mayores, el nuevo nicho. El aumento en los ingresos y en el promedio de vida de los chilenos hizo surgir un nuevo segmento de consumidores: los adultos mayores "activos", quienes trabajan fuera del hogar y gastan más. Según un informe de Critería publicado este año, los adultos mayores de 65 años aportan, en promedio, el 66% del total del ingreso familiar. Además, están más teologizados.

Dos millones de compradores por internet. En el año 2000, sólo el 18% de los chilenos usaba internet. Ocho años después, la cifra alcanzó al 48%, equivalente a casi ocho millones de personas, y desde enero de este año la conexión a la red es parte de la canasta de consumo. Pero no sólo creció el número de usuarios de la red. Según el informe World Internet Project Chile 2009, elaborado por la U. Católica y la Cámara de Comercio de Santiago, el 28% de los internautas chilenos, casi dos millones de personas- realizan compras online.

2.3 Cultura de Negocios

Mantener algún contacto previo con las personas que van a participar en la reunión es muy importante para el negociador chileno. Para obtener una cita se recomienda solicitarla con dos semanas de anticipación y reconfirmar. Es difícil que se hagan operaciones enviando catálogos o a través de Internet, sin que exista un contacto personal. El chileno tiene que evaluar personalmente a la persona con la que va a hacer negocios y ver físicamente el producto antes de tomar la decisión de compra.

Tarjetas de presentación son intercambiadas al comienzo del encuentro inicial. Entregue tarjetas actualizadas, una tarjeta estropeada puede dar una mala impresión.

Los chilenos mantienen la formalidad en todo lo que hacen. Un firme apretón de manos acompañado por una sonrisa es normal en los encuentros de negocios. El contacto visual directo es importante. Siempre diríjase a su interlocutor con sus apellidos y cargo. No le extrañe un trato informal entre pares (es común tutearse entre cargos iguales y saludar con "Hola").

Se espera que hombres y mujeres de negocios vistan sobria y elegantemente, con sencillez y discreción. Debe tenerse en cuenta que el clima de este país varía ampliamente por su latitud y altitud. Los vestidos oscuros son apropiados para la mayoría de ocasiones sociales.

Teniendo en cuenta que las costumbres de consumo chilenas son marcadas por el estilo europeo y estadounidense, la relación calidad - precio es más importante para penetrar este mercado que en países vecinos.

Aunque la distribución en Chile puede resultar un poco difícil por las enormes distancias del país, se debe tener en cuenta que en la región metropolitana en donde se encuentra Santiago, está concentrada cerca del 40% del total de la población del país. En igual forma, los importadores, agentes o distribuidores.

2.4 Autoridades competentes

2.4.1 En Chile

El Servicio Nacional de Aduanas de Chile (SNA)

Cumple un papel destacado en materia de comercio exterior, especialmente en lo referente a la tramitación de las operaciones de importación y exportación, la fiscalización de las operaciones y la recaudación de los derechos arancelarios e impuestos correspondientes.

El Servicio Nacional de Aduanas (SNA) ofrece información sobre normativa de comercio exterior, estadísticas, informes, acuerdos internacionales suscritos por Chile y agentes de aduanas. Este organismo trabaja en estrecha colaboración con otros organismos implicados en la autorización del ingreso de mercancías al país, como la Autoridad Sanitaria de la Región Metropolitana, para los productos alimenticios, el Servicio Agrícola y Ganadero para productos agrícolas y derivados de animales y el Instituto de Salud Pública para productos cosméticos y medicamentos. (SNA) ofrece información sobre normativa de comercio exterior, estadísticas, informes, acuerdos internacionales suscritos por Chile y agentes de aduanas. Este organismo trabaja en estrecha colaboración con otros organismos implicados en la autorización del ingreso de mercancías al país, como la Autoridad Sanitaria de la Región Metropolitana, para los productos alimenticios, el Servicio Agrícola y Ganadero para productos agrícolas y derivados de animales y el Instituto de Salud Pública para productos cosméticos y medicamentos.

Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)

Es el organismo oficial del Estado de Chile, encargado de apoyar el desarrollo de la agricultura, los bosques y la ganadería, a través de la protección y mejoramiento

de la salud de los animales y vegetales. Este organismo forma parte del Ministerio de Agricultura.

Adicionalmente dentro de sus funciones se encuentra evitar la introducción desde el extranjero de enfermedades o plagas que puedan afectar a los animales o vegetales y dañar gravemente a la agricultura. Para ello se han establecido los Controles Fronterizos fito y zoo sanitarios. Dichos Controles funcionan en los lugares de entrada al país, ya sea por vía terrestre, aérea o marítima. Allí se inspeccionan los productos, medios de transporte, equipaje de pasajeros, tripulación y cargas comerciales de productos silvoagropecuarios (frutos, leche, queso, etc.) para verificar que cumplen con las regulaciones sanitarias establecidas.

Ministerio de Agricultura

Es la institución del Estado de Chile encargada de fomentar, orientar y coordinar la actividad silvoagropecuaria del país. Su acción está encaminada, fundamentalmente, a obtener el aumento de la producción nacional, la conservación, protección y acrecentamiento de los recursos naturales renovables y el mejoramiento de las condiciones de nutrición de los chilenos.

Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región Metropolitana – SEREMI

Es la autoridad sanitaria que representa al Ministerio de Salud en la Región Metropolitana y que depende de la Subsecretaría de Salud Pública. Su objetivo es proteger la salud de la población en la Región Metropolitana, de los riesgos sanitarios – ambientales a los que está expuesta, a través del cumplimiento de las funciones que establece el Código Sanitario.

Ministerio de Salud

Busca contribuir elevar el nivel de salud de la población; desarrollar armónicamente los sistemas de salud y fortalecer el control de los factores que puedan afectar la salud. En ese sentido establece la normativa legal aplicable a la producción, elaboración, envase, distribución venta e importación de alimentos; rotulación de productos envasados, directrices nutricionales, entre otros.

Servicio Nacional de Pesca - SERNAPESCA

El Servicio Nacional de Pesca es una entidad pública dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, cuya misión es controlar el cumplimiento de la normativa pesquera, acuícola, sanitaria y ambiental, así como los acuerdos internacionales que regulan la actividad, con el fin de conservar los recursos hidrobiológicos y contribuir a asegurar el desarrollo sustentable del sector.

2.4.2 En Perú

En el país, son 3 autoridades sanitarias competentes:

Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

Establece los requisitos y procedimientos para el registro sanitario, habilitación de plantas y certificado sanitario de exportación de alimentos y bebidas destinados al consumo humano.

Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)

Certifica el estado fitosanitario y zoonosanitario de los predios o establecimientos dedicados a la producción agraria, incluyendo las empacadoras que destinen productos para la exportación de conformidad con los requerimientos de la Autoridad Nacional de Sanidad Agraria del país importador. Realiza también la certificación fitosanitaria y zoonosanitaria, previa inspección, de plantas y productos vegetales, animales y productos de origen animal; así como la certificación de insumos agrarios destinados a la exportación.

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

Realiza acciones de inspección y vigilancia en todas las fases de las actividades pesqueras acuícolas, de productos pesqueros provenientes de la pesca y acuicultura incluyendo la habilitación sanitaria de establecimientos para actividades de pesca y acuicultura.

3 REQUISITOS ARANCELARIOS

3.1 Aranceles

En Chile están vigentes 24 acuerdos comerciales, los que han ayudado a que el comercio exterior se multiplicara más de ocho veces durante los últimos 25 años³.

En el caso concreto de Perú, El Acuerdo de Libre Comercio entre Perú y Chile fue suscrito el 22 de agosto de 2006, en la ciudad de Lima y se encuentra vigente desde el 1° de marzo de 2009. Dicho Acuerdo constituye una ampliación del Acuerdo de Complementación Económica N° 38 (ACE N° 38) vigente desde 1998 y desarrollado en el marco de la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI). En tal sentido, se mantuvo el programa de liberación arancelaria previsto en el ACE N° 38 y se incluyeron las disciplinas de servicios e inversiones.

El cronograma de desgravación contenido en el ACE N° 38 dispone la eliminación de los derechos aduaneros y cargas equivalentes de carácter fiscal, monetario, cambiario o de cualquier otra naturaleza, para la formación de una Zona de Libre Comercio. En tal sentido, el cronograma de desgravación a 15 años quedará concluido a partir del 1 de julio del 2013 para nuestras exportaciones, y el comercio entre ambos países quedará totalmente liberado a partir del 1 de julio del 2016⁴.

3.2 Otros impuestos a las importaciones

Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA): 19% aplicado sobre el valor CIF + derecho ad valorem⁵.

Agente de Aduanas

En Chile, las importaciones se realizan presentando la documentación respectiva ante el Servicio de Aduanas, a través de un Agente de Aduana. Éste 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. El agente de aduanas asesorará a lo largo de todo el proceso, pero se hace cargo únicamente de la parte de legislación aduanera en destino. Al realizar este trámite se debe tener en cuenta que no se requerirá la intervención de un agente de aduanas en los siguientes casos:

- Valor de la mercancía (FOB) menor a 1.000 dólares, el trámite lo puede hacer personalmente el importador ante la respectiva aduana en forma simplificada.

³ El sector agroalimentario en Chile 2015. ICEX, España. Noviembre 2015

⁴ Acuerdo de Libre Comercio entre Perú y Chile. www.acuerdoscomerciales.gob.pe

⁵ Servicio de Impuestos Internos. Chile

- Importación de mercancías que lleguen junto con el viajero, consignadas a un tercero, siempre que su valor FOB facturado no exceda de 1.500 dólares y pertenezcan a una sola persona natural o jurídica.
- Importación de mercancías transportadas por las empresas de correo rápido por un valor FOB de hasta 1.000 dólares facturados.
- Importación de mercancías ingresadas en Isla de Pascua, procedentes del extranjero o de Zonas Francas, tengan o no carácter comercial, por un valor FOB hasta 1.000 dólares facturado.
- Si el valor de la mercancía (FOB) superior a los 1.000 dólares, el importador está obligado a contratar un agente de aduanas.
- Se puede consultar el listado de agentes de aduana en: http://www.aduana.cl/prontus_aduana/site/artic/20070322/pags/20070322175056.html.
- En el caso en que el desaduanamiento de las mercancías deba ser encomendado a este profesional, el importador deberá entregar a éste los documentos de base que se requieren para confeccionar la Declaración de Ingreso, la que podrá ser presentada al Servicio, vía Internet.

Aduanas

- Aduanas portuarias

- Puertos del Estado (incluye los puertos públicos en régimen de concesión): Arica, Iquique, Antofagasta, Coquimbo, Valparaíso, San Antonio, Talcahuano, Puerto Montt y Punta Arenas.
- Los bienes importados a Chile por mar o en tránsito hacia otro país, pueden ingresar solamente a través de los puertos estatales. El cargamento en tránsito debe llevar la señal “en tránsito hacia (país)” e ingresar mediante una declaración especial de tránsito.

- Aduanas terrestres

- El Servicio Nacional de Aduanas de Chile opera en los pasos fronterizos siguientes: Chacalluta, Visviri, Tacna-Arica (Chacalluta, el paso más importante en el norte con la frontera de Perú), Chungará, Colchane, Cancosa, El Loa, Portezuelo del Cajón, Jama, Ollagüe, Socompa, San Pedro de Atacama, Sico, Abra de Napa, San Francisco, Pircas Negras, Aguas Negras Rivadavia, Los Libertadores -el más importante porque cubre la ruta "Mendoza (Argentina) – Santiago de Chile"-, El Maule (Pehuenche), Icalma, Liucura (Pino Hachado), Puesco (Mamuil Malal), Vergara (Los Queñes), Los Barros (Pichachén), Cardenal Samoré, Huahum/Panguipulli, Mamuil Malal, Vicente Pérez Rosales (Peulla), Futaleufú, Carirriñe, Coyhaique Alto, Chile Chico (Jeinimeni), Huemules

(Balmaceda), Las Pampas-Lago Verde, Dorotea, Monte Aymond, San Sebastián, Casas Viejas y Río Don Guillermo.

- Aduanas aeroportuarias

- En Chile existen siete aeropuertos con todos los servicios, incluidos Policía Internacional, Aduanas y Servicio Agrícola y Ganadero. Los aeropuertos son: Isla de Pascua (Mata veri), Arica (Chacalluta), Iquique (Diego Aracena), Antofagasta (Cerro Moreno), Santiago de Chile (Arturo Merino Benítez, el más importante en cuanto a carga y número de pasajeros nacionales e internacionales), Puerto Montt (El Tepual) y Punta Arenas (Presidente Carlos Ibáñez del Campo).

Documentación necesaria

Existen documentos obligatorios para toda importación comercial y otros que solo se deben presentar en determinadas ocasiones.

En el caso de que no se requiera un Agente de Aduanas para la importación, (mercancía no supere los 1.000 dólares valor FOB) el importador debe presentar los siguientes documentos:

- a. Declaración de Ingreso. Este documento comprende todas las operaciones relacionadas con el ingreso de mercancías extranjeras y nacionales a Chile y refunde en un único formulario los diferentes destinos aduaneros:
 - Importación
 - Admisión temporal
 - Admisión temporal para el perfeccionamiento activo. Se aplica a mercancías que ingresan al país con objeto de someterse a un proceso de transformación y ser exportadas.
 - Almacén particular o depósito. Se aplica a mercancías que por su naturaleza son autorizadas a ser transportadas a la bodega del importador mientras se realiza la importación definitiva y se pagan los derechos.
 - Reingreso. Se aplica a mercancías chilenas que han sido exportadas (para su reparación o similar) para ser reimportadas posteriormente al país.
 - Importación de pago simultáneo: Es una operación simplificada para las mercancías que no requieren de agente de aduanas.

El formulario incluye también el giro o comprobante de pago, en el que se hacen constar todos los derechos aduaneros e impuestos a pagar (derecho ad valorem, IVA, impuestos indirectos). La declaración de ingreso puede ser presentada ante el Servicio Nacional de Aduanas vía Internet.

- b. Conocimiento de embarque. Este documento tiene como finalidad acreditar la recepción de las mercancías objeto del contrato de transporte. Además, es prueba del contrato, acuse de recibo de la mercancía, declaración para el despacho aduanero y título de crédito, ya que el tenedor legítimo de un conocimiento de embarque tiene derecho a que se le entregue la mercancía cubierta por dicho documento. El conocimiento de embarque o “bill of lading” se utiliza en el transporte marítimo. En los restantes modos de transporte se utilizan la carta de porte (transporte terrestre) y la guía aérea o “airway bill” (transporte aéreo).
- c. Factura comercial original que acredite el importe de la mercancía objeto de la compraventa.
- d. Poder notarial del importador a un tercero para que realice el despacho, en caso de que no intervenga un agente de aduanas.
- e. Certificado sanitario y fitosanitario para productos agropecuarios y alimentarios.
- f. Certificado de Viajes emitido por la Policía Internacional, en los casos en los que se trate de importaciones de equipaje de viajeros.
- g. En el caso de que sí sea necesaria la intervención de un Agente de Aduanas, (cuando el valor FOB de la mercancía es superior a 1.000 dólares), se deberán aportar los siguientes documentos:
 - Declaración de Ingreso.
 - Declaración jurada del importador sobre el precio de las mercancías con objeto de evitar fraudes, justificar medidas “antidumping” en su caso, etc.
 - Conocimiento de embarque.
 - Factura comercial original que acredite el importe de la mercancía objeto de la compraventa.
 - Endoso del original del conocimiento de embarque a favor del mandatario (agente de aduanas) para la realización del despacho de la mercancía.

Adicionalmente, en ciertas operaciones de importación se deben aportar los siguientes documentos:

- “Packing List” cuando proceda, siendo obligatorio en todo caso para mercancías agrupadas o en contenedores.
- Certificado sanitario y fitosanitario para productos agropecuarios y alimentarios.
- Autorización de importación, en su caso.
- Certificado de Origen, en caso de que la importación se acoja a alguna preferencia o rebaja arancelaria en virtud de un acuerdo comercial, como en el caso de España y de los restantes países miembros de la Unión Europea.
- Certificado de Seguros, cuando el valor de las primas no se encuentre consignado en la factura comercial.

- Nota de Gastos, cuando no estén incluidos en la factura comercial⁶.

3.3 Zonas Francas

Chile cuenta con dos zonas francas:

- La zona libre de Iquique (ZOFRI), ubicada en la Primera Región de Chile en el extremo norte.
- La zona libre de Punta Arenas (ZONAUSTRAL), ubicada en la XII Región en el extremo sur.

En esta zona los comerciantes y fabricantes están exentos del impuesto de primera categoría, del IVA y de los aranceles de aduana de las importaciones. Los bienes se pueden volver a exportar sin pagar impuestos, pero aquellos vendidos dentro del territorio chileno deben pagar los aranceles de importación y el IVA al salir de la zona, a menos que, en el caso de los derechos de aduana, procedan de un país con el cual Chile tenga un tratado de libre comercio⁷.

Además los bienes que son trasladados al área que rodea una zona franca (zona franca de extensión) está sujeto a un impuesto de sólo el 1.7%. Este puede ser deducido de los derechos de aduana del IVA, si los bienes son transferidos posteriormente al resto del país, o puede ser recuperado si son exportados.

Las mismas exenciones también se aplican a los fabricantes, pero no a los comerciantes, en la ciudad de Arica.

En cada una de estas zonas se encuentran modernas instalaciones de fabricación, embalaje y exportación, la más utilizada es la ZOFRI. Para promover el desarrollo de la comuna de Tocopilla en la región de Antofagasta se dispuso la ley N° 19.709 (2001), que establecía un régimen de zona franca industrial de insumos, partes y piezas para la minería en esta comuna.

⁶ Guía País Chile. ICEX, España. Actualizado a Febrero 2013

⁷ www.bytabogados.cl

4 REQUISITOS NO ARANCELARIOS DEL PAIS DE DESTINO

4.1 ¿Cómo encontrar la información que necesita en la guía?

Para ingresar alimentos a Chile, se deben considerar varios requisitos de acceso, como las regulaciones sanitarias y fitosanitarias, las normas de etiquetado, las normas de envases y embalajes, las normas ambientales y otras regulaciones importantes. Para encontrar los requisitos que el producto debe cumplir para ingresar a Chile, consultar la web a fin de encontrar mayor información de los requisitos⁸.

4.2 Regulaciones sanitarias y fitosanitarias

Para consultar las regulaciones sanitarias y fitosanitarias específicas de un producto agrícola en especial, el usuario debe consultar en línea siguiendo los siguientes pasos:

- i. Seleccionar en el menú el tipo de producto que desea consultar (Frutas y hortalizas frescas, Flores frescas cortadas, Frutos secos, Material de propagación, Productos industrializados, etc.)
- ii. En la opción “Buscar por”, seleccionar la búsqueda por Nombre común o Nombre científico.
- iii. En la opción siguiente, seleccionar el nombre común o científico del producto que desea importar.
- iv. Finalmente, seleccionar el país de origen desde donde se requiere importar el producto.

De este modo, se podrá acceder a la siguiente información:

- Resoluciones.
- Planes de trabajo**
- Habilitación de lugares de producción, plantas de empaque y/o de tratamiento cuarentenario*.

Si el producto que busca no figura en esta consulta, es debido a que no se encuentra regulado.

Si desea saber más sobre el procedimiento para regular la autorización de ingreso a Chile de un producto de origen vegetal, 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.

⁸<http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/productos-de-origen-vegetal-yo-animal-artesantias-y-otros>

* **Cuando corresponda.

4.3 Normas de etiquetado

El Reglamento regula el etiquetado de los alimentos y su publicidad. Fue elaborado con especial preocupación por los niños y niñas, para indicar exceso de nutrientes críticos en aquellos alimentos altos en azúcares, sodio, grasas saturadas y calorías.

En Chile muere 1 persona cada hora a causa del exceso de peso. La obesidad se asocia a enfermedades como la diabetes, presión alta y problemas al corazón. Por ello, el etiquetado busca entregar más información, que posibilite una mejor elección de los alimentos.

La ley estará vigente desde el 27 de junio del 2016, y es específica en la información que deben contener los envases de los alimentos destinados al consumo humano (es decir, se excluyen los alimentos para animales), deben indicar los ingredientes que contienen, incluyendo todos sus aditivos (expresados en orden decreciente de proporciones), y su información nutricional. Además se deberá informar, al menos, los contenidos de energía, azúcares, sodio y grasas saturadas y los demás que el Ministerio de Salud de Chile determine.

Existen restricciones en los ingredientes lo que no se podrán adicionar a los alimentos y comidas preparadas ingredientes o aditivos que puedan inducir a equívocos, daños a la salud, engaños o falsedades, o que de alguna forma puedan crear una impresión errónea respecto a la verdadera naturaleza, composición o calidad del alimento. Tampoco se podrá adicionar ingredientes o aditivos en concentraciones que causen daños a la salud, según lo establezca el Ministerio de Salud.

La información que se debe entregar en envases o etiquetas será determinada en sus contenidos, forma, tamaño, mensajes, señalética o dibujos, proporciones y demás características por el Ministerio de Salud en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Asimismo, dicha normativa podrá fijar límites de contenido de energía y nutrientes.

La Autoridad Sanitaria, en ejercicio de sus atribuciones, podrá corroborar con análisis propios la información indicada en la rotulación de los alimentos, sin perjuicio del ejercicio de sus facultades fiscalizadoras.

En el envase o etiqueta de todo producto alimentario que haya sido comercializado en Chile y que contenga entre sus ingredientes o haya utilizado en su elaboración soya, leche, maní, huevo, mariscos, pescado, gluten o frutos secos será obligatorio indicarlo.

Según el Artículo 106 del Reglamento Sanitario de los Alimentos⁹, indica los siguientes conceptos:

- *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;
- *Alimentos desecados*: Corresponden a frutas, verduras, hortalizas o leguminosas deshidratadas, aun cuando adopten presentaciones farmacéuticas por vía oral.
- *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.
- *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.
- *Suplementación*: Es la adición de nutrientes a la alimentación, con el fin de producir un efecto nutricional saludable o fisiológico característico.
- *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.
- *Declaración de nutrientes*: Relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.
- *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.
- *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.
- *Descriptor*: El término o palabra con que se define o describe determinada característica que se le atribuye a un alimento.

⁹ <http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=71271>

- *Factor alimentario*: Sustancias nutrientes y sustancias no nutrientes que cumplen un rol en nuestro organismo, tales como colesterol, fibra dietética y otros.
- *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.
- *Envase*: cualquier recipiente que contenga alimentos, que los cubra total o parcialmente.
- *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.
- *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.
- *Fecha de elaboración*: Aquella en que el alimento se convierte en el producto descrito en el envase.
- *Fecha de envasado*: Aquella en la que el alimento se coloca en el envase en que se venderá finalmente.
- *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.
- *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.

- *Ingrediente caracterizante*: Aquel ingrediente que le da al alimento atributos peculiares de modo de distinguirlo claramente de los demás alimentos de su mismo tipo.
- *Lote*: Cantidad determinada de un alimento producido en condiciones esencialmente iguales.
- *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.
- *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.
- *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.
- *Porción de consumo habitual*: cantidad de alimento generalmente consumida por una persona en una oportunidad, definida en función de la parte comestible del producto y referida al producto tal como éste se comercializa. Para productos alimenticios deshidratados, que se consuman reconstituidos, la porción de consumo habitual se informará de acuerdo a las instrucciones de reconstitución.
- *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.
- *Rotulación*: Conjunto de inscripciones, leyendas o ilustraciones contenidas en el rótulo que informan acerca de las características de un producto alimenticio.
- *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.
- *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.
- *Carbohidratos disponibles*: El total de carbohidratos con exclusión de la fibra dietética.
- *Alimentos listos para consumo (LPC)*: Alimentos destinados por el productor o el fabricante o envasador al consumo humano directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.

- *Hipersensibilidad alimentaria*: Reacciones adversas a los alimentos de origen no tóxico. Se dividen en Alergia alimentaria e Hipersensibilidad no alérgica a los alimentos.
- *Alimento de referencia*: aquel alimento homólogo que sirve como patrón de comparación para realizar y destacar una modificación nutricional, restringido al descriptor reducido y sus sinónimos. Este alimento de referencia deberá estar presente en el mercado y ser de propia fabricación y, sólo en su defecto, se podrán considerar otros alimentos homólogos, también presentes en el mercado.
- *Publicidad*: Toda forma de promoción, comunicación, recomendación, propaganda, información o acción destinada a promover el consumo de un determinado producto.
- *Gluten*: fracción proteínica del trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y derivados de los mismos, que algunas personas no toleran y que es insoluble en agua y en 0,5M NaCl.
- *Prolaminas*: fracción del gluten que puede extraerse con etanol al 40-70%. La prolamina del trigo es la gliadina, la del centeno es la secalina, la de la cebada es la hordeína y la de la avena es la avenina.

El Artículo 107 menciona la información que debe contener la etiqueta o rotulo de los alimentos, los que son los siguientes:

- **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.
- **País de origen**, debe indicarse en forma clara, tanto en los productos nacionales como en los importados, conforme a las normas de rotulación establecidas, respecto a esta información, en el decreto N° 297, de 1992, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, o en el que lo reemplace.

- **Número y fecha de la resolución** y el nombre del Servicio de Salud que autoriza el establecimiento que elabora o envasa el producto o que autoriza su internación.
- **Fecha de elaboración** o fecha de envasado del producto. 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. 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 disponible en todo momento a la autoridad sanitaria.

- **Fecha de vencimiento** o plazo de duración del producto. 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.
- **Ingredientes**, en el rótulo deberá figurar la lista de todos los ingredientes y aditivos que componen el producto, con sus nombres específicos, en orden decreciente de proporciones, con la excepción correspondiente a los saborizantes/aromatizantes, de acuerdo a lo establecido en el artículo 136 del presente reglamento. Cuando el alimento, ingrediente o derivado sea o contenga alguno de los causantes de hipersensibilidad (alergenos alimentarios) reconocidos oficialmente por resolución del Ministerio de Salud, publicada en el Diario Oficial, el o los alergenos deberán señalarse en la misma lista de ingredientes, con letra de tamaño igual o mayor a las letras de los ingredientes generales, o bajo el título "Contiene..." u otro similar. Si el ingrediente es un derivado de cualquiera de los alergenos reconocidos por la citada resolución, deberá rotularse el ingrediente y

además el alérgico, como el ejemplo siguiente: caseína (leche) o caseína de leche. Si el producto alimenticio tiene riesgo de contaminarse, desde la producción o elaboración hasta la comercialización, con los citados alérgicos, se deberá incluir a continuación de la lista de ingredientes, cualquiera de las siguientes frases: "Puede contener...", "Contiene pequeñas cantidades de ...", "Contiene trazas de ..." o "Elaborado en líneas que también procesan..."; indicando el alérgico de que se trate.

- **Aditivos**, se debe indicar en el rótulo la incorporación de aditivos, en orden decreciente de concentraciones, con sus nombres específicos, con las excepciones indicadas en el título correspondiente. 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.
- Información nutricional de acuerdo a lo establecido en el artículo 115 del presente reglamento.
- **Instrucciones para el 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.
- 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. Los alimentos importados deberán cumplir con todas las demás normas de etiquetado vigentes en aquello no expresamente regulado en este literal. 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.

- 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, de acuerdo a lo establecido en los artículos 113 y 115 al 120 de este reglamento.

En el Artículo 115 menciona que es obligatoria la siguiente información nutricional:

- a) Valor energético o energía expresado en calorías (unidad de expresión kcal), las cantidades de proteínas, grasas totales, hidratos de carbono disponibles o carbohidratos disponibles y azúcares totales, en gramos (unidad de expresión g) y el sodio en miligramos (unidad de expresión mg). 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 y ácidos grasos trans, en gramos y el colesterol en miligramos.

En el caso de aquellos alimentos que contengan una cantidad igual o menor a 0,5 gramos de ácidos grasos trans por porción de consumo habitual, se aceptará como alternativa la declaración que el alimento no contiene más de 0,5 gramos de ácidos grasos trans por porción.

En el caso de aquellos alimentos que contengan una cantidad igual o menor a 35 miligramos de sodio por porción de consumo habitual, se aceptará como alternativa la declaración que el alimento no contiene más de 35 miligramos de sodio por porción.

En el caso de aquellos alimentos que contengan una cantidad igual o menor a 0,5 gramos de azúcares por porción de consumo habitual, se aceptará como alternativa la declaración que el alimento no contiene más de 0,5 gramos de azúcares por porción.

- 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. 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 en medidas caseras.

Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios ponderados 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.

Para aquellos alimentos que en su rotulación declaren mensajes nutricionales o saludables y para aquellos que utilicen descriptores nutricionales, los límites de tolerancia para el valor declarado del nutriente de cuestión, serán los siguientes:

- i. Cuando los nutrientes y factores alimentarios sean expresados como proteínas, vitaminas, minerales, fibra dietaria y/o grasas monoinsaturadas y poliinsaturadas, deberán estar presentes en una cantidad mayor o igual al valor declarado en el rótulo.
- ii. Cuando los nutrientes y factores alimentarios sean expresados como energía, hidratos de carbono, azúcares, grasa total, colesterol, grasa saturada, grasa trans y/o sodio, deberán estar presentes en una cantidad menor o igual al valor declarado en el rótulo.

Para aquellos alimentos que en su rotulación no destaquen mensajes nutricionales o saludables, ni utilicen descriptores nutricionales, los límites de tolerancia para el etiquetado nutricional serán los siguientes:

- i. Cuando los nutrientes y factores alimentarios sean expresados como proteínas, vitaminas, minerales, fibra dietaria y/o grasas monoinsaturadas y poliinsaturadas, deberán estar presentes en una cantidad mayor o igual al 80% del valor declarado en el rótulo.
- ii. Cuando los nutrientes y factores alimentarios sean expresados como energía, hidratos de carbono, azúcares, grasa total, colesterol, grasa saturada, grasa trans y/o sodio, podrán exceder sólo hasta un 20% del valor declarado en el rótulo.

Normas referentes a la forma del etiquetado

La nueva Ley menciona que los alimentos envasados comercializados en Chile deberán contener un rótulo que advierta a los usuarios sobre los altos niveles de azúcares, calorías, sodio y grasas saturadas, conocidos como “nutrientes críticos” por cada 100 gramos comestibles.

El contenido máximo de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas será más riguroso de manera progresiva, conforme a lo detallado en el siguiente cuadro:

Para alimentos sólidos

Energía o Nutriente	A la fecha de entrada en vigencia	24 meses después de entrada en vigencia	36 meses después de entrada en vigencia
Energía kcal/100 g	350	300	275
Sodio mg/100 g	800	500	400
Azúcares Totales g/100 g	22,5	15	10
Grasas Saturadas g/100 g	6	5	4

Para alimentos líquidos

Energía o Nutriente	A la fecha de entrada en vigencia	24 meses después de entrada en vigencia	36 meses después de entrada en vigencia
Energía kcal/100 g	100	80	70
Sodio mg/100 g	100	100	100
Azúcares Totales g/100 g	6	5	5
Grasas Saturadas g/100 g	3	3	3

Las "microempresas" y "pequeñas empresas" definidas en Ley 20.416 que Fija Normas Especiales para las Empresas de Menor Tamaño, dispondrán de un plazo de 36 meses contado desde junio del 2016, para cumplir con la obligación de rotular el descriptor "ALTO EN".

En cualquier caso, los límites de vitaminas, minerales y fibra dietaria no deberán sobrepasar los valores establecidos en la resolución N° 393/02 y sus modificaciones, que fija Directrices Nutricionales sobre Uso de Vitaminas, Minerales y Fibras Dietéticas en Alimentos y la resolución 394/02 y sus modificaciones, que fija Directrices Nutricionales sobre Suplementos Alimentarios y sus contenidos en Vitaminas y Minerales, todas del Ministerio de Salud.

Para aquellos nutrientes cuyo porcentaje de variabilidad, en función de la especie y del tipo de manejo, sea superior a la tolerancia permitida, la empresa deberá mantener a disposición de la autoridad sanitaria los antecedentes técnicos que lo justifiquen.

Los alimentos que, por unidad de peso o volumen, o por porción de consumo, presenten en su composición nutricional elevados contenidos de calorías, grasas, azúcares, sal u otros ingredientes deberán tener una advertencia que consistirá en un disco pare en negro con letras blancas permitiendo identificar cuales alimentos son “alto en azúcares”, “alto en grasas saturadas”, “alto en sodio” o con otra denominación equivalente, según el caso.



Figura 2 Rotulos que debe contener los envases en caso de superar limites máximos. <http://www.latercera.com/noticia/nacional/2015/06/680-636198-9-en-que-consiste-la-nueva-ley-de-etiquetado-de-alimentos.shtml>

Se exceptuarán del cumplimiento de lo anteriormente dispuesto en este artículo:

- i. Los alimentos predefinidos, fraccionados y envasados con antelación al momento de la venta en el lugar de expendio, incluidos los platos preparados, los que deberán cumplir con lo establecido en el artículo 468 de este reglamento.
- ii. Los estimulantes o frutivos sin agregado de otros ingredientes, los aditivos, los coadyuvantes de elaboración, las especias solas o en mezclas sin otros ingredientes y las frutas y hortalizas en su estado natural.
- iii. Los alimentos que se comercialicen a granel, los porcionados o fraccionados y los preparados a solicitud del público, aunque éstos se envasen al momento de la venta.

Facultativamente, se podrá hacer declaración de nutrientes en la etiqueta de los alimentos que no tengan obligatoriedad de hacerlo, la que en todo caso, deberá estar de acuerdo con lo establecido en el presente reglamento.

La expresión numérica de los nutrientes y factores alimentarios; la aproximación para expresar los valores de nutrientes y factores alimentarios y la expresión de los valores de las porciones de consumo habitual y de las medidas caseras, se realizarán de acuerdo a los siguientes criterios:

Expresión numérica de nutrientes y factores alimentarios:

Valores iguales o mayores a 100	Se declararán en números enteros.
Valores menores a 100 y mayores o iguales a 10	Se declararán en números enteros o con un decimal
Valores menores a 10 y mayores o iguales a 1	Se declararán en números enteros o hasta con dos decimales
Valores menores a 1	Se declararán hasta con dos decimales

Criterios de aproximación para valores de nutrientes y factores alimentarios en cifras con decimales.

- i. Si el dígito que se va a descartar es igual o mayor que 5, se aumenta en una unidad el dígito anterior.
- ii. Si el dígito que se va a descartar es menor que 5 se deja el dígito anterior.

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. Cuando el resultado de dividir el contenido del envase por el tamaño de la porción definida, no sea número entero, o cuando no sea fácilmente definible, las porciones se aproximarán con los criterios de aproximación matemática de los valores de nutrientes y factores alimentarios, anteriormente descritos. Cuando la aproximación matemática corresponda que sea al entero superior, será obligatorio el uso

de la expresión "alrededor de" o la expresión "aprox.", acompañando al número entero obtenido. Cuando la aproximación matemática corresponda que sea al entero inferior, será facultativo el uso de la expresión "alrededor de" o la expresión "aprox.", acompañando al número entero obtenido.

- c) La declaración de nutrientes deberá cumplir con las siguientes características:
- i. Las familias tipográficas que se utilizarán serán las Arial, Dax, Futura, Helvética, Myriad, Swiss y Univers, u otras familias equivalentes que posean igual peso y consistencia visual, de cortes y perfiles rectos, sin serif, y que incluyan versiones bold (negrita) y condensadas estandarizadas.
 - ii. La altura mínima de las letras y números será de 1,2 milímetros medidos en la altura de una letra H mayúscula en las familias tipográficas previamente definidas o sus equivalentes, lo que equivale aproximadamente a 5 puntos tipográficos definidos en los softwares (programas) de diseño gráfico.
 - iii. Los colores utilizados en la combinación del fondo con las letras y números con los que se entrega la información nutricional, deberán tener entre sí el máximo contraste posible, usándose para este fin colores planos o llenos, sin gradaciones de color o tramas.
 - iv. La información deberá ordenarse de preferencia en forma vertical, usando dos columnas, una para la información por 100 g ó 100 ml (según corresponda) y otra para la información por porción de consumo habitual. Se aceptará un ordenamiento horizontal o división de la información en dos cuerpos o a renglón seguido.

4.3.1 Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

En el Artículo 120 se menciona las normas para destacar las cualidades de cualquier tipo de alimento o producto alimenticio en cuanto a contenido energético (energía o calorías), grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, azúcar, azúcares, sodio, vitaminas, minerales, proteínas, ácido docosahexaenoico (DHA), ácido eicosapentaenoico (EPA), otros nutrientes y fibra dietética, sólo se permitirá el uso de los descriptores que se indican en el presente Reglamento.

El uso de un descriptor deberá ser seguido del nombre del respectivo nutriente, factor alimentario o de la palabra calorías o energía, según corresponda.

Se permite el uso de palabras en otro idioma o palabras de fantasía, que se asocien inequívocamente con características nutricionales, tales como light, diet, high, lite, low, delgadísimo, flakin y soft, entre otras, siempre que cumplan con los parámetros de alguno de los descriptores autorizados en el presente Reglamento.

Cuando se usen palabras en otro idioma o palabras de fantasía asociadas con alguna característica nutricional, la superficie ocupada por el descriptor en la rotulación, deberá corresponder como mínimo al 33% de la superficie ocupada por la palabra en otro idioma o de fantasía de mayor tamaño y deberá ubicarse, al menos una vez, en la cara principal del envase, junto a la palabra en otro idioma o palabra de fantasía. Si la relación de superficie es mayor o igual a 50%, entonces el descriptor podrá ubicarse en cualquier cara.

A los efectos de aplicación de este artículo, para el cálculo de los respectivos porcentajes, deberá considerarse como superficie de referencia, la palabra en otro idioma y/o palabra de fantasía, de mayor tamaño, y deberá mantenerse siempre la condición de legibilidad de todos los descriptores presentes en el etiquetado del producto.

El descriptor reducido y sus sinónimos, no podrán usarse si el alimento cumple el requisito para ser descrito como bajo aporte. El descriptor bajo aporte no podrá utilizarse para destacar el contenido de azúcar o azúcares de un alimento.

En la declaración de propiedades nutricionales de los alimentos no se podrán usar dos descriptores simultáneamente para describir una misma propiedad.

Los descriptores: libre, bajo aporte, reducido y liviano en colesterol sólo podrán aplicarse a alimentos que sean libres de grasa trans (máximo 0,2 g de ácidos grasos trans por porción de consumo habitual) y que contengan por porción de consumo habitual máximo 2 g de grasa saturada.

Los alimentos que usen los descriptores que a continuación se indican, deberán ceñirse a lo establecido en el artículo 113 de este reglamento.

	DESCRIPTOR	CONDICIÓN REQUERIDA
CONTENIDO ENERGÉTICO/ ENERGÍA/ CALORÍAS	"LIBRE" "NO CONTIENE" "EXENTO" "SIN" "CERO" "0" "0%" "NO TIENE"	La porción de consumo habitual contiene menos de 5 kcal.
	"BAJO APORTE" "BAJO EN" "BAJO CONTENIDO" "BAJO" "POCO"	<p>La porción de consumo habitual contiene un máximo de 40 kcal.</p> <p>El valor absoluto de las calorías por porción o el concepto "menor o igual a 40 kcal por porción" podrá acompañar al descriptor.</p> <p>Para utilizar este descriptor en alimentos cuya porción de consumo habitual sea menor a 30 gramos, la condición del descriptor deberá ser cumplida en 50 gramos.</p>
	"REDUCIDO" "LIVIANO" "MENOS" "MENOR"	<p>Las calorías del producto se han disminuido en una proporción igual o mayor al 25% respecto del alimento de referencia.</p> <p>El valor absoluto de las calorías y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.</p> <p>Si en el alimento normal de referencia, el 50 % o más de las calorías provienen de la grasa total (lípidos totales), este descriptor sólo se aplica cuando ésta se reduce en una proporción igual o mayor a 50%.</p>
GRASA TOTAL (lípidos totales)	DESCRIPTOR	CONDICIÓN REQUERIDA
	"LIBRE" "NO CONTIENE" "EXENTO" "SIN" "CERO" "0" "0%" "NO TIENE"	La porción de consumo habitual contiene menos de 0,5 g de grasa total
	"BAJO APORTE" "BAJO EN" "BAJO CONTENIDO" "BAJO"	<p>La porción de consumo habitual contiene un máximo de 3 g de grasa total.</p> <p>El valor absoluto de la grasa total por porción o el concepto "menor o igual a 3 g de grasa total por porción" podrá acompañar al descriptor.</p> <p>Para utilizar este descriptor en alimentos cuya porción de consumo habitual sea menor a 30 gramos, la condición del descriptor deberá ser cumplida en 50 gramos.</p>
	"REDUCIDO" "LIVIANO" "MENOS" "MENOR"	<p>La grasa del producto se ha disminuido en una proporción igual o mayor al 25% respecto del alimento de referencia.</p> <p>El valor absoluto de la grasa total y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.</p>
	EXTRAMAGRO	Este descriptor es específico para cualquier tipo de carnes y pescados y sus derivados. Para utilizarlo, el alimento debe cumplir con contener por porción de consumo habitual y por cada 100 g, un máximo 5 g de grasa total, igual o menos de 2 g de grasa saturada e igual o menos de 95 mg de colesterol.

GRASA SATURADA	DESCRIPTOR	CONDICIÓN REQUERIDA
	"LIBRE" "NO CONTIENE" "EXENTO" "SIN" "CERO" "0" "0%" "NO TIENE"	La porción de consumo habitual contiene menos de 0,5 g de grasa saturada y deberá ser libre de grasas trans (máximo 0,2 g de ácidos grasos trans por porción de consumo habitual).
	"BAJO APORTE" "BAJO EN" "BAJO CONTENIDO" "BAJO"	La porción de consumo habitual contiene un máximo de 1 g de grasa saturada y no contiene más de un 15% de las calorías provenientes de grasa saturada en relación a las calorías totales. El valor absoluto de la grasa saturada por porción o el concepto "menor o igual a 1 g de grasa saturada por porción", podrá acompañar al descriptor. Para utilizar este descriptor, el alimento no deberá contener por porción más de 20 mg de colesterol ni más de 3 gramos de grasa total.
	"REDUCIDO" "LIVIANO" "MENOS" "MENOR"	La grasa saturada del producto se ha disminuido en una proporción igual o mayor al 25% respecto del alimento de referencia. El valor absoluto de la grasa saturada y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.
	DESCRIPTOR	CONDICIÓN REQUERIDA
GRASA TRANS ACIDOS GRASOS TRANS	"LIBRE" "NO CONTIENE" "EXENTO" "SIN" "CERO" "0" "0%" "NO TIENE"	La porción de consumo habitual contiene menos de 0,5 g de grasa saturada y deberá contener como máximo 0,2 g de grasas trans.
COLESTEROL	DESCRIPTOR	CONDICIÓN REQUERIDA
	"LIBRE" "NO CONTIENE" "EXENTO" "SIN" "CERO" "0" "0%" "NO TIENE"	La porción de consumo habitual contiene menos de 2 mg de colesterol, menos de 2 g de grasa saturada y es libre de grasas trans (máximo 0,2 g de ácidos grasos trans por porción de consumo habitual).
	"BAJO APORTE" "BAJO EN" "BAJO CONTENIDO" "BAJO"	La porción de consumo habitual contiene un máximo de 20 mg de colesterol, máximo de 2 g de grasa saturada y es libre de ácidos grasos trans (máximo 0,2 g de ácidos grasos trans por porción de consumo habitual). El valor absoluto del colesterol por porción o el concepto "menor o igual a 20 mg de colesterol por porción", podrá acompañar al descriptor. Para utilizar este descriptor en alimentos cuya porción de consumo habitual sea menor a 30 gramos, la condición del descriptor deberá ser cumplida en 50 g.
	"REDUCIDO" "LIVIANO" "MENOS" "MENOR"	El colesterol del producto se ha disminuido en una proporción igual o mayor al 25% respecto del alimento de referencia, el contenido de grasa saturada es menor a 2 g por porción de consumo habitual y es libre de ácidos grasos trans (máximo 0,2 g de ácidos grasos trans por porción de consumo habitual). El valor absoluto del colesterol y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.

SODIO	DESCRIPTOR	CONDICIÓN REQUERIDA
	"LIBRE" "NO CONTIENE" "EXENTO" "SIN" "CERO" "0" "0%" "NO TIENE"	La porción de consumo habitual contiene menos de 5 mg de sodio
	"MUY BAJO" "MUY BAJO APORTE"	La porción de consumo habitual contiene máximo 35 mg de sodio. El valor absoluto del sodio por porción o el concepto "menor o igual a 35 mg de sodio por porción", podrá acompañar al descriptor. Para utilizar este descriptor en alimentos cuya porción de consumo habitual sea menor a 30 gramos, la condición del descriptor deberá ser cumplida en 50 gramos.
	"BAJO APORTE" "BAJO EN" "BAJO CONTENIDO" "BAJO"	La porción de consumo habitual contiene un máximo de 140 mg de sodio. El valor absoluto del sodio por porción podrá acompañar al descriptor. Para utilizar este descriptor en alimentos cuya porción de consumo habitual sea menor a 30 gramos, la condición del descriptor deberá ser cumplida en 50 gramos.
	"REDUCIDO" "LIVIANO" "MENOS" "MENOR"	El sodio del producto se ha disminuido en una proporción igual o mayor al 25% respecto del alimento de referencia. El valor absoluto de sodio y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.
AZÚCAR / AZÚCARES (MONO Y DISACÁRIDOS)	DESCRIPTOR	CONDICIÓN REQUERIDA
	"LIBRE" "NO CONTIENE" "EXENTO" "SIN" "CERO" "0" "0%" "NO TIENE"	La porción de consumo habitual contiene menos de 0,5 g de azúcar o azúcares según sea el caso.
	"BAJO APORTE"	Sin parámetros definidos por lo que NO se deberá utilizar.
	"REDUCIDO" "LIVIANO" "MENOS" "MENOR"	El azúcar o azúcares del producto, según sea el caso, se ha disminuido en una proporción mayor o igual al 25% respecto del alimento de referencia. El valor absoluto del azúcar / azúcares y el número que informa el porcentaje de reducción efectuado, por porción, podrán acompañar al descriptor.
	"SIN AZÚCAR / AZÚCARES AÑADIDOS"	Este descriptor está permitido sólo si no fue incorporada azúcar / azúcares como tal(es) o a través de un ingrediente con azúcar / azúcares añadidos. Este descriptor deberá ir acompañado de una frase tal como "este alimento no es libre en calorías", con las mismas características gráficas del descriptor, cuando se utilice en alimentos a los que no les aplique el descriptor "libre", "bajo" o "reducido" en calorías. Este descriptor no se aplica para azúcares de alcohol, es decir los alimentos que usen este descriptor podrán contener azúcares de alcohol.

VITAMINAS, MINERALES, FIBRA DIETÉTICA, PROTEÍNAS	DESCRIPTOR	CONDICIÓN REQUERIDA
	"BUENA FUENTE" "CONTIENE"	La porción de consumo habitual contiene desde un 10% y hasta un 19,9% de la DDR.
	"ALTO"	La porción de consumo habitual contiene un 20% o más de la DDR.
	"ENRIQUECIDO" "FORTIFICADO"	<p>Este descriptor sólo podrá usarse si el alimento ha sido modificado agregando un 10% ó más de la DDR, por porción de consumo habitual. El origen del nutriente agregado puede ser natural o sintético.</p> <p>Para la aplicación de este descriptor deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Exenta N° 393/02 del Ministerio de Salud, que "Fija Directrices Nutricionales sobre uso de Vitaminas y Minerales en Alimentos", o la que en el futuro la reemplace. En el caso de los productos alimentarios que tengan límites específicos de adición de nutrientes (ej. alimentos para regímenes especiales), estos alimentos deberán dar cumplimiento a sus límites específicos establecidos en cada caso.</p> <p>Para la aplicación de los límites mínimos y máximos establecidos, sólo se deberá considerar la cantidad agregada o adicionada de ese nutriente, en forma independiente de lo que el alimento tenga naturalmente y sin considerar el aporte de ese nutriente que, eventualmente, tenga el alimento que incorpora el consumidor al momento del consumo, según las instrucciones de uso.</p> <p>Para efectos de la declaración del contenido de nutrientes en la etiqueta nutricional, se deberá declarar el contenido total es decir el contenido natural más la cantidad agregada, tal como establece el Reglamento.</p>
DHA / EPA /OMEGA 3 DE CADENA LARGA	DESCRIPTOR	CONDICIÓN REQUERIDA
	"BUENA FUENTE" "CONTIENE"	<p>La porción de consumo habitual debe contener como mínimo 100 mg de EPA ó 100 mg de DHA ó 100 mg de EPA + DHA.</p> <p>En el caso de alimentos que cumplan este requisito y que se le adicionen cantidades inferiores a los 90 mg de EPA y/o DHA, no podrán contener más de 2 g de EPA ó 2 g de DHA ó 2 g de EPA + DHA, por porción de consumo habitual.</p>
	"ALTO"	<p>La porción de consumo habitual debe contener como mínimo 200 mg de EPA ó 200 mg de DHA ó 200 mg de EPA + DHA.</p> <p>En el caso de alimentos que cumplan este requisito y que se le adicionen cantidades inferiores a los 90 mg de EPA y/o DHA, no podrán contener más de 2 g de EPA ó 2 g de DHA ó 2 g de EPA + DHA, por porción de consumo habitual.</p>
	"ENRIQUECIDO" "FORTIFICADO"	<p>Este descriptor sólo podrá usarse si el alimento ha sido modificado, agregando un mínimo de 100 mg de EPA ó 100 mg de DHA ó 100 mg de EPA + DHA, por porción de consumo habitual. No se deberá sobrepasar la cantidad de 2 g de EPA ó 2 g de DHA ó 2 g de EPA + DHA, por porción de consumo habitual.</p> <p>En el caso de los productos alimentarios que tengan límites específicos de adición de estos nutrientes, estos alimentos deberán dar cumplimiento a sus límites específicos establecidos en cada caso.</p>

4.4 Normas de envases y utensilios

Para esta norma primeramente se entiende por:

- a) Aparatos: los elementos mecánicos o equipos utilizables en la elaboración, envasado, conservación y distribución de los alimentos.
- b) Embalajes: los materiales y estructuras que protegen a los alimentos, envasados o no, contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento y transporte.
- c) Envase: cualquier recipiente que contenga alimentos, que los cubra total o parcialmente.
- d) Envolturas: los materiales que protegen a los alimentos en su empaquetado permanente o en el momento de venta al público.
- e) Equipo: al conjunto de maquinarias e instalaciones que se precisen en la producción, elaboración, fraccionamiento, envasado y expendio de alimentos.
- f) Recipientes: a los receptáculos destinados a contener por lapsos variables, materias primas, productos intermedios o alimentos en la industria y establecimientos de alimentos.
- g) Revestimiento: las cubiertas que íntimamente unidas a los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas y aparatos referidos en este artículo, los protegen y conservan durante su vida útil.
- h) Utensilios: a los elementos de uso manual y corriente en la industria alimentaria y establecimientos de alimentos así como los enseres de cocina y la vajilla, cubiertos y cristalería de uso doméstico.

Los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envoltorios y aparatos destinados a la elaboración, conservación, fraccionamiento y distribución de los alimentos, deberán estar contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto y no cederán sustancias tóxicas, contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos o nutricionales de dichos productos.

El equipo y los utensilios empleados para materias no comestibles o desechos deberán identificarse, respecto a su utilización y no deberán emplearse para productos comestibles.

4.4.1 Materiales en contacto con alimentos

Los metales en contacto con los alimentos y sus materias primas no deberán contener más de uno por ciento de impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño considerados en conjunto, ni más de 0,01 por ciento de arsénico, ni otros contaminantes constituidos por metales o metaloides que puedan considerarse nocivos. Asimismo, los utensilios, recipientes, envases y aparatos fabricados con metales, no deberán ceder las sustancias antes señaladas en cantidades superiores a las indicadas.

Todos los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas, laminados, películas, barnices, partes de aparatos, cañerías y accesorios de material plástico que se hallen en contacto con alimentos y sus materias primas, no deben contener como monómeros residuales más de 0,25 % de estireno, 1 ppm de cloruro de vinilo y 11 ppm de acrilonitrilo. Asimismo todos los objetos de materias plásticas no deben ceder a los alimentos más de 0,05 ppm de cloruro de vinilo o de acrilonitrilo, y ninguna otra sustancia utilizada en la fabricación de materias plásticas que puedan ser nocivas para la salud.

El aire de los envases se podrá reemplazar por un gas inerte tal como nitrógeno, bióxido de carbono u otros permitidos por la autoridad sanitaria.

4.4.2 Otras reglamentaciones en envases

Se permite el empleo de envases de retorno siempre que sea posible efectuar una correcta higienización de los mismos antes de usarlos nuevamente. La limpieza de dichos envases debe ser completa, debiendo éstos desecharse cuando, debido a su uso o por cualquier otra causa, se hallen alterados.

En el caso de los alimentos que se comercializan en envases retornables, la información sanitaria y nutricional que vaya escrita, impresa, estarcida, marcada en relieve o hueco grabada, cuando el rótulo o etiqueta forme parte del envase, se hará exigible a partir de la fecha de fabricación del envase sólo cuando esta fecha sea posterior a la fecha de entrada en vigencia del decreto modificatorio correspondiente.

En los envases retornables se deberá registrar de manera indeleble la fecha de fabricación del envase. El mes de fabricación se indicará, según corresponda mediante letras de la A a la L y el año mediante los dos últimos dígitos.

4.5 Normas sobre los aditivos complementarios

Comprenden los artículos 130 al 139 del reglamento; en el cual se define como aditivo alimentario cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí misma ni se usa como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características.

Para los efectos del presente reglamento se consideran aditivos alimentarios permitidos, aquellos cuyo carácter inocuo ha sido evaluado toxicológicamente,

considerando especialmente los efectos carcinogénicos, mutagénicos y teratogénicos, en diferentes especies de animales como asimismo en estudios bioquímicos y metabólicos. Se prohíbe la adición a alimentos de sustancias con principios terapéuticamente activos o sustancias calificadas como productos farmacéuticos.

Sólo se permite la incorporación de un aditivo a un alimento si:

- a) Cumple con un fin tecnológico, tanto en la producción, elaboración, preparación, acondicionamiento, envasado, transporte o almacenamiento de un alimento.
- b) Contribuye a mantener la calidad nutritiva del alimento, previniendo la destrucción de componentes valiosos del mismo.
- c) Permite mejorar sus características organolépticas.

Se prohíbe el uso de un aditivo, en caso que:

- a) Disminuya sensiblemente el valor nutritivo del alimento al substituir un ingrediente importante o al posibilitar pérdidas de componentes nutritivos valiosos, salvo cuando se trate de alimentos para regímenes especiales.
- b) Permita disimular una calidad defectuosa o la aplicación de técnicas de elaboración o manipulación no permitidas;
- c) Induzca a engaño al consumidor sobre la cantidad o naturaleza del alimento, o al contralor, por contribuir a falsear los resultados del análisis.

Todos los aditivos deberán cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su toxicidad de acuerdo a las indicaciones del Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante, importador o distribuidor.

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 expresado en este Párrafo de los aditivos alimentarios, en singular o plural, según sea el caso. 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 del reglamento.

Aquellos aditivos que requieran ser colocados bajo rotulación destacada, deben hacerlo con su nombre específico, letras en negrilla y de un tamaño mayor al resto de la lista de ingredientes y aditivos.

En los casos en que se incorporen en un alimento dos o más aditivos con una misma función, a los cuales se les haya asignado concentraciones máximas, la suma de las concentraciones empleadas, no podrá ser superior a la concentración máxima autorizada para aquel aditivo al cual se le ha fijado la concentración más alta, respetando las máximas individuales de cada uno de los aditivos empleados.

Si un aditivo alimentario cumple más de una función tecnológica y aparece clasificado sólo en una de ellas, se entiende como autorizado para las otras funciones dentro de los límites indicados en el artículo correspondiente.

4.5.1 Del uso de los aditivos

Se permite usar como reguladores de acidez, sólo aquellos que se indican en las tablas del Anexo 1, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación.

Se permite usar como sustancias antiaglomerantes y antihumectantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo, ver Anexo 2.

Se permite usar como sustancias antiespumantes y espumantes sólo aquellas que se indican en el artículo 142 del reglamento de alimentos de Chile y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

Tabla 1 Sustancias Antiespumantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
900	Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
1521	Polietilenglicol	Macrogol, PEG	BPF

Tabla 2 Sustancias Espumantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
999	Extractos de quilaya	Bois de Panama, extracto de corteza de Panama	
999 i	Extracto de quilaya, tipo 1		200 mg/kg
999 ii	Extracto de quilaya, tipo 2		200 mg/kg

S

4.5.2 Usos de sustancias antioxidantes

Se permite usar como sustancias antioxidantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores a las que se señalan en forma específica para cada aditivo. Los límites de los antioxidantes señalados en la letra a) del presente artículo están expresados en base a materia grasa pura y en la letra b) se listan los antioxidantes para otros productos.

Tabla 3 Antioxidantes para materias grasas.

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
306	Concentrado de Tocoferoles mixtos		BPF
307	Tocoferoles, alfa	Tocoferol	BPF
308	Tocoferol sintético , gamma		BPF
309	Tocoferol sintético, delta		BPF
310	Propil galato	Galato de propilo	100mg/kg
311	Octil galato	Galato de octilo	100mg/kg
312	Galato de dodecilo	Lauril Galato	100mg/kg
313	Galato de etilo		100mg/kg
314	Resina de guayaco	Goma guayaco	1000mg/kg
319	Terbutil hidroquinona	TBHQ	200mg/kg
320	Butil hidroxianisol	BHA	200mg/kg
321	Butil hidroxitolueno	BHT	100mg/kg
387	Oxistearina		1250 mg/kg

Tabla 4 Antioxidantes para otros productos

N° SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
300	Acido ascórbico		BPF
301	Ascorbato de sodio		BPF
302	Ascorbato de calcio		BPF
303	Ascorbato de potasio		BPF
304	Palmitato de ascorbilo		500mg/kg
305	Estearato de ascorbilo		500mg/kg
315	Acido isoascórbico	Acido eritórbico	BPF
316	Isoascorbato de sodio	Eritorbato de sodio	BPF
317	Isoascorbato de potasio	Eritorbato de potasio	BPF
318	Isoascorbato de calcio	Eritorbato de calcio	BPF

4.6 Uso de Colorantes

Se permite usar como sustancias colorantes sólo las que se señalan. Para los efectos de rotulación se deberá emplear el nombre, según el Codex Alimentarius, señalado en la siguiente tabla:

Tabla 5 Colorantes permitidos

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
100	Curcuminas		
100 i	Curcumina		BPF
100 ii	Curcuma		BPF
101	Riboflavinias	Lactoflavina	
101 i	Riboflavina		BPF
101 ii	Riboflavina 5' fosfato de sodio		BPF
102	Tartrazina (3)		BPF
104	Amarillo de quinoleina		BPF
110	Amarillo ocaso (3)	Amarillo crepúsculo	BPF
120	Carmines	Carmín de cochinilla Acido carmínico	BPF
122	Azorrubina	Carmoisina	BPF
124	Ponceau 4R	Rojo de cochinilla	BPF
127	Eritrosina (1)		BPF
129	Rojo allura AC	Rojo 40	BPF
131	Azul patente V		BPF
132	Indigotina	Indigo carmin Carmín de indigo	BPF
133	Azul brillante FCF		BPF
140	Clorofilas		BPF
141	Clorofilas de cobre		
141 i)	Complejo cúprico de clorofilina		BPF
141 ii)	Complejo cúprico de clorofilina, sales de sodio y potasio		BPF
142	Verde S		BPF
143	Verde sólido FCF	Verde FCF	
150	Color caramelo		
150 a	Caramelo I - puro	Color caramelo natural, clase I	BPF
150 b	Caramelo II - proceso sulfito caústico	Color caramelo, clase II, proceso al sulfito caustico	BPF
150 c	Caramelo III - proceso al amoniaco	Color caramelo clase III, proceso al amoniaco	BPF
150 d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	Color caramelo, clase IV, proceso al sulfito amónico	BPF

4.7 Uso de edulcorantes no nutritivos

Sólo se permite usar los edulcorantes no nutritivos en uno o más de los siguientes alimentos:

- a) Alimentos para regímenes de control de peso.

- b) Alimentos libres, bajos o reducidos en azúcar o azúcares (mono y disacáridos).
- c) Alimentos libres, bajos o reducidos en calorías.
- d) Alimentos libres, bajos o reducidos en grasas.

Los descriptores anteriormente señalados en las letras b), c) y d) se rigen por lo dispuesto en el artículo 120 del reglamento de alimentos de Chile. Los edulcorantes no nutritivos que se pueden utilizar en uno o más de los alimentos antes descritos, son los que se indican a continuación:

Tabla 6 Edulcorantes no nutritivos permitidos

N° SIN	NOMBRE	SINONIMO	IDA mg/kg peso corporal
950	Acesulfamo potásico	Acesulfamo K Acesulfamo de potasio	0 - 15
951	Aspartamo		0 - 40
952	Acido ciclámico (y sales de sodio, potasio y calcio)	Ciclamatos de sodio, de potasio y de calcio Acido ciclohexilsulfámico	0 - 7
954	Sacarina (sales de sodio, potasio y calcio)		0 - 5
955	Sucralosa	Triclorogalactosacárida	0 - 15
956	Alitamo		0 - 1
961	Neotamo		0 - 2
960	Glicosidos de esteviol	Estevia, Extractos de Estevia, Estevia Rebaudiana, Esteviosido, Rebaudiosido A Stevioside	0 - 4 (expresado como esteviol)

En la rotulación de los alimentos que contienen estos productos deberá indicarse en forma destacada su agregado como aditivo y la cantidad de edulcorante por porción de consumo habitual servida y por cada 100 g o 100 ml del producto listo para el consumo, señalando, además, para cada edulcorante utilizado los valores de ingesta diaria admisible (I.D.A.), en mg/kg de peso corporal, según recomendaciones de FAO/OMS.

Los edulcorantes de mesa, cualquiera sea su forma de presentación, deberán cumplir con la rotulación general y nutricional que establece este reglamento, indicando, además, la concentración por porción de consumo habitual y por cada 100 g o 100 ml y la I.D.A. correspondiente.

Adicionalmente, en caso de empleo de Aspartamo, se deberá indicar en forma destacada en la rotulación: "Fenilcetonúricos; contiene fenilalanina". Ninguna forma de bebidas o refrescos, tanto líquidos como en polvo para preparación, podrán contener más de 250 mg/litro de ácido ciclámico o de sus sales.

4.8 Uso de sustancias emulsionantes

Se permite usar como sustancias emulsionantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

Los emulsionantes en base a las sales de fósforo señaladas precedentemente se podrán rotular como fosfato, poli fosfatos o mezcla de ambos, según sea el caso.

Sólo podrán usarse como sales emulsionantes aquellas que se indican en este artículo y sus concentraciones no podrán ser mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo en la siguiente tabla 8.

Los emulsionantes fabricados en base a las sales de fósforo señaladas precedentemente se podrán rotular como fosfatos, polifosfatos o mezcla de ambos, según sea el caso. El límite máximo de fósforo expresado como P₂O₅, corresponde sólo al agregado como aditivo, sin considerar el propio de las materias primas utilizadas en la elaboración del alimento. Para su cálculo se debe restar del fósforo total, el aportado por el alimento.

Sólo podrán usarse como aditivos enturbiantes los que se indican en la presente tabla, en concentraciones no mayores a las señaladas en la tabla 9.

Tabla 7 Sales emulsionantes permitidas

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
450	Difosfatos		
450 i	Difosfato disódico	Pirofosfato disódico Pirofosfato ácido de sodio, Profos	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 ii	Difosfato trisódico	Difosfato trisódico monohidrógeno	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 iii	Difosfato tetrasódico	Pirofosfato tetrasódico	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 iv	Difosfato dipotásico	Pirofosfato dipotásico	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 v	Difosfato tetrapotásico	Pirofosfato tetrapotásico	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 vi	Difosfato dicálcico	Pirofosfato dicálcico	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 vii	Difosfato dihidrógeno cálcico	Difosfato dihidrógeno monocálcico	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
451	Trifosfatos		
451 i	Trifosfato pentasódico	Tripolifosfato de sodio	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
451 ii	Trifosfato pentapotásico	Tripolifosfato de potasio	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
452	Polifosfatos		
452 i	Polifosfato de sodio	Hexametafosfato de sodio	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
452 ii	Polifosfato de potasio	Metafosfato de potasio	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
452 iii	Polifosfato de sodio y calcio		5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
452 iv	Polifosfato de calcio		5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
452 v	Polifosfato de amonio		5 g/kg expresado como P ₂ O ₅

Tabla 8 Aditivos enturbiantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
444	Acetato Isobutirato de Sacarosa (SAIB)	Sucrosa de diacetato de hexaisobutirato	500 mg/kg
445	Ester de glicerina de Colofonia	Goma éster Ésteres de glicerol de madera de Rosin Abietato de glirerilo	150 mg/kg

Sólo se podrán usar como sustancias espesantes o estabilizadores, aquellas que se indican en el Anexo 3, de acuerdo con Buenas Prácticas de Fabricación. Los almidones indicados en este artículo se podrán rotular en forma genérica como almidones modificados.

4.9 Uso de sustancias estabilizadoras de humedad e impermeabilizantes

Sólo podrán usarse como sustancias estabilizadoras de humedad, agentes de relleno y/o edulcorantes aquellas que se indican en este artículo, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación:

Tabla 9 Sustancias estabilizadoras de humedad

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	D-glucitol, jarabe de D-glucitol, sorbol, D-Sorbitol	BPF
421	Manitol	D-Manitol	BPF
422	Glicerol	Glicerina	BPF
953	Isomaltol	Isomaltitol, Isomaltulosa hidrogenada	BPF
965	Maltitol y jarabe de maltitol	D_Maltitol, maltosa hidrogenada, jarabe de glucosa hidrogenada	BPF
966	Lactitol	Lactositol, lactobiosit	BPF
967	Xilitol		BPF
1200	Polidextrosa A y N	Polidextrosas, Polidextrosas modificadas	BPF
1520	Propilenglicol		BPF
968	Eritritol		BPF

Tabla 10 Aditivos impermeabilizantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
901	Cera de abeja (blanca y amarilla)		B.P.F.
902	Cera candelilla		B.P.F.
903	Cera carnauba		B.P.F.
904	Goma laca	Laca decolorante Shellac	B.P.F.
905 (a, d, e, f, g)	Aceite mineral (alta, media y baja viscosidad)	Parafina líquida Aceite mineral grado alimenticio Aceite mineral blanco Petrolato líquido	3g/kg
905b	Vaselina	Gelatina de petróleo	3g/kg
905c	Cera de parafina	Cera de vaselina Cera de petróleo Cera microcristalina Parafina sólida	3g/kg
906	Goma de benzoina	Resina de Benjuí Resina benzoica Goma de Benjuí	B.P.F.

Sólo podrán usarse como aditivos impermeabilizantes o sustancias de recubrimiento aquellas que se indican en este artículo y en concentración no mayor que la señalada en forma específica en la tabla 11.

4.10 Uso preservantes químicos

Se permite utilizar como preservantes químicos sólo los que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo en Anexo 4.

4.11 Uso de saborizantes y aromas

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.

Podrán usarse disolventes portadores o diluyentes de sustancias saborizantes/aromatizantes y de antioxidantes, siempre que cumplan con las normas establecidas por el Codex Alimentarius FAO/OMS y su concentración esté de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación. Decreto 106, SALUDArt. 1 N° 19 D.O. 23.04.2009

Se permite usar como atenuantes del sabor sólo los que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo en el Anexo 5.

Se permite el uso de preparaciones enzimáticas y coadyuvantes de elaboración siempre que cumplan con las normas establecidas por el Codex Alimentarius FAO/OMS y su concentración estará de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

En el caso que antecedentes sanitarios y técnicos hagan conveniente introducir modificaciones a las listas establecidas en los artículos precedentes de este Título, el Ministerio de Salud de Chile propondrá el correspondiente decreto supremo modificatorio al Presidente de la República.

4.12 De los productos pesqueros y acuícolas

Pescado fresco es aquel recientemente capturado y que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción, a excepción del eviscerado cuando corresponda. Desde el momento de la extracción se deberán adoptar las medidas necesarias para reducir la temperatura de los productos, a través de mecanismos adecuados, que no contaminen el recurso extraído. Durante la distribución estos productos deberán ser conservados a temperaturas no superiores a 5° C.

Pescado fresco enfriado es aquel que después de su extracción, ha sido eviscerado y enfriado a una temperatura entre 0 y 3°C con el objeto de conservarlo durante su distribución.

Pescado congelado es aquel que recientemente capturado, es procesado y sometido a una temperatura de -18°C como máxima, medida en su centro térmico.

Pescado ahumado es aquel, que previamente salado o no, es sometido a la acción del humo de maderas duras u otro procedimiento. Todos los pescados frescos y enfriados que se expenden o elaboren deben ser eviscerados tan pronto sean capturados, excepto algunas especies de talla reducida (sardinias, pejerreyes, anchovetas y otros).

El pescado fresco que no sea eviscerado inmediatamente después de su captura, sólo podrá comercializarse si ha sido sometido de inmediato a la congelación a temperatura de -18°C como máxima, medida en su centro térmico.

El pescado fresco destinado a la exportación, podrá transportarse y comercializarse sin eviscerar previa autorización en tal sentido del director del Servicio de Salud correspondiente.

El pescado fresco y el pescado fresco enfriado, deberán cumplir con las características físico-organolépticas siguientes:

- a) Aspecto general: buen aspecto, pigmentación bien definida, mucosidad cutánea escasa, transparente, incolora o bien ligeramente opaca.
- b) Olor: fresco a mar o algas frescas.
- c) Consistencia muscular: superficie rígida, que no se hunde a la presión del dedo, o bien, si lo hace, retorna de inmediato a su condición normal. Existencia de rigor mortis o en tránsito a desaparecer.
- d) Ojos: el globo ocular convexo llena la cavidad orbitaria o bien se presenta ligeramente hundido. Pupilas negras y brillantes, de forma y contorno definido. Córnea transparente e iris pigmentado;
- e) Branquias: color rojo brillante, olor propio o neutro. Laminillas perfectamente separadas unas de otras, de longitud similar yuxtapuestas regularmente.
- f) Cavidad abdominal:
 - Ejemplares enteros: vísceras tersas y brillantes, perladas y sin daño aparente.
 - Ejemplares eviscerados : peritoneo adherente, restos de sangre roja;
- g) Escamas: adheridas con brillo metálico.

El pescado fraccionado deberá cumplir con las siguientes características físico-organolépticas:

- a) Aspecto externo;
 - tronco: mantener la pigmentación externa;
 - medallones y filetes: color rosado translúcido; blanquecino en carnes provenientes de pescados de carne blanca;
- b) Olor: fresco y propio.

- c) Consistencia muscular: firme, no se hunde a la presión del dedo, o bien retorna a su condición normal.
- d) Textura: miómeros definidos;
- e) PH: máximo 6,8.119

Todo local de venta que fraccione pescado con antelación al expendio, deberá contar con un lugar adecuado para dicho propósito el cual deberá cumplir con lo establecido en el Título I del presente reglamento. El producto fraccionado, deberá manipularse respetando todas las normas de higiene, procurando que su manipulación y exposición a condiciones ambientales desfavorables sea mínima.

304

Los pescados que se comercialicen para el consumo humano deberán estar refrigerados y exentos de parásitos y sus quistes. 305 306.

Los pescados frescos, frescos enfriados y congelados no deberán contener más de:

- a) 30mg/100g de nitrógeno básico volátil total (NBVT) para peces no seláceos;
- b) 70 mg/100g de nitrógeno básico volátil total (NBVT) para peces seláceos;
- c) 20 mg/100g de histamina.

Marisco es todo aquel animal invertebrado comestible que tiene en el agua su medio normal de vida. Comprende moluscos, crustáceos, equinodermos, tunicados y otros.

Los mariscos que pueden permanecer vivos fuera de su medio natural (bivalvos, crustáceos, equinodermos y tunicados) cuando se expendan en estado fresco, deberán ser conservados vivos hasta el momento de su venta.

Marisco fresco es aquel recientemente capturado y que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción. Desde el momento de la extracción se deberán adoptar las medidas necesarias para reducir la temperatura de los productos, a través de mecanismos adecuados, que no contaminen el recurso extraído. Durante la distribución estos productos deberán ser conservados a temperaturas no superiores a 5° C.

Marisco fresco enfriado es aquel que después de su extracción ha sido enfriado a una temperatura entre 0 y 3°C, con el objeto de conservarlo durante su distribución.

Marisco congelado es aquel que inmediatamente después de su extracción ha sido procesado y sometido a una temperatura de -18°C como máxima, medidos en su centro térmico.

Para evaluar el estado de frescura de los mariscos, deberán observarse las siguientes características.

Moluscos bivalvos y gastrópodos:

- a) Aspecto general: vivos, buen aspecto.
- b) Olor: fresco y propio.
- c) Estimulación física: cierre de valvas en bivalvos, retracción dentro o bajo la caparazón en gastrópodos.

Moluscos cefalópodos:

- a) Aspecto externo: pigmentación muy definida con cromatóforos intactos; piel lisa, sana e intacta.
- b) Olor: neutro.
- c) Color: propio, carne blanca, firme y nacarado.
- d) Tentáculos: bien adheridos al manto.

Crustáceos:

- a) Aspecto general: vivos, buen aspecto, ausencia de melanosis;
- b) Ojos: negros, brillantes y turgentes;
- c) Consistencia muscular: firme;
- d) Membrana tóraco-abdominal: resistente, brillante y clara;
- e) Olor: neutro;

Equinodermos:

- a) Aspecto general: vivos, buen aspecto.
- b) Olor: propio.
- c) Espículas: móviles y erectas.

Los mariscos que se comercialicen para el consumo humano deberán estar exentos de quistes de parásitos.

El Nitrógeno Básico Volátil Total (N.B.V.T.), en mariscos frescos, enfriados y congelados con excepción de crustáceos, será de 30mg/100 gramos como máximo. En crustáceos no se debe sobrepasar los 60mg/100 gramos como máximo.

Los mariscos destinados al consumo humano no podrán contener más de 80 mcg/100 g de producto de veneno paralítico de moluscos (VPM) ni más de 20 mcg/g de producto de veneno amnésico de los mariscos (VAM) ni dar positiva la prueba del bioensayo para toxina diarreica de los mariscos (VDM).

En las áreas declaradas como afectadas por marea roja por la autoridad sanitaria, ésta establecerá, mediante resolución, las especies de mariscos cuya recolección o captura queda prohibida. En tales áreas, el Servicio de Salud podrá autorizar mediante resolución fundada, la recolección, captura y procesamiento industrial de mariscos contaminados con toxinas de marea roja en aquellos casos en que se demuestre que su procesamiento disminuye los niveles de toxina por debajo de los límites establecidos en el presente reglamento.

El marisco expuesto a posibles contaminaciones, sean naturales o provocadas por el hombre, deberá ser sometido a un proceso de purificación, debiendo la autoridad sanitaria controlar la inocuidad del producto purificado.

La instalación y funcionamiento de establecimientos destinados a la crianza, cultivo, engorda y purificación de mariscos destinados al consumo, así como los viveros dedicados a la comercialización de dichas especies, deberán ubicarse en lugares con agua limpia, cuyas condiciones microbiológicas permitan a los productos cumplir los requisitos establecidos en el Título V de este reglamento y contar con la autorización otorgada por el Servicio de Salud correspondiente. Otras regulaciones importantes.

4.12.1 De los metales pesados

Los elementos que se indican en el Anexo 6 no podrán sobrepasar, en los alimentos señalados, los límites máximos indicados.

4.12.2 De los alimentos preservados por energía ionizante

Además de lo dispuesto para el etiquetado general, todo alimento que haya sido tratado con radiación o energía ionizante debe llevar en el rótulo o etiqueta, muy cerca del nombre del alimento, una indicación de dicho tratamiento empleando algunas de las siguientes frases: "Tratado con energía ionizante", "Procesado con energía ionizante", o "Preservado con energía ionizante". Además puede llevar el logo o símbolo, reconocido internacionalmente para estos efectos.

Cuando más del 5% de un producto corresponda a materias irradiadas, la etiqueta deberá contener una declaración que indique el tratamiento. Se prohíbe repetir la irradiación de los alimentos. No se considerará repetición de la irradiación de un alimento, cualquiera de los siguientes casos:

- a) Cuando se aplique para combatir la reinfestación por insectos en alimentos de bajo contenido de humedad.
- b) Cuando los ingredientes fueron irradiados con otro fin tecnológico.
- c) Cuando el alimento contiene menos de 5% de ingredientes irradiados.

- d) Cuando el proceso de irradiación se haga en etapas sucesivas, con un fin tecnológico concreto, y la suma de las dosis parciales no supere la dosis completa de radiación ionizante requerida para lograr el efecto deseado.

En todos los casos, la dosis absorbida media global acumulada no debe ser superior a 10 kGy. Todo alimento importado preservado por energía ionizante deberá acreditar que la instalación donde fue realizado el tratamiento está inscrita en el Registro Internacional de Plantas para Irradiar Alimentos y cualquier otro antecedente que compruebe que la tecnología empleada en el país de origen es compatible con las normas del presente reglamento.

4.12.3 De la congelación de los alimentos

Alimentos congelados son aquellos, naturales o elaborados, que han sido sometidos, mediante un equipo apropiado, a un proceso térmico hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C en el centro térmico.

Para reducir al mínimo la actividad microbiológica, los alimentos precocidos destinados a la congelación rápida, deberán enfriarse lo más rápidamente posible en aparatos adecuados y someterse de inmediato al proceso de congelación. Cuando ello no sea posible el alimento deberá conservarse a una temperatura superior a los 60°C medido en el punto más frío del producto hasta que pueda efectuarse el enfriamiento y la subsiguiente congelación rápida.

Deberán adoptarse las medidas necesarias para evitar el aumento de la temperatura después del proceso de congelación rápida en la manipulación y durante el transporte a las cámaras frigoríficas. En el caso de reenvasar un producto congelado este procedimiento deberá realizarse en una sala especialmente destinada a este fin, la que deberá disponer de un dispositivo que permita mantener una temperatura no superior a 8°C y de un sistema de registro permanente de ésta.

El almacenamiento de estos productos deberá realizarse en cámaras frigoríficas cuya temperatura se mantenga en -18°C o inferior y con un mínimo de fluctuación. Estas cámaras deberán disponer de dispositivos que registren continuamente la temperatura.

4.12.4 De las grasas y aceites comestibles

Aceites y grasas son los triglicéridos de ácidos grasos comercialmente puros, obtenidos de materias primas sanas y limpias, libres de productos nocivos derivados de su cultivo o manejo, o de los procesos de elaboración.

El contenido de humedad y materias volátiles, no deberá ser mayor a 0,2% en los aceites comestibles y no más de 0,5% en las mantecas o grasas. No deberán contener más de 0,25% de acidez libre, expresada como ácido oléico y no más de

50 ppm de jabón. A la fecha de elaboración, el límite máximo de peróxidos será de 2,5 meq de oxígeno peróxido/kg de grasa y 10 meq de oxígeno peróxido/kg de grasa en su período de vida útil y almacenados de acuerdo a lo indicado en la rotulación. No deberán presentar sus características organolépticas alteradas.

Se exceptúan de esta disposición, respecto a la acidez libre, el aceite de oliva y la manteca de cacao, cuya acidez máxima será de 2,0% expresada en ácido oleico; el aceite de palta, cuya acidez máxima será de 1,0% expresada en ácido oleico, y la manteca de cerdo y grasa bovina, cuya acidez máxima será de 0,8% expresado en ácido oleico.

Asimismo, se exceptúa de esta disposición, respecto del índice de peróxido, el aceite de oliva extra virgen, cuyo límite máximo será de 20 meq. de oxígeno/k de aceite. El contenido de ácidos grasos trans de origen industrial en los alimentos deberá ser igual o inferior al 2% del contenido total de las grasas del producto.

La distribución y comercialización de los aceites, mantecas y grasas comestibles deberá realizarse en sus envases originales, prohibiéndose su fraccionamiento en el punto de venta.

Para efectos de rotulación de los aceites, mantecas y grasas comestibles como alimentos o ingredientes alimenticios, será obligatoria la individualización del fruto, semilla o especie animal de que provienen tales productos y/o ingredientes. Se deberá declarar si los aceites, mantecas y grasas comestibles se sometieron a proceso de hidrogenación parcial y/o interesterificación y/o fraccionamiento, según sea el caso. En las mezclas de aceites, mantecas y grasas comestibles que se comercialicen como productos terminados, se deberá declarar esta condición en el listado de ingredientes como "mezcla de aceites vegetales" o "mezcla de aceites, mantecas o grasa animal" o "combinado de aceites, mantecas o grasas animales", según corresponda, listando primero el aceite, manteca o grasa que esté en mayor proporción. Se deberá incluir en el rótulo la tabla nutricional correspondiente, de acuerdo a lo establecido en el artículo 115 y último inciso del artículo 116, del reglamento de alimentos de Chile.

Aceites comestibles de origen vegetal son los obtenidos de los siguientes frutos o sus partes o de semillas oleaginosas: algodón, cártamo, girasol o maravilla, germen de maíz, maní o cacahuate, oliva, pepa de uva, raps o colza, sésamo o ajonjolí, soja o soya, avellana chilena, arroz, pepa de tomate, germen de trigo, linaza, mosqueta, palta y otros autorizados por el Ministerio de Salud, los que deberán ser de consistencia fluida a la temperatura de 15°C.

4.12.5 De los alimentos carneos

Con la denominación de carne se entiende la parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos,

camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano. Las carnes de animales de caza en sus procedimientos de manejo, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta deberán ceñirse a lo establecido en el reglamento de alimentos de Chile, y a la norma técnica dictada para éstas, aprobada por decreto del Ministerio de Salud.

Carne congelada es aquella cuya temperatura interna medida en el centro de la masa muscular es de -18°C como máximo. Sin embargo, para fines de transporte de las mismas, se considerarán igualmente como carnes congeladas, aquellas definidas en los artículos 190 y 191 del reglamento de alimentos de Chile.

Ave faenada es el producto de cualquiera de las especies de aves criadas en cautividad que hayan sido sacrificadas en mataderos de aves, a las que se les ha extraído la sangre, las plumas, las patas, la cabeza, el buche, la tráquea, el esófago, las vísceras, los pulmones y los órganos genitales.

Las aves faenadas, aves trozadas, así como las menudencias y despojos deben ser enfriados a 2°C como máximo y para su expendio en el punto de venta, mantenidos a una temperatura de hasta 6°C , medida en el interior de la masa muscular.

Las aves faenadas, sean éstas enfriadas, refrigeradas o congeladas, sólo se podrán comercializar y expender evisceradas. Toda ave faenada, en el momento del empaque, deberá ser identificada con una etiqueta que indique :

- a) Individualización del matadero donde fue sacrificada y de la resolución que lo autorizó.
- b) Fecha de vencimiento del producto.

En las aves faenadas refrigeradas o congeladas no se permitirá porcentajes de agua residual mayores a los establecidos en este artículo. Se entiende por agua residual, el contenido de agua admitida en las carcasas, cuya absorción en el proceso de enfriado es técnicamente inevitable:

Tabla 11 Porcentaje de agua residual permitida en aves refrigeradas o congeladas

Aves refrigeradas

Enfriado por Aire	3%
Enfriado Mixto (Agua y Aire)	6%
Enfriado por Agua	8%

Aves congeladas

Enfriado por Aire	1.5%
Enfriado Mixto (Agua y Aire)	3.3%
Enfriado por Agua	5.1%

4.12.6 De las conservas

Conserva es el producto alimenticio contenido en envase herméticamente sellado y que ha sido sometido posteriormente a un tratamiento térmico que garantice su esterilidad comercial. Envase herméticamente sellado es aquel que ha sido diseñado para impedir la entrada de microorganismos durante y después del tratamiento térmico, con el objeto de mantener la esterilidad comercial.

Tratamiento térmico son las condiciones de tiempo y temperatura necesarias para conseguir la esterilidad comercial. Tratamiento programado es el tratamiento térmico utilizado por el fabricante para un producto determinado y un tamaño de envase definido, para conseguir la esterilidad comercial. Esterilidad comercial es el estado que se consigue aplicando calor suficiente, solo o en combinación con otros procesos de conservación de alimentos, que aseguren la destrucción de formas viables de microorganismos patógenos y de otros microorganismos capaces de alterar el producto y que pudieran multiplicarse a temperatura ambiente, durante su almacenamiento y distribución.

Alimento ácido es todo alimento cuyo pH natural sea de 4.5 o menor. Alimento de baja acidez es cualquier alimento con un valor de pH mayor de 4.5 y una actividad de agua mayor de 0.85. Incluye frutas, vegetales o productos vegetales de acidez naturalmente baja, a los cuales se les ha reducido el pH por acidificación, previo a su tratamiento térmico.

Alimento en conserva acidificado es todo alimento que haya sido tratado para obtener un pH de equilibrio de 4.5 o menor después del tratamiento térmico. Se debe asegurar la hermeticidad de las conservas mediante procedimientos idóneos. Se deberá llevar un registro de los controles de hermeticidad.

En productos en conserva, la fecha o código de elaboración se estampará en una de las tapas del envase bajo relieve o con equipos automáticos de impresión mediante tinta indeleble, en la forma y orden establecidos en este reglamento.

Los requisitos para alimentos en conserva acidificados, deberá llevarse en registro para cada carga que contenga la siguiente información:

- a) Condiciones del tratamiento térmico.
- b) Productos empleados para el ajuste del pH.
- c) El producto final deberá tener un pH de equilibrio igual o menor a 4,5.

4.12.7 De las bebidas alcohólicas

El ingreso de bebidas alcohólicas a Chile se encuentra regulado por la Ley No 18.455 sobre Alcoholes Etilicos, Bebidas Alcohólicas y Vinagres, que fija las normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos,

bebidas alcohólicas y vinagres; y por el Reglamento dictado mediante el Decreto de Agricultura N° 78. El texto completo de la Ley 18.455 puede ser consultado en la página web del Servicio Agrícola y Ganadero – SAG¹⁰

Según la Ley N° 18.455 que fija las normas sobre producción, elaboración, y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres. Producto apto: Es aquel producto que sometido a análisis cumple con todos y cada uno de los requisitos exigidos por la ley y este reglamento.

Producto genuino: Es el elaborado de las materias primas y conforme a los métodos y prácticas que autoriza la ley y este reglamento. Relación alcohol-extracto de un vino: Es el cociente entre el peso del alcohol contenido en un litro y el peso de su extracto reducido.

Relleno: Operación destinada a suplir la merma ocurrida en el envase que contiene el producto a granel.

Los alcoholes etílicos se clasifican según su composición en:

- a) Alcohol potable: aquel cuyo contenido de impurezas no excede los máximos establecidos en este reglamento.
- b) Alcohol no potable: aquel cuyo contenido de impurezas excede los máximos establecidos en este reglamento.
- c) Alcohol desnaturalizado: aquel al cual se ha incorporado sustancias químicas de difícil separación, que indican sensorialmente su incapacidad de empleo como alcohol potable.
- d) Alcohol absoluto, deshidratado o anhidro: aquel que mediante la acción de agentes deshidratantes alcanza una graduación alcohólica mínima de 99,5 grados.
- e) Alcohol neutro: es aquel que en su proceso de rectificación ha alcanzado una graduación alcohólica mínima de 95 grados Gay Lussac y un máximo de impurezas volátiles totales de 0,500 gramos por litro a 100 grados Gay Lussac.

Se considerarán impurezas volátiles de los alcoholes, destilados, y licores, las siguientes sustancias: ácidos, aldehidos, furfural, alcohol metílico, alcoholes superiores y ésteres.

¹⁰ <http://www.sag.gob.cl>

Los alcoholes potables, destilados y licores que no estén sujetos a requisitos específicos sobre la materia podrán contener las siguientes impurezas volátiles parciales máximas expresadas en gramos por litro a 100 grados de alcohol:

a) Acidos totales expresados en ácido acético	:	2,000
b) Aldehidos expresados en aldehido acético	:	1,000
c) Furfural	:	0,080
d) Alcohol metílico	:	1,500

El ácido cianhídrico se permite sólo en alcoholes y bebidas no fermentadas maceradas con carozo en proporción máxima de 0,040 gramos por litro a 100 grados de alcohol.

Los alcoholes provenientes de uvas y de sus subproductos que se destinen a la elaboración de aguardientes y bebida espirituosa de orujo, respectivamente, deberán contener un mínimo de 1,500 gramos por litro de impurezas volátiles totales a 100 grados Gay Lussac y deberán estar presentes en su totalidad en proporción tal que sea susceptible cuantificar cada una de ellas.

4.13 Normas Técnicas

La norma técnica es un documento aprobado por una institución reconocida, que prevé, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para los productos o los procesos y métodos de producción conexos, y cuyo cumplimiento no es obligatorio. También pueden incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción.

Los Reglamentos Técnicos son obligatorios y las Normas Técnicas son voluntarias. Es importante destacar que las reglamentaciones técnicas son responsabilidad únicamente del Gobierno, mientras que las normas pueden ser desarrolladas por diversos organismos tanto del sector público como del sector privado.

El Instituto Nacional de Normalización es el organismo encargado de desarrollar la normalización técnica a nivel nacional. Además, impulsa la certificación y gestión de la calidad, promueve la importancia y beneficios de estas actividades y participa en la normalización internacional representando a Chile ante los organismos internacionales, regionales y extranjeros que persiguen fines análogos. A través de su página web, puede consultarse el catálogo oficial de normas chilenas por área temática así como acceder a su servicio de compra en línea. Chile es miembro desde 1947 de la Organización Internacional para la Estandarización (ISO) a través del Instituto Nacional de Normalización (INN).

Las Normas ISO son siempre de carácter voluntario. El INN no exige que un producto cuente con una certificación ISO para ser comercializado en Chile. Sólo los reglamentos técnicos elaborados por los ministerios establecen obligaciones y su incumplimiento implica sanción.

INN

La producción, distribución y comercialización de los alimentos debe ajustarse para su autorización a las normas técnicas que dicte sobre la materia el Ministerio de Salud cuyos aspectos fundamentales se centran en ingredientes permitidos y sus concentraciones, declaración de información nutricional, tolerancia de residuos de plaguicidas permitidos y normas de etiquetado. Los productos importados deben ir acompañados del número y fecha de la resolución del Servicio de Salud que autoriza su importación. El texto completo del Reglamento de los alimentos puede ser consultado en la página web de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región Metropolitana dentro del apartado alimentos/normativa.

4.14 Normas Internacionales y Privadas

La ampliación de los mercados a escala mundial, el crecimiento del consumo y el surgimiento de consumidores cada vez más preocupados por el origen, composición y calidad de los alimentos, han hecho que en las últimas décadas aumentaran las exigencias fitosanitarias y de inocuidad para la producción agropecuaria. Más recientemente, se ha sumado la preocupación por la protección ambiental y por el respecto a valores éticos laborales en la producción y comercialización de los productos. Como consecuencia, el mercado agrícola ha visto un aumento de la rigidez de las normas en materia de inocuidad alimentaria, calidad y producción responsable y sostenible en los últimos años. Esta multiplicación de regulaciones proviene del Estado y del sector privado, el cual ha jugado un "rol regulador" cada vez más fuerte. Aunque no sean jurídicamente vinculantes, las normas del sector privado de la cadena agroindustrial de hecho resultan obligatorias desde un punto de vista comercial, de acceso a los mercados de los países desarrollados. Su cumplimiento supone un reto importante para los productores y los exportadores de los países en desarrollo y un desafío para los menos adelantados. Al combinar requisitos de inocuidad alimentaria con protección ambiental y laboral se pretende promover métodos de producción sostenibles para el medio ambiente y que sean más seguros para el consumo humano. Sin embargo, la amplia brecha entre la agricultura convencional y la de exportación, asociada a las exigencias de ciertos consumidores nacionales que se aproximan cada vez más al de los países desarrollados, generan un espacio de incertidumbre para la pequeña agricultura proveedora del mercado interno y favorece el arranque de las exportaciones de las grandes empresas de *agrobusiness*

en el mercado externo. En definitiva, los códigos de Buenas Prácticas Agrícolas, el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos-APPCC y las certificaciones de producción responsable ("*fair trade*", orgánicos) se han convertido en condición indispensable de acceso a los mercados y en ciertos casos, se ha transformado en una barrera no-arancelaria al comercio de alimentos, en especial en la medida en que se avanza en la cadena de especialización, diferenciación y de valor agregado. Por otro lado, a pesar de las dificultades iniciales de implementación y de la inversión financiera requerida, no se debe desconsiderar que estas normas privadas han desempeñado un rol positivo, sirviendo de catalizadoras y de incentivos para la modernización de los sistemas de regulación y de las prácticas de producción de los grandes y medianos productores agrícolas.

Con el propósito de unificar los estándares sanitarios de los productos agrícolas comercializados entre sus miembros, la Organización Mundial de Comercio (OMC) elige a tres organizaciones internacionales de referencia. Estas organizaciones son las responsables de proporcionar los lineamientos para establecer las normas, evitando así que los miembros creen sus propios y que estos se conviertan en barreras comerciales proteccionistas.

Se eligen entonces distintas organizaciones internacionales de referencia, cada una técnica en su área: la Comisión del Codex Alimentarius en el caso de la salud humana, la Organización Internacional de Salud Animal (OIE) para salud animal, y la Convención Internacional para la Protección de las Plantas (ICPP) en el caso de las especies vegetales.

Los cambios en la conducta de los consumidores, la mayor demanda informativa, la necesidad de hacer una diferenciación entre un producto y otro, o la entrega de un producto a un nicho determinado, entre otras cosas hacen surgir lo que se conoce como las normas privadas, exigencias o normas distintos a los establecidos o recomendados por las agencias de referencia, que aunque voluntarios, estarían afectando las prácticas comerciales.

El objetivo de este trabajo es buscar alternativas para que las normas privadas no obstaculicen el comercio y los cambios que serían necesarios de implementar para que los Acuerdos de la OMC sean aplicables en el caso de que si obstruyan. Como el campo de acción de estas normas es muy amplio, el análisis se limitará al sector agropecuario.

4.15 Normas de Origen

4.15.1 Ámbito de Aplicación

El presente régimen establece las normas de origen aplicables al intercambio de mercancías entre las Partes, a los efectos de:

- a) calificación y determinación de la mercancía originaria;
- b) emisión de los certificados de origen; y
- c) procesos de verificación, control y sanciones.

Las Partes aplicarán a las mercancías sujetas al Programa de Liberación Comercial del Acuerdo el presente Régimen de Origen, sin perjuicio que el mismo pueda ser modificado mediante Resolución de la Comisión Administradora.

Para acceder al Programa de Liberación, las mercancías deberán acreditar el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Régimen. Esta exigencia procederá sólo para las mercancías que requieran trato preferencial.

4.15.2 Calificación de Origen

Salvo que se disponga otra cosa en este Capítulo serán consideradas originarias:

- a) las mercancías elaboradas íntegramente en el territorio de las Partes cuando en su elaboración fueran utilizados, única y exclusivamente, materiales originarios de una o de ambas Partes;
- b) las mercancías obtenidas del reino mineral extraídas en el territorio de una Parte;
- c) las mercancías del reino vegetal cosechadas o recolectadas en el territorio de una Parte;
- d) las mercancías del reino animal nacidas y criadas en el territorio de una Parte;
- e) las mercancías obtenidas de la caza, captura o pesca en el territorio de una Parte;
- f) las mercancías obtenidas del mar, extraídas fuera del territorio de una Parte, por barcos de sus banderas, fletados o arrendados por empresas establecidas en el territorio de cualquiera de las Partes, siempre que tales barcos estén registrados o matriculados de acuerdo con su respectiva legislación nacional;
- g) las mercancías producidas a bordo de barcos fábrica a partir de las mercancías identificadas en el literal (f), por barcos de sus banderas, fletados o arrendados por empresas establecidas en el territorio de cualquiera de las Partes, siempre que tales barcos estén registrados o matriculados de acuerdo con su respectiva legislación nacional;
- h) las mercancías obtenidas por una persona natural o jurídica de una de las Partes o por una de las Partes, del lecho o del subsuelo marino fuera de las aguas territoriales, siempre que esa persona natural o jurídica o Parte tenga derecho a explotar dicho lecho o subsuelo marino; y
- i) las mercancías elaboradas con materiales no originarios, siempre que resulten de un proceso de producción o transformación, realizado en las Partes que les confiera una nueva individualidad. Esta individualidad está presente en el hecho que la mercancía se clasifique en partida diferente a los materiales, según nomenclatura NALADISA. No obstante lo establecido en el párrafo anterior, no serán consideradas originarias las mercancías que a pesar de estar clasificadas en partidas diferentes a los

materiales, son resultado de las operaciones establecidas en el artículo 4.3 efectuadas en las Partes, por los que adquieren la forma final en que serán comercializadas, cuando en tales operaciones se hayan utilizado materiales no originarios. Lo dispuesto en el presente párrafo no constituye un proceso de producción o transformación.

- j) las mercancías que no cumplan con el correspondiente cambio de clasificación arancelaria, porque el proceso de producción o transformación no implica cambio de partida en la nomenclatura NALADISA, siempre que el valor CIF puerto de destino o CIF puerto marítimo de los materiales no originarios no exceda del 50% del valor FOB de exportación de las mercancías.
- k) las mercancías resultantes de operaciones de montaje o ensamblaje realizadas dentro del territorio de las Partes, utilizando materiales no originarios, habiendo o no cambio de partida, siempre que el valor CIF puerto de destino o CIF puerto marítimo de los materiales no originarios no exceda del 50% del valor FOB de exportación de las mercancías.
- l) Los juegos o surtidos de mercancías, siempre que cada una de las mercancías en ellos contenidos cumplan con las normas establecidas en el presente Capítulo.
- m) Las mercancías que cumplan con los requisitos específicos, de conformidad con el artículo 4.5.

4.15.3 Operaciones Mínimas

Las siguientes operaciones por sí solas no confieren origen:

- a) manipulaciones destinadas a asegurar la conservación de las mercancías tales como: aeración, ventilación, refrigeración, congelación, adición de sustancias, extracción de partes averiadas;
- b) desempolvamiento, zarandeo, descascaramiento, desgrane, maceración, secado, entresaque, clasificación, selección, fraccionamiento, lavado o limpieza, pintado y recortado;
- c) la formación de juegos o surtidos de mercancías;
- d) el embalaje, envase o reenvase;
- e) la división o reunión de bultos o paquetes;
- f) la aplicación de marcas, etiquetas o signos distintivos similares a las mercancías o sus embalajes;
- g) mezclas de materiales, dilución en agua o en otras sustancias, dosificación, siempre que las características de las mercancías obtenidas no sean esencialmente diferentes de las características de los materiales que han sido mezclados;
- h) la reunión, ensamblaje o montaje de partes y piezas para constituir una mercancía completa;

- i) el simple sacrificio de animales; y
- j) la acumulación de dos o más de estas operaciones.

4.15.4 Empaques y Embalajes

Los empaques, envases, estuches, embalajes, envoltorios y similares, presentados conteniendo las respectivas mercancías, se considerarán originarios si la mercancía principal cumple con los criterios de origen del presente Capítulo.

Esta disposición no será aplicable a los envases, empaques, estuches, embalajes, envoltorios y similares, cuando éstas se presenten por separado o le confieran a la mercancía que contiene, su carácter esencial.

4.15.5 Requisitos Específicos de Origen

Las Partes podrán acordar el establecimiento de Requisitos Específicos de Origen, en aquellos casos en que se estime que las normas generales no resulten adecuadas para calificar el origen de una mercancía o grupo de mercancías. Los Requisitos Específicos de Origen prevalecerán sobre los criterios generales.

Las mercancías con requisitos específicos se incluyen en el Anexo 4.5.

4.15.6 Acumulación

Para la determinación del origen de las mercancías se considerarán como originarios de una Parte, los materiales originarios de la otra Parte, incorporados en la producción o transformación de dichas mercancías.

El presente criterio se aplicará tanto a las Normas Generales de Origen como a los Requisitos Específicos de Origen.

4.15.7 De la Expedición, Transporte y Tránsito de las Mercancías

Para que las mercancías se beneficien de los tratamientos preferenciales, éstas deberán haber sido expedidas directamente de la Parte exportadora a la Parte importadora. A tal fin, se considera expedición directa:

- a) las mercancías transportadas sin pasar por territorio de algún país no Parte;
- b) las mercancías en tránsito, a través de uno o más países no Parte, con o sin transbordo o almacenamiento temporal, bajo la vigilancia de la autoridad aduanera del país transitado, siempre que
- c) el tránsito estuviera justificado por razones geográficas o consideraciones relativas a requerimientos de transporte,
 - i. no estuvieran destinadas al comercio,
 - ii. uso o empleo en el país de tránsito, y

- iii. no sufran, durante su transporte o depósito, ninguna operación distinta a la carga, descarga o manipuleo para mantenerlas en buenas condiciones o asegurar su conservación.

En caso que las mercancías sean depositadas, podrán permanecer almacenadas por un plazo máximo de 6 meses, contado desde el ingreso de las mercancías al país de tránsito no Parte.

Para los efectos de lo dispuesto en el párrafo 1(b), el importador de las mercancías a solicitud de la autoridad aduanera de la Parte importadora, deberá entregar una copia de cualquier documento de control aduanero que, a satisfacción de dicha autoridad aduanera, indique que la mercancía permaneció bajo la supervisión aduanera del país transitado, en el territorio del país no Parte.

4.15.8 Facturación por un Operador de un País no Parte

Cuando la mercancía objeto de intercambio sea facturada por un operador de un país no Parte, el productor o exportador del país de origen deberá señalar en el certificado de origen respectivo, en el área relativa a “observaciones”, que la mercancía objeto de su declaración será facturada desde un tercer país no Parte, identificando el nombre, denominación o razón social y domicilio del operador que en definitiva será el que facture la operación a destino.

En la situación a que se refiere el párrafo anterior y, excepcionalmente, si al momento de expedir el certificado de origen, no se conociera el número de la factura comercial emitida por un operador de un país no Parte, se deberá utilizar el mecanismo previsto en el artículo 4.9.11.

5 Perfil Logístico Para el Comercio de los Alimentos con Chile

5.1 Análisis comparativo de las instituciones regulatorias de Perú y Chile

En la tabla 13 se presenta un cuadro comparativo de entidades reguladoras de la cadena logística de productos peruanos a Chile.

5.2 Documentación aduanera a presentar para la exportación





En el caso de exportaciones mayores a un valor FOB de US\$ 5,000, la Declaración Aduanera de Mercancías (DAM), así como la demás documentación relacionada con la exportación, se tramita por medio de un agente de aduanas. Por otro lado, las exportaciones de un valor FOB menor a US\$ 5,000, se procesan por medio de una Declaración Simplificada de Exportación (DSE), que se puede procesar por vía electrónica, a través del portal de la SUNAT, o directamente en las ventanillas de la SUNAT.

Los documentos exigidos para sustentar la exportación en ambos casos son los mismos: una copia o fotocopia del documento de transporte; una copia del comprobante de pago (factura o boleta de venta); lista de empaque o packing list; y autorizaciones especiales u otros certificados en función de la naturaleza de la mercancía. Mientras que las exportaciones de alimentos de origen vegetal requieren un Certificado Sanitario emitido por el SENASA, las exportaciones de productos pesqueros deben contar con un emitido por SANIPES/ITP.

La SUNAT, mediante técnicas de gestión del riesgo, determina qué declaraciones son asignadas al canal naranja y cuáles por el rojo. La mayoría de las declaraciones pasan por el canal naranja y se regularizan automáticamente con la sola aceptación de la información digitalizada, indicando que la mercadería queda expedita. Aquellas a las que se asigna el canal rojo requieren revisión documentaria y reconocimiento físico.

Toda mercancía destinada a la exportación, con ciertas excepciones, debe ser puesta bajo potestad aduanera, para lo cual ingresa a un depósito temporal. En el caso de los productos pesqueros, con posterioridad a la tramitación de la DAM, el despachador de aduana debe transmitir la solicitud de embarque directo del almacén designado por el exportador.

Tabla 12 Cuadro comparativo de entidades reguladoras del Perú y Chile

PERÚ	
ENTIDAD	PRINCIPALES FUNCIONES
	<p>Regulación y supervisión del proceso de salida de territorio nacional de productos destinados a la exportación, lo que implica:</p> <ul style="list-style-type: none"> Supervisar el cumplimiento de la legislación aduanera sobre las exportaciones. Implementar técnicas de gestión de riesgos a las mercancías exportadas.
	<p>Regulación, supervisión y certificación de la calidad sanitaria de los productos agropecuarios, agroalimentarios (SENASA) y pesqueros (SANIPES/ITP) para exportación en origen, lo que implica:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar acciones de control sanitario en las fases de producción. Certificar la calidad sanitaria de los productos, procesos de producción y productores.
CHILE	
ENTIDAD	PRINCIPALES FUNCIONES
	<p>Contraparte de la SUNAT en Chile. Regulación y supervisión del proceso de entrada a territorio chileno de los productos peruanos, lo que implica:</p> <ul style="list-style-type: none"> Supervisar el cumplimiento de la legislación aduanera sobre las importaciones. Aplicar la política arancelaria y no arancelaria vigente en el país sobre las importaciones.
	<p>Contrapartes de SENASA y SANIPES/ITP en Chile. Regulación y supervisión de la calidad sanitaria de las importaciones de productos agropecuarios, pesqueros y procesados en territorio chileno, lo que implica:</p> <ul style="list-style-type: none"> Definir estándares de calidad sanitaria para dichos productos. Definir e implementar sistemas de control sanitario (inspecciones) para verificar dichos estándares y manejar eventualidades.

5.3 Estructura arancelaria

Tanto Perú como Chile utilizan el Sistema Armonizado de Descripción y Codificación de Mercancías (SA o HS12) para describir y codificar las mercancías para comercio internacional. El Sistema Armonizado vigente, determinado por la Organización Mundial de Aduanas (OMA o WCO13), entró en vigencia el 1 de Enero del 2012 y será reemplazado el año 2017 por una nueva versión.

Los productos analizados en el presente estudio se encuentran comprendidos en los siguientes capítulos del Sistema Armonizado 2012¹¹:

¹¹ Fuente: Base de datos de Aduanas de la SUNAT

- **Sector alimentos:** se consideran productos agrícolas (hortalizas, frutas, café, cacao), productos pesqueros así como preparaciones diversas y derivados de los anteriores, comprendidos en los capítulos 03, 07, 08, 09 y 18.
- **Sector manufacturas:** incluyen envases de plástico, maquinaria y materiales para la industria de la construcción y la minería, así como grupos electrógenos y otros aparatos eléctricos y electrónicos. Se encuentran comprendidos en los capítulos 39, 84 y 85.
- **Sector vestimenta:** comprenden tanto confecciones de punto como aquellas de tejido plano contenidos en los capítulos 61 y 62.

Tabla 13 : Estructura arancelaria de los principales productos analizados en el presente estudio según el SA 2012: capítulos y subcapítulos de mayor relevancia

CODIGO	DESCRIPCION ARANCELARIA (SUBCAPITULO)
Capítulo 03: Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos	
0304	Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados
0305	Pescado seco, salado o en salmuera
0306	Crustáceos aptos para la alimentación humana
0307	Moluscos aptos para la alimentación humana
Capítulo 07: Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios	
0703	Cebollas, chalotes, ajos, puerros y demás hortalizas aliáceas, frescos o refrigerados
0704	Coles, frescos o refrigerados
0708	Hortalizas de vaina, aunque estén desvainadas, frescas o refrigeradas
0709	Las demás hortalizas, frescas o refrigeradas
0711	Hortalizas conservadas provisionalmente, pero todavía impropias para consumo inmediato
0712	Hortalizas secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas

Capítulo 08: Frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías	
0804	Dátiles, higos, piñas, aguacates (paltas), guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos
0807	Melones, sandías y papayas, frescos
0811	Frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante
Capítulo 09: Café, té, yerba mate y especias	
0901	Café, incluso tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café; sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción.
0904	Pimienta del género Piper; frutos de los géneros Capsicum o Pimenta, secos, triturados o pulverizados
Capítulo 18: Cacao y sus preparaciones	
1805	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante
1806	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao

5.4 Advalorem e impuestos de importación

En general, en Chile las importaciones están afectas al pago de un arancel del 6% sobre su valor CIF. Los productos peruanos no pagan aranceles para ingresar a Chile según lo dispuesto en el Acuerdo de Libre Comercio entre el Perú y Chile (ALC Perú-Chile), vigente desde 2009. Gracias al ALC Perú-Chile, la totalidad de las exportaciones peruanas ingresan al mercado chileno libres de aranceles desde el año 2013.

Por otro lado, se aplica el Impuesto al Valor Agregado (IVA) equivalente al 19% de la suma del valor CIF de los productos y el arancel correspondiente. Algunos productos como joyas, piedras preciosas, artículos de oro y pieles finas están sujetos a un impuesto adicional del 15%, mientras que los artículos de pirotecnia están sujetos a un impuesto de 50%.

5.5 Procedimiento de importación

El flujo básico del proceso de importación en Chile¹² se presenta en la Figura 3. El procedimiento de despacho aduanero en territorio chileno se inicia con la presentación de la Declaración de Ingreso (DIN) al SNA ya sea en forma manual o a través de la transmisión electrónica de los documentos¹⁸, realizada por el importador o por el agente aduanero, cuya intervención es requerida para importaciones que excedan los US\$ 1,000.

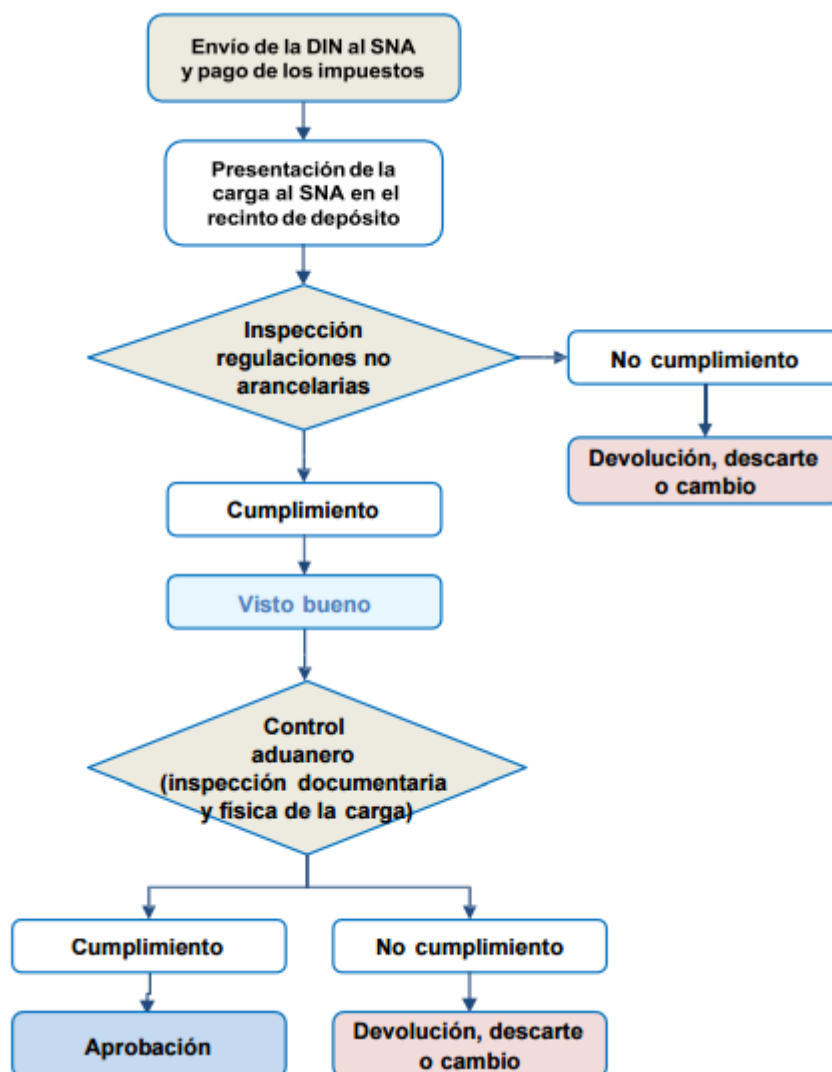


Figura 3 Flujo del procedimiento de importación en Chile

Recuperado de

<http://www.siiex.gob.pe/siiex/documentosportal/977780555rad77590.pdf>

¹²https://www.aduana.cl/capitulo-3-ingreso-de-mercancias/aduana/2007-02-16/135454.html#vtxt_cuerpo_T1

Una vez que la mercancía se encuentre en el recinto de depósito y se ha recibido la DIN, el SNA lleva a cabo la comprobación de los datos declarados. Para ello, puede llevar a cabo tres tipos de operaciones:

- Revisión documental (examinación de la conformidad entre la declaración y los documentos que la acompañan).
- Examen físico (reconocimiento material de las mercancías).
- Aforo (operación única en la que se realiza tanto el examen físico y la revisión documental de modo que se compruebe la clasificación de la mercancía, su valuación, la determinación de su origen, así como otros datos necesarios para fines de tributación y fiscalización aduanera).

En caso el resultado de la inspección sea positivo y no se detectan irregularidades, el SNA acepta la DIN. Con esta aceptación, junto a la constancia de pago de los derechos aduaneros y otras tasas, se procede al despacho de la mercancía. El cumplimiento de los requerimientos no arancelarios (especialmente aquellos en materia sanitaria) se demuestra con certificados emitidos por las autoridades competentes, tal y como se detalla en el apartado 2.7.1. El pago de los derechos arancelarios, IVA y cualquier otra tasa aplicable se efectúa en una entidad bancaria autorizada por la Superintendencia de Bancos e Instituciones Financieras de Chile, en efectivo, cheque o vía electrónica (a través del Portal de Pago del Estado).

5.5.1 Verificación del cumplimiento de las regulaciones sanitarias para alimentos

Todos los alimentos que ingresen a territorio chileno para importación deben contar con los certificados sanitarios expedidos por las autoridades peruanas competentes (SENASA, SANIPES/ITP), así como seguir con el proceso determinado por la Autoridad de Salud Regional correspondiente al punto de entrada de las mercancías (SEREMI de Salud)¹³:

- En primer lugar, se obtiene un Certificado de Destinación Aduanera (CDA), que autoriza el retiro y transporte de mercancías desde el recinto aduanero a la bodega o depósito autorizado donde se almacenará el producto a espera de la inspección.
- En segundo lugar, la SEREMI de Salud determina el método de verificación a seguir, considerando el riesgo epidemiológico y la composición del alimento, la historia de importaciones anteriores y las denuncias de infracciones de alimentos importados:
 - Trámite directo, sin llevar a cabo verificación del producto.

¹³ Para el caso de la SEREMI de Salud de la Región Metropolitana, consultar: http://seremi13.redsalud.gob.cl/?page_id=1640

- Trámite con inspección sin toma de muestra, para verificar y consignar, al menos: la identificación del producto (incluyendo el CDA), las características físicas al momento de la inspección, la rotulación, las condiciones de estiba y los registros de temperatura del producto (cuando corresponda).
- Trámite con inspección con toma de muestra, que consiste en el procedimiento descrito en el punto anterior, agregándole la toma de muestra de la mercancía para ser analizada en laboratorio, siendo los gastos asumidos por el importador.
- En caso se compruebe el cumplimiento de la normativa de salud vigente (Reglamento Sanitario de los Alimentos, así como decretos y resoluciones complementarias), la SEREMI de Salud emite una Autorización de Uso y Disposición para las mercancías importadas.

De manera adicional, según se trate de alimentos de origen vegetal o pesquero, las importaciones deberán ser sometidas a los procesos específicos determinados por las entidades sanitarias sectoriales correspondientes:

- Los productos de origen vegetal serán sometidos a una inspección por el SAG¹⁴, la misma que deberá solicitarse a esta entidad con la presentación del CDA y el certificado fitosanitario de SENASA. La inspección del SAG consiste en una verificación documental y una verificación del producto, cuyo alcance se determina según la categoría de riesgo fitosanitario del producto¹⁵:
 - Categoría 1: productos procesados que ya no son susceptibles de ser infestados por plagas. Se presentan al SAG sólo para verificar su proceso.
 - Categoría 2: productos procesados pero que aún son susceptibles de ser infestados por plagas, por lo que requieren certificación. Entre estos productos se encuentran vegetales secos.
 - Categoría 3: productos no procesados destinados a consumo o procesamiento, que requieren certificación. Entre estos productos se encuentran frutas y hortalizas frescas.
 - Categoría 4: productos vegetales destinados a propagación, tales como semillas y plantas para plantar. Requieren certificación.

Si no se presentan observaciones durante el proceso de inspección, se autoriza su ingreso, emitiéndose un Informe de Inspección de Productos Agropecuarios (IIPA) de opinión favorable. Los requisitos fitosanitarios específicos por el SAG para la importación de un producto determinado se pueden consultar en la web de esta entidad¹⁶.

¹⁴ <http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/productos-agricolas>

¹⁵ <http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/categorias-de-riesgo-fitosanitario>

¹⁶ <http://defensa.sag.gob.cl/reqmercado/>

- Los productos de origen pesquero serán sometidos a una inspección por el SERNAPESCA, previa presentación por el importador de una Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros (SIPP)¹⁷ ante esta entidad, a la que deberá adjuntar el certificado sanitario de SANIPES/ITP. Si dicha inspección – que incluye una revisión documental y física de la carga – no presenta observaciones, se procede a dar visto bueno a la SIPP.

5.6 Procedimiento de envíos de muestras a ferias

La legislación aduanera chilena considera como muestras sin valor comercial a aquellas declaradas como tales a su ingreso al país, con esta condición indicada en la factura comercial o proforma. Las muestras sin valor comercial están exentas del pago de los tributos aduaneros, mas no del pago del IVA.

La importación de bienes como muestras sin valor comercial por valor de hasta US\$ 1,500 puede ser realizada directamente por el importador ante el SNA en forma simplificada, sin necesidad de contratar un agente aduanero, para lo cual se debe acompañar a la DIN de los siguientes documentos:

- Conocimiento de embarque original o documento que haga sus veces, según la vía de transporte.
- Factura comercial.
- Documentos que comprueben el cumplimiento de las regulaciones y restricciones no arancelarias (ver apartados 2.7.1 y 2.11).
- Poder notarial del dueño o consignatario para un despacho determinado, en los casos en que la persona que tramite la importación sea un tercero.

Las muestras de mercancías destinadas a ferias internacionales oficiales sólo comprenden aquel material necesario para efectuar las demostraciones y exhibiciones durante el transcurso de las mismas, y pueden tener un valor equivalente de hasta US\$ 200 por expositor. Por otro lado, el material de publicidad impreso para obsequiar al público (catálogos, prospectos, folletos), puede importarse por un valor equivalente de hasta US\$ 500 por expositor, debiendo llegar con carácter de donación.

Las muestras y la mercancía destinada a convenciones y congresos internacionales también pueden ser ingresadas a territorio chileno utilizando un Cuaderno ATA¹⁸ válido para su importación temporal exentos de derechos de importación e IVA. En Chile, la Cámara de Comercio de Santiago¹⁹ es la entidad designada por el

¹⁷

https://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_content&view=article&id=225&Itemid=416

¹⁸ Consultar: http://www.ccs.cl/html/negocios_internacionales/carnet_ATA.html

¹⁹ La Cámara de Comercio de Santiago se encuentra en: Monjitas 392, Santiago, Chile. Tel: +56 2 2360 7000

SNA para emitir el Cuaderno ATA. Para su uso, el proveedor extranjero debe tramitar dicho documento en el organismo correspondiente en el país de origen. El importador debe notificar a la Cámara de Comercio, que notificará al SNA a fin de que el despacho aduanero pueda ser efectuado con el Cuaderno ATA original al arribo de las muestras. Los Cuadernos ATA tienen un periodo de vigencia de 1 año como máximo, por lo que si se desea solicitar una prórroga esta debe ser efectuada antes de los 6 meses de estancia de mercancía por medio de la Cámara de Comercio. El Perú no es miembro del Sistema ATA, por lo que es posible el envío de muestras bajo esta modalidad desde nuestro país.

La declaración de mercancías como muestras sin valor comercial y su consiguiente exoneración del pago de impuestos al comercio exterior no las exonera del cumplimiento de las regulaciones no arancelarias correspondientes.

5.7 Acogimiento a acuerdos comerciales

Gracias al Acuerdo de Libre Comercio Perú-Chile (ALC Perú-Chile), la totalidad de las exportaciones peruanas ingresan al mercado chileno libres de aranceles desde el año 2013. Por otro lado, el Acuerdo Marco de la Alianza del Pacífico entre Perú, Chile, Colombia y México entró en vigor en julio del 2015, liberalizando el 92% del comercio entre los 4 países en el corto plazo y el 8% restante en los próximos años.

5.7.1 Acuerdo Libre Comercio entre Perú y Chile (ALC Perú-Chile)

El Acuerdo de Libre Comercio entre el Perú y Chile (ALC Perú-Chile) entró en vigencia a partir del 1 de marzo del 2009, constituyéndose en una ampliación del Acuerdo de Complementación Económica (ACE) N° 38, firmado en 1998, firmado en el marco de la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI). Ambos acuerdos disponen la eliminación de los derechos aduaneros y cargas equivalentes de carácter fiscal, monetario, cambiario o de cualquier otra naturaleza, para la formación de una Zona de Libre Comercio entre Perú y Chile. Para ello, se estableció un cronograma de desgravación de 15 años, que fue concluido en el 2013 para las exportaciones peruanas, y el comercio entre ambos países quedará totalmente liberado a partir del 1 de julio del 2016²⁰.

Para que las exportaciones peruanas gocen de la liberación de aranceles o de los aranceles reducidos acordados en el ALC Perú-Chile, estas requieren de un Certificado de Origen emitido por una entidad certificadora autorizada por MINCETUR y con una validez de un año. Se deben mantener los registros

Email: cpn@ccs.cl. Website: <http://www.ccs.cl>

²⁰ Según lo indicado en

http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=t-blog&id=70&Itemid=93

necesarios para demostrar que el producto es originario por un mínimo de 5 años desde la fecha de emisión del certificado. Además, si el productor y el exportador no son el mismo, el productor debe facilitar una Declaración de Origen al exportador para que este último pueda realizar los trámites necesarios. Para mayor información, se puede consultar el Capítulo 4 del ALC Peru-Chile así como el apartado de sistemas de certificación de origen en la web de MINCETUR²¹. En la Figura 2.2 se presenta el formato de Certificado de Origen para acceder a los beneficios de reducción de aranceles del ALC Perú-Chile.

5.7.2 Alianza del Pacífico

Perú y Chile junto a México y Colombia constituyeron la Alianza del Pacífico en abril del 2011 a través del Acuerdo Marco, con el objetivo de conformar un área de integración para el impulso del crecimiento económico a través de la búsqueda progresiva de la libre circulación de bienes, servicios, capitales y personas. En el marco de esta Alianza, el 10 de febrero de 2014 se firmó el Protocolo Adicional del Acuerdo Marco, por medio del cual se liberalizará el 92% del comercio exterior entre los cuatro países a la entrada en vigor del mismo y el 8% restante en los próximos años. El Acuerdo Marco entró en vigor el 20 de julio del 2015²², previéndose la implementación de las preferencias arancelarias que conlleva en el corto plazo.

5.8 Otras certificaciones

5.8.1 Certificado de Destinación Aduanera (CDA)

El Certificado de Destinación Aduanera (CDA) autoriza el retiro y transporte de mercancías desde el recinto aduanero a la bodega o depósito autorizado donde se almacenará el producto a espera de su inspección por parte de la SEREMI de Salud correspondiente. Es requisito indispensable para la tramitación de la Autorización de Uso y Disposición emitido por esta entidad para certificar la inocuidad alimentaria de las mercancías importadas, así como para que la SAG pueda dar visto bueno si se tratan de productos vegetales.

El CDA es solicitado por el importador o por quien lo represente en la SEREMI de Salud correspondiente de manera personal o vía electrónica con la presentación de los siguientes documentos:

- Factura del producto.
- Copia de la Resolución Sanitaria de la bodega autorizada.

²¹ Disponible en <http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Default.aspx?tabid=3099>

²² Información extraída del Sistema de Información sobre Comercio Exterior de la Organización de los Estados Americanos(OEA). Disponible en http://www.sice.oas.org/TPD/Pacific_Alliance/Pacific_Alliance_s.asp

- Conocimiento de embarque original, carta de porte o guía aérea, que acredite el dominio de la mercancía por parte del consignatario.

En el CDA se indicará la bodega indicada para el traslado y almacenaje, así como la ruta y condiciones de transporte a seguir. El importador deberá trasladar los productos a la bodega autorizada bajo las condiciones indicadas en el CDA, absteniéndose de usarlos, consumirlos, venderlos o cederlos hasta que la SEREMI de Salud haya emitido la Autorización de uso y disposición correspondiente.

5.8.2 Documentos sanitarios para importación de alimentos

Tanto el SAG como el SERNAPESCA requieren que los productos agrícolas y pesqueros peruanos cuenten con la Certificación Sanitaria emitida por SENASA o por SANIPES/ITP, según corresponda. Estos certificados son requeridos para iniciar el proceso que derivará en la obtención de los vistos buenos de estas entidades, tal y como se presentó previamente en el apartado 2.7.1. Asimismo, para algunos productos vegetales se requiere que las instalaciones de empaque y tratamiento contra plagas en origen estén inscritas en SENASA y aprobadas por el SAG. Los requisitos específicos por producto se pueden consultar en la web del SAG²³

6 Enlaces de Interés

<http://defensa.sag.gob.cl/reqmercado/>

[http://www.sice.oas.org/TPD/Pacific Alliance/Pacific Alliance_s.asp](http://www.sice.oas.org/TPD/Pacific%20Alliance/Pacific%20Alliance_s.asp)

http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=70&Itemid=93

²³ <http://defensa.sag.gob.cl/reqmercado/>

7 BIBLIOGRAFIA

Acuerdo de Libre Comercio entre Perú y Chile. (2006). Recuperado de http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=70&Itemid=93

El sector agroalimentario en Chile 2015. (2015). Recuperado de <http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/el-mercado/estudios-informes/DOC2015593737.html?idPais=CL>

Guía País Chile. ICEX, España. (2013). Recuperado de <http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/exportadores-habituales/informacion-de-mercados/simulador-costes-de-establecimiento/index.html>

Instituto Nacional de Estadística de Chile. Recuperado de <http://www.ine.cl>

Prom Perú. 2015. *Perfil Logístico para el mercado de Chile*. Recuperado de <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/977780555rad77590.pdf>

Reglamento Sanitario de los Alimentos – Chile (2016). Recuperado de <http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=71271>

Servicio de Impuestos Internos. 2016. Chile. Recuperado de <http://home.sii.cl>

8 ANEXOS

8.1 Anexo 1: Reguladores de Acidez

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
260	Acido acético, glacial		BPF
261	Acetatos de potasio		
261i	Acetato de potasio		BPF
261ii	Diacetato de potasio		BPF
262	Acetatos de sodio		
262i	Acetato de sodio		BPF
262ii	Diacetato de sodio	Acetato ácido de sodio	BPF
263	Acetato de calcio		BPF
264	Acetato de amonio		BPF
270	Acido láctico		BPF
296	Acido málico		BPF
297	Acido fumárico		BPF
300	Acido ascórbico		BPF
301	Ascorbato de sodio		BPF
302	Ascorbato de calcio		BPF
303	Ascorbato de potasio		BPF
325	Lactato de sodio		BPF
326	Lactato de potasio		BPF
327	Lactato de calcio		BPF
330	Acido cítrico		BPF
331	Citratos de sodio		
331 i	Citrato diácido sódico	Citrato monosódico	BPF
		Citrato disódico Citrato monohidrógeno disódico	BPF
331 ii	Citrato monoácido disódico		
331 iii	Citrato trisódico	Citrato de sodio	BPF
332	Citratos de potasio		
332 i	Citrato diácido potásico	Citrato monopotásico	BPF
332 ii	Citrato tripotásico		BPF
334	Ácido tartárico		BPF
335	Tartratos de sodio		
335 i	Tartrato monosódico		BPF
335 ii	Tartrato disódico		BPF
336	Tartratos de potasio		
336 i	Tartrato monopotásico		BPF
336 ii	Tartrato dinotásico		BPF
337	Tartrato de potasio y sodio	Tartrato doble de sodio y potasio	BPF
338	Acido ortofosfórico	Ácido fosfórico	BPF
339	Fosfatos de sodio	Ortofosfatos de sodio	
		Sodio hidrógeno fosfato Fosfato monobásico de sodio	BPF
339 i	Ortofosfato monosódico		

		Disodio hidrógeno fosfato Disodio hidrógeno ortofosfato Fosfato dibásico de sodio	BPF
339 ii	Ortofosfato disódico		
339 iii	Ortofosfato trisódico	Fosfato trisódico	BPF
340	Fosfatos de potasio	Ortofosfatos de potasio	
		Fosfato monopotásico Potasio dihidrógeno fosfato Fosfato monobásico de potasio	BPF
340 i	Ortofosfato monopotásico		
		Fosfato dibásico de potasio Dipotasio hidrógeno fosfato Fosfato dipotásico	BPF
340 ii	Ortofosfato dipotásico		
340 iii	Ortofosfato tripotásico	Fosfato tripotásico	BPF
341	Fosfatos de calcio	Ortofosfatos de calcio	
		Calcio dihidrógeno fosfato Fosfato monocálcico	BPF
341 i	Ortofosfato monocálcico		
		Calcio hidrógeno fosfato Fosfato de calcio Fosfato dicálcico	BPF
341 ii	Ortofosfato dicálcico		
341 iii	Ortofosfato tricálcico	Fosfato tricálcico	BPF
342	Fosfatos de amonio	Ortofosfatos de amonio	
		Amonio dihidrógeno fosfato Amonio dihidrógeno ortofosfato Fosfato monobásico de amonio Fosfato monoamónico	BPF
342 i	Ortofosfato monoamónico		
		Diamonio hidrógeno fosfato Diamonio hidrógeno ortofosfato Fosfato diamónico	BPF
342 ii	Ortofosfato diamónico		
343	Fosfatos de magnesio	Ortofosfatos de magnesio	
		Fosfato de monomagnesio	BPF
343 i	Ortofosfato monomagnésico		
		Fosfato de dimagnesio	BPF
343 ii	Ortofosfato dimagnésico		
343 iii	Ortofosfato trimagnésico	Fosfato de trimagnesio	BPF
350	Malatos de sodio		
		Malato ácido de sodio Malato monosódico	BPF
350 i	Hidrógenmalato de sodio		
		Malato disódico	BPF
350 ii	Malato de sodio		
351	Malatos de potasio		
		Malato ácido de potasio Malato monopotásico	BPF
351 i	Hidrógenmalato de potasio		
		Malato dipotásico	BPF
351 ii	Malato de potasio		

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
355	Acido adípico		BPF
356	Adipato de sodio	Adipato sódico	BPF
357	Adipato de potasio	Adipato potásico	BPF
359	Adipato de amonio		BPF
363	Acido succínico		BPF
364	Succinatos de sodio		
364 i	Succinato monosódico		BPF
364 ii	Succinato disódico		BPF
365	Fumarato de sodio		BPF
366	Fumarato de potasio		BPF
367	Fumarato de calcio		BPF
368	Fumarato de amonio		BPF
380	Citrato de amonio	Citrato triamónico	BPF
500	Carbonatos de sodio		
500i	Carbonato de sodio		BPF
		Carbonato ácido de sodio	BPF
500 ii	Carbonato Hidrógeno de sodio	Bicarbonato de sodio	
500 iii	Sesquicarbonato de sodio		BPF
501	Carbonatos de potasio		
501 i	Carbonato de potasio		BPF
		Carbonato ácido de potasio	BPF
501 ii	Carbonato Hidrógeno de potasio	Bicarbonato de potasio	
503	Carbonatos de amonio		
503 i	Carbonato de amonio		BPF
		Carbonato ácido de amonio	BPF
503 ii	Carbonato Hidrógeno de amonio	Bicarbonato de amonio	
507	Acido clorhídrico		BPF
509	Cloruro de calcio		BPF
511	Cloruro de magnesio		BPF
514	Sulfato de sodio		BPF
515	Sulfato de potasio		BPF
516	Sulfato de calcio		BPF
517	Sulfato de amonio		BPF
518	Sulfato de magnesio		BPF
521	Sulfato de aluminio y sodio		BPF
522	Sulfato de aluminio y potasio		BPF
523	Sulfato de aluminio y amonio		BPF
524	Hidróxido de sodio		BPF
525	Hidróxido de potasio		BPF
526	Hidróxido de calcio		BPF
527	Hidróxido de amonio		BPF
528	Hidróxido de magnesio		BPF
529	Oxido de calcio		BPF
541	Fosfatos de aluminio y sodio		
541 i	Fosfato de aluminio y sodio ácido		BPF
541 ii	Fosfato de aluminio y sodio básico		BPF
574	Acido glucónico		BPF
575	Glucono-delta-lactona	GDL	BPF
578	Gluconato de calcio		BPF
580	Gluconato de magnesio		BPF

SIN: Sistema Internacional de Numeración

8.2 Anexo 2 Sustancias Antiaglomerantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
170	Carbonatos de calcio		
170i	Carbonato de calcio	Carbonato cálcico	BPF
170 ii	Bicarbonato de calcio	Carbonato ácido de calcio	BPF
341iii	Ortofosfato tricálcico	Fosfato tricálcico	BPF
343i	Ortofosfato monomagnésico	Fosfato de monomagnesio	BPF
343ii	Ortofosfato dimagnésico	Fosfato de dimagnesio	BPF
343iii	Ortofosfato trimagnésico	Fosfato de trimagnesio	BPF
381	Citrato de amonio y hierro		BPF
504	Carbonatos de magnesio		
504 i	Carbonato de magnesio		BPF
504 ii	Hidrogenocarbonato de magnesio	Carbonato ácido de magnesio Bicarbonato de magnesio	BPF
530	Oxido de magnesio		BPF
535	Ferrocianuro de sodio	Prusiato amarillo de soda	BPF
536	Ferrocianuro de potasio	Prusiato amarillo de potasio	BPF
538	Ferrocianuro de calcio	Prusiato amarillo de lima	BPF
550	Silicatos de sodio		
550 i	Silicato de sodio		BPF
550 ii	Metasilicato de sodio		BPF
551	Dióxido de silicio amorfo		BPF
552	Silicato de calcio		BPF
553	Silicatos de magnesio		
553 i	Silicato de magnesio		BPF
553 ii	Trisilicato de magnesio		BPF
553 iii	Talco	Metasilicato acido de magnesio	BPF
554	Silicato de aluminio y sodio	Silico aluminato de sodio	BPF
555	Silicato de aluminio y potasio		BPF
556	Silicato de aluminio y calcio		BPF
557	Silicato de Zinc		BPF
558	Bentonita		BPF
559	Silicato de aluminio	Caolín	BPF
560	Silicato de potasio		BPF

8.3 Anexo 3 Sustancias espesantes o estabilizadores

N° SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
400	Acido algínico		BPF
401	Alginato de sodio	Sal de sodio del ácido algínico	BPF
402	Alginato de potasio	Sal de potasio del ácido algínico	BPF
403	Alginato de amonio	Sal de amonio del ácido algínico	BPF
404	Alginato de calcio	Sal de calcio del ácido algínico	BPF
405	Alginato de propilenglicol	Hidroxipropil alginato	BPF
406	Agar	Agar-Agar	BPF
407	Carragenina	Furcelano Agar danés	BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Goma garrofin Locust bean gum (LBG)	BPF
412	Goma guar		BPF
413	Goma tragacanto		BPF
414	Goma arabiga	Goma de acacia	BPF
415	Goma xantán	Goma xántica Goma Xanthan	BPF
416	Goma karaya	Goma esterculia	BPF
417	Goma tara		BPF
418	Goma gelán		BPF
419	Goma Ghatti	Goma india	BPF
440	Pectinas		BPF
457	Alfa-ciclodextrina	Ciclohexaamilosa	BPF
458	Gamma-ciclodextrina		BPF
459	Beta-ciclodextrina		BPF
460	Celulosa		
460 i	Celulosa microcristalina	Gel de celulosa	BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo		BPF
461	Metilcelulosa		BPF
462	Etilcelulosa		BPF

463	Hidroxipropilcelulosa		BPF
464	Hidroxipropilmetilcelulosa		BPF
465	Metiletilcelulosa	Etilmetilcelulosa	BPF
466	Carboximetil celulosa sódica (CMC)	Goma de celulosa	BPF
467	Etil hidroxietil celulosa		BPF
468	Carboximetil celulosa sódica reticulada	Goma de celulosa reticulada CMC reticulada Croscaramelosa	BPF
1400	Dextrinas	Almidón tostado blanco y amarillo	BPF
1401	Almidones tratados con ácido	Almidón acidificado	BPF
1402	Almidones tratados con alcali	Almidón alcalinizado	BPF
1403	Almidón blanqueado		BPF
1404	Almidón oxidado		BPF
1405	Almidón tratados con enzimas		BPF
1410	Fosfato de monoalmidón		BPF
1411	Glicerolato de dialmidón		BPF
1412	Fosfato de dialmidón		BPF
1413	Fosfato de almidón fosfatado		BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado		BPF
1420	Acetato de almidón	Almidón acetilado	BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado		BPF
1423	Glicerolato de dialmidón acetilado		BPF
1440	Almidón hidroxipropilado		BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado		BPF
1443	Glicerolato de dialmidón hidroxipropilado		BPF
1450	Almidón octenil succinato sódico	Octilensulfosuccinato sódico de almidón	BPF
1451	Almidón acetilado oxidado		BPF
1452	Almidón octenil succinato de aluminio		BPF

8.4 Anexo 4 Preservantes químicos permitidos

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
200	Acido sórbico		2 g/kg
201	Sorbato de sodio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
203	Sorbato de calcio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
210	Acido benzoico		1 g/kg
211	Benzoato de sodio		1 g/kg expresado como ácido benzoico
212	Benzoato de potasio		1 g/kg expresado como ácido benzoico
213	Benzoato de calcio	Benzoato monocálcico	1 g/kg expresado como ácido benzoico
214	Etil p-hidroxibenzoato	Etilparabeno	1 g/kg
216	Propil p-hidroxibenzoato	Propilparabeno	1 g/kg
218	Metil p-hidroxibenzoato	Metilparabeno	1 g/kg
220	Dioxido de azufre	Anhídrido sulfuroso	1,5 g/kg alimentos deshidratados 100 mg/kg para otros alimentos
221	Sulfito de sodio	Sulfito disódico	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
222	Sulfito ácido de sodio	Bisulfito de Na	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
223	Metabisulfito de sodio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
224	Metabisulfito de potasio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre

225	Sulfito de potasio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
226	Sulfito de calcio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
227	Sulfito ácido de calcio	Bisulfito de calcio	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
228	Sulfito ácido de potasio	Bisulfito de potasio	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
234	Nisina		12,5mg/kg en quesos
235	Pimaricina	Natamicina	BPF. Aplicación externa en quesos duros
242	Dimetil dicarbonato	DMDC Dimetilpirocarbonato	250 mg/kg
249	Nitrito de potasio		125mg/kg en pescados y carnes
250	Nitrito de sodio		125mg/kg en pescados y carnes
251	Nitrato de sodio		500mg/kg
252	Nitrato de Potasio		500mg/kg
280	Acido propionico		1g/kg
281	Propionato de sodio		1g/kg expresado como ácido propiónico
282	Propionato de calcio		1g/kg expresado como ácido propiónico
283	Propionato de potasio		1g/kg expresado como ácido propiónico

8.5 Anexo 5 Atenuantes de sabor permitidos

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
508	Cloruro de potasio		BPF
620	Acido L glutámico		BPF
621	Glutamato monosódico	L-Glutamato monosódico Glutamato de sodio MSG	BPF
622	Glutamato monopotásico	L-Glutamato monopotásico Glutamato de potasio MPG	BPF
623	Glutamato cálcico	Di- L- glutamato cálcico Glutamato de Calcio	BPF
624	Glutamato monoamónico	L-Glutamato monoamónico Glutamato de amonio	BPF
625	Glutamato magnésico	Di- L-Glutamato magnésico Glutamato de Magnesio	BPF
626	Acido guanilico	Acido 5 guanilico GMP Guanosin-5-monofosfórico	BPF
627	Guanilato disódico	Guanilato 5 disódico Guanilato de sodio	BPF
628	Guanilato dipotásico	Guanilato 5 dipotásico Guanilato de potasio	BPF
629	Guanilato cálcico	Guanilato 5 cálcico Guanilato de calcio	BPF
630	Acido Inosínico	Acido 5 Inosínico IMP Inosinato 5 monofosfórico	BPF
631	Inosinato disódico	Inosinato 5 disódico Inosinato de sodio	BPF
632	Inosinato dipotásico	Inosinato 5 dipotásico Inosinato de potasio	BPF
633	Inosinato cálcico	Inosinato 5 cálcico Inosinato de calcio	BPF
634	Ribonucleótido cálcico (Mezcla de Inosinato y Guanilato de calcio)	5 Ribonucleótido cálcico	BPF
635	Ribonucleótido de sodio (Mezcla de Inosinato y Guanilato de sodio)	5 Ribonucleótido de sodio	BPF
636	Maltol		200 mg/Kg
637	Etilmaltol		200 mg/Kg
957	Taumatina		BPF

8.6 Anexo 6 Límites máximos permitidos de metales pesados

	Arsenico	Cadmio	Cobre	Estaño	Hierro	Mercurio	Plomo	Selenio	Zinc
Aceites y grasas comestibles	0,1		0,1 No virgen		5,0 virgen		0,1		
Aceitunas de mesa				250			1,0		
Agua mineral de mesa	0,05	0,01	0,05			0,001	0,05	0,01	5,0
Azúcar blanca			1				1,0		
Azúcar blanca, dextrosa (anhidra, monohidrato y en polvo), jarabe de glucosa, lactosa, fructosa.	1,0						2,0		
Azúcar en polvo	2,0								
Azúcar en polvo dextrosa (anhidra, monohidrato, en polvo), lactosa, fructosa			2,0						
Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar; cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta; torta de prensado de cacao, polvillo de cacao (finos de cacao)	1,0						2,0		
Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar; torta de prensado de cacao			50,0						
Cacao sin cáscara ni germen; cacao en pasta.			30,0						
Caldos y sopas (seco)							1,0		
Caldos y sopas (producto enlatado)							0,5		
Carne enlatada, jamón curado cocido, espaldilla de cerdo curada cocida, carne picada curada cocida, en recipientes estañados				200					
Carne enlatada, jamón curado cocido, espaldilla de cerdo curada cocida, carne picada curada cocida, en otros recipientes.				50			0,5		
Caseína ácida comestible y caseínatos comestibles			5,0		20 *		2,0		
Caseína de cuajo comestible			2,0		5,0		2,0		
Cereales, legumbres y leguminosas	0,5		0,5			0,05	0,5		
Chocolate compuesto y relleno			20,0				1,0		
Chocolate no edulcorado			30,0				2,0		
Chocolate no edulcorado, chocolate compuesto y relleno	1,0								
Chocolates, dulce de manteca de cacao			15,0						
Concentrado de tomate							1,5		
Conservas de frutas y hortalizas, excepto concentrado de tomate							1,0		
Conservas de pescados y mariscos				250		1,0	2,0		
Deshidratados por pulverización					50**				
Dulce de manteca de cacao							1,0		
Emulsiones lácteas para untar, pobres en grasa			0,1		1,5		0,1		
Frutas y hortalizas en conserva				250					
Fructosa							0,5		
Grasa de mantequilla			0,05		0,2				
Jarabe de glucosa			5,0						
Jugos concentrados de frutas reconstituido.	0,2		5,0		15,0 *		0,3 *		5,0 *
Jugos concentrados de frutas, excepto manzana, uva y grosella negra				250 *					
Jugos concentrados de manzana, uva y grosella negra reconstituido				150 *					
Jugos de frutas y hortalizas	0,2		5,0		15,0				5,0
Jugos de frutas y hortalizas, excepto limón							0,3		
Jugos de frutas y hortalizas, excepto manzana, uva y grosella negra reconstituido				250					
Jugo de limón							1,0		
Jugos de manzana, uva y grosella negra				150					
Manteca de cacao			0,4		2,0		0,5		
Manteca de cacao, chocolate, dulce de manteca de cacao	0,5								
Margarina			0,1						
Mariscos frescos						0,5			
Mayonesa	0,3		2,0				0,3		
Moluscos, crustáceos y gastrópodos	2,0								
Néctares de fruta	0,2		5,0		15,0				5,0
Néctares de fruta, excepto damasco, durazno, pera y guayaba							0,2		
Néctares de fruta damasco, durazno, pera, guayaba y cítricos				250			0,3		
Néctares de fruta de grosella negra y frutas pequeñas				150					
Otros productos			10,0				2,0		100,0
Otros productos líquidos	0,12							0,05	
Otros productos sólidos	1,0							0,30	
Pescados frescos, enfriados, congelados y en conserva	1,0								
Pescado fresco, enfriado y congelado: talla pequeña						0,5			
Pescado fresco, enfriado y congelado: talla grande como tiburón y albacora						1,5			
Sal comestible		0,5	2,0			0,1	2,0		
Suero dulce en polvo y suero ácido en polvo, de calidad alimentaria			5,0		20,0 *		2,0		

* En el Producto

** En productos deshidratados por cilindros secadores

