

Ministerio de Salud

MODIFICA DECRETO N° 977, DE 1996

Decreto Núm. 475.- Santiago, 12 de julio de 1999.- Visto: estos antecedentes; lo establecido en los artículos 2° y 9° letra c) y en el Libro Cuarto del Código Sanitario, aprobado por decreto con fuerza de ley N° 725 de 1967; lo dispuesto en el artículo 4° letra b) y 6° del decreto ley N° 2.763 de 1979, y en la resolución N° 520 de 1996 de la Contraloría General de la República,

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

Teniendo presente: las facultades que me confiere el artículo 32 N° 8 de la Constitución Política del Estado,

Decreto:

Artículo único: Modifícase el decreto supremo N° 977, de 6 de agosto de 1996, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en la forma que a continuación se indica:

1.- Reemplázanse, en todos los artículos del referido reglamento, las denominaciones, siglas o palabras que a continuación se indican por las que en cada caso se señalan:

- "Prácticas Correctas de Fabricación" o "(P.C.F.)" por "Buenas Prácticas de Fabricación" o "(B.P.F.)".
- "Cl. botulinum" por "C. botulinum"
- "Cl. perfringens" por "C. perfringens"
- "cal" por "kcal"
- "(ug)" por "(mcg)"

2.- Agrégase al artículo 3° el siguiente inciso segundo:

"La producción, distribución y comercialización de los alimentos y materias primas transgénicos, deberán ceñirse, para su autorización, a las normas técnicas que dicte sobre la materia el Ministerio de Salud.

La autorización será otorgada mediante resolución por el Servicio de Salud competente."

3.- En el artículo 6° sustitúyese la expresión "modificación" por "modificación estructural."

4.- Agrégase al artículo 24 el siguiente inciso segundo nuevo:

"Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas:

- a) recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas;
- b) producción;
- c) almacenamiento de materias primas y del producto terminado."

5.- Sustitúyese el artículo 32 por el siguiente:

"Artículo 32: Todos los establecimientos de producción, elaboración y transformación de alimentos deberán disponer de vestuarios y servicios higiénicos convenientemente situados y en número conforme a lo dispuesto por el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.

Los servicios higiénicos deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Los lavamanos contarán con grifos para el agua fría y caliente, provistos de jabón para lavarse las manos y medios higiénicos para secárselas, tales como toallas de papel, aire caliente u otros. Deberá ponerse rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios.

Las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de mallas protectoras contra vectores."

6.- En el artículo 46, sustitúyase la expresión "a los establecimientos" por "a las salas de elaboración de los establecimientos".

7.- En el artículo 47, intercálase entre las palabras "programa" y "eficaz" la palabra "preventivo".

8.- En el artículo 56, intercálase entre las palabras "adorno" y "cuando" la expresión "en las manos".

9.- En el artículo 68, reemplázanse las expresiones, "leche fluida" por "leche pasteurizada" y "su propietario" por "el propietario o su representante".

10.- Agréganse al artículo 71, los siguientes incisos nuevos:

"Asimismo, los establecimientos donde se expendan alimentos a granel de alto riesgo de contaminación, tales como productos lácteos, productos cárnicos, productos congelados y encurtidos, entre otros, deberán contar con vitrinas que permitan conservar este tipo de alimentos, de acuerdo a sus características y a las recomendaciones del fabricante y su diseño será tal que impida el autoservicio por parte del público.

El fraccionamiento y expendio de los alimentos señalados en el inciso anterior, deberá ser realizado por un manipulador de alimentos, específicamente destacado para tales efectos.

Los productos alimenticios de venta a granel expuestos en vitrina deberán exhibir la identificación del fabricante o productor.

En los establecimientos deberán mantenerse los antecedentes de origen y fechas de elaboración y vencimiento de los productos sujetos a este tipo de comercialización, de manera tal que, estén disponibles para la autoridad sanitaria cuando ésta lo requiera."

11.- En el artículo 74, sustitúyase sus letras a), b) y c) por las siguientes:

"a) alimentos y bebidas envasados, que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección especial del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de pre-mezcla;

b) frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias;

c) algodón de azúcar; infusiones de té o café, en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados, y helados envasados que provengan asimismo de establecimientos autorizados."

12.- En el artículo 75, intercálase entre las palabras "Huesillos" y "en" la expresión ", proveniente de establecimientos autorizados,".

13.- En el artículo 81, sustitúyese el inciso primero por el siguiente:

"Se prohíbe el sacrificio y el faenamiento de animales destinados a la alimentación humana en locales o recintos no autorizados por la autoridad sanitaria."

14.- Sustitúyase el artículo 86 por el siguiente:

"Artículo 86.- Los órganos, partes o especies enteras no aptas para el consumo humano, de las especies de abasto deberán ser destruidos o sometidos a tratamientos aprobados por la autoridad sanitaria, con el fin exclusivo de destinarlos al uso industrial no alimentario humano. Estas operaciones deberán realizarse en el recinto especialmente habilitado para ello, bajo la vigilancia y responsabilidad directa del médico veterinario, inspector de carnes."

15.- Sustitúyase el artículo 87 por el siguiente:

"Artículo 87.- Los establecimientos señalados en el artículo 76 y los mataderos de reses deberán mantener un registro diario de la procedencia de los animales y de las canales, partes y órganos declarados no aptos para el consumo humano, indicando las causas de inaptitud."

16.- Reemplázase el primer párrafo del artículo 99 por el siguiente:

"Alimento adulterado es aquel que ha experimentado por intervención del hombre, cambios que le modifican sus características o cualidades propias sin que se declaren expresamente en el rótulo, tales como:"

17.- En el artículo 102, reemplázase la expresión "adulterados y falsificados" por "adulterados o falsificados"

18.- Sustitúyase el artículo 105 por el siguiente:

"Artículo 105.- La autoridad sanitaria deberá decomisar y destruir las partidas de productos alimenticios que signifiquen un riesgo para la salud. Aquellos productos no aptos para el consumo humano serán desnaturalizados, salvo que a juicio de la autoridad sanitaria no puedan destinarse a otros usos. Los gastos que demanden la desnaturalización y la destrucción serán de cargo del interesado o propietario en su caso."

19.- En el artículo 106, sustitúyense sus letras b), d), g), i) y l) por las siguientes:

"b) 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;"

"d) declaración de propiedades nutricionales: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto alimenticio posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo en relación con su valor energético, contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, sino también por su contenido de vitaminas, minerales, colesterol y fibra dietética;"

"g) 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;"

"i) 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 pueda 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;"

"l) 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 esta 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 del tipo "consumir preferentemente antes de", u otras equivalentes, que resten precisión o relativicen la fecha de vencimiento o plazo de duración;"

20.- Introdúcense las siguientes modificaciones al artículo 107:

- En el párrafo primero incorpórese entre las palabras "se" y "transporten" la palabra "almacenen,"

- En la letra c) reemplázase el punto y coma final por coma y agréguese la frase "según sea el caso;"

- En la letra f) reemplázase en su párrafo segundo la cifra "30" por "90" y elimínese su párrafo tercero.

- Sustitúyase el texto de su letra g) por el siguiente:

"g) 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."

21.- Sustitúyase el artículo 109 por el siguiente:

"Artículo 109.- La información en el rótulo deberá estar en idioma castellano, pudiendo repetirse eventualmente en otro idioma. Los datos deberán señalarse con caracteres visibles, indelebles y fáciles de leer en circunstancias normales de compra y uso. No se permitirá sobreimpresión o cualquiera modificación de la información contenida en el rótulo original, salvo autorización por escrito de la autoridad sanitaria, con excepción de los productos importados cuya rotulación esté en otro idioma o no cumpla con las exigencias del presente reglamento en lo que a rotulación se refiere."

22.- Reemplázase el artículo 114 por el siguiente:

"Artículo 114.- Todos los alimentos que en su rotulación o publicidad declaren propiedades saludables o, cuando su descripción produzca el mismo efecto, quedarán afectos a la declaración de nutrientes tal como lo establece el presente reglamento. Las declaraciones de propiedades saludables deberán ser científicamente reconocidas o consensuadas internacionalmente y deberán estar enmarcadas dentro de las normas técnicas sobre directrices nutricionales aprobadas por resolución del Ministerio de Salud, la que se publicará en el Diario Oficial.

Tanto la declaración de propiedades saludables como la declaración de propiedades nutricionales no podrán hacer asociaciones falsas, inducir el consumo

innecesario de un alimento ni otorgar sensación de protección respecto de una enfermedad o condición de deterioro de la salud.

Facultativamente, se podrá hacer la declaración de nutrientes en la etiqueta de los alimentos que no declaren propiedades nutricionales ni saludables, la que deberá estar de acuerdo con lo establecido en el presente reglamento.

Será responsabilidad del fabricante o importador que incorpore estas informaciones en el rótulo, acreditar que no sean falsas. Esta condición se hará efectiva a petición de la autoridad sanitaria, mediante mecanismos de control preventivo o selectivos; o bien denuncia de particulares o por hechos notorios que interesen a la opinión pública."

23.- Sustitúyase el artículo 115 por el siguiente:

"Artículo 115.- Cuando se aplique la declaración de nutrientes se deberá incorporar al rótulo la información siguiente:

- a) valor energético en kcal;
- b) las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles y grasas, en gramos, (entendiéndose por carbohidratos disponibles el total de carbohidratos con exclusión de la fibra dietética);
- c) la cantidad de cualquier otro nutriente, fibra dietética y colesterol, acerca del que se haga una declaración de propiedades. El contenido de colesterol deberá incluirse en todos los alimentos que declaren propiedades nutricionales o saludables con relación a grasa o colesterol.

Estos valores se expresan por 100 g ó 100 ml y por porción de consumo habitual. Deberá señalarse el número de porciones que contiene el envase, el tamaño de la porción en medidas caseras y en g o ml.

Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores medios ponderados derivados de los datos específicamente obtenidos de análisis de productos que sean representativos del producto sujeto a la declaración."

24.- En el artículo 116, en sus incisos primero y segundo, se reemplaza la palabra "propiedades" por "propiedades nutricionales". En su inciso segundo intercálase entre las palabras "dietética," y "deberá" la frase "además de lo establecido en el artículo 115,"

25.- En el artículo 117 se reemplaza la palabra "propiedades" por "propiedades nutricionales" y la expresión "y poliinsaturados." por ", monoinsaturados, poliinsaturados y colesterol."

26.- Reemplázase el artículo 118 por el siguiente:

"Artículo 118.- Cuando se haga declaración de nutrientes podrán enumerarse, además, las vitaminas y minerales que se hallen presentes en cantidades significativas, 5% o más de la ingesta recomendada para la población pertinente. Para la población mayor de cuatro años se usará la Dosis Diaria de Referencia (DDR), en energía, proteínas, vitaminas y minerales propuesta por el Codex Alimentarius, en el caso de la vitamina E, biotina, ácido pantoténico, cobre y selenio, que no están especificadas en el Codex Alimentarius, se utilizarán los valores propuestos por la Food and Drug Administration (FDA), References Daily Intakes (RDI).

Para lactantes y niños menores de cuatro años, embarazadas y nodrizas se utilizarán como Dosis Diaria de Referencia las respectivas RDI. En el caso del hierro y vitamina A se aceptará, como Dosis Diaria de Referencia durante el embarazo el valor de

30 mg/día para hierro y 800 mcg/día para vitamina A, establecidas en las Directrices Nutricionales del Ministerio de Salud.

La información numérica sobre vitaminas y minerales se expresará en unidades métricas, sistema internacional para 100 g o 100 ml, para una porción de consumo habitual expresada como porcentaje de la Dosis Diaria Recomendada de referencia y por envase si éste contiene sólo una porción. Además, esta información deberá especificarse por porción de consumo habitual en la etiqueta si se indica el número de porciones que contiene el envase."

27.- Incorpórase al artículo 119, un inciso segundo con el siguiente texto:

"La información nutricional complementaria deberá ceñirse a las normas técnicas que imparta al respecto el Ministerio de Salud, por resolución que se publicará en el Diario Oficial."

28.- En el artículo 120 introdúcense las siguientes modificaciones:

- Sustitúyense las letras a), b), e) y f) por las siguientes:

"a) libre: una porción de consumo habitual que contiene menos de 5 kcal; menos de 0.5 g de grasa total; menos de 0.5 g de grasa saturada; menos de 0.5 g de ácidos grasos trans; menos de 2 mg de colesterol; menos de 0.5 g de azúcar; menos de 5 mg de sodio;"

"b) bajo aporte: una porción de consumo habitual que contiene un máximo de: 40 kcal; 3 g de grasa total; 1 g de grasa saturada, el cual no deberá representar un porcentaje superior al 15% de las kcal en la porción; 20 mg de colesterol; 140 mg de sodio. Si la porción es menor o igual a 30 g, por cada 50 g del alimento, deberá contener como máximo las cantidades antes señaladas.

Para productos que se consumen habitualmente rehidratados cuya porción es menor o igual a 30 g se considerará "bajo aporte" cuando cumpla estos requisitos por cada 50 ml del alimento reconstituido;"

"e) reducido: el producto modificado nutricionalmente que contiene 25% menos de un nutriente particular o 25% menos de las kcal del alimento normal de referencia. Este descriptor también se aplica para el colesterol.

Este descriptor no puede usarse si el alimento cumple los requerimientos para ser descrito como nutricionalmente de "bajo aporte";"

"f) liviano: el producto modificado que contiene un tercio menos de las calorías o 50% menos de la grasa que el alimento de referencia; si en el alimento normal de referencia, el 50% o más de las kcal provienen de la grasa, este descriptor sólo se aplica cuando ésta se reduce en un 50%; también se aplica este descriptor cuando el contenido de grasa saturada, colesterol, sodio o azúcar se ha reducido a menos de un 50% del que el alimento normalmente contiene;"

- Elimínase el párrafo que aparece a continuación de la letra f) y que se inicia con las palabras "Los términos..."

- En las letras c) y d) intercálase entre las palabras "porción" y "que" la expresión "de consumo habitual".

- En la letra g), reemplázase la frase "el alimento se ha modificado para aportar por porción un 10% o más de la recomendación diaria, para un nutriente particular" por "el alimento se ha modificado para aportar adicionalmente por porción un 10% o más de la Dosis Diaria de Referencia para un nutriente particular o fibra dietética"

- Reemplázase el inciso final de este artículo 120 por las letras h) e i) nuevas que se agregan a continuación, de la letra g) y por los siguientes tres incisos finales:

"h) extra magro: una porción de consumo habitual que por cada 100 g contenga como máximo 5 g de grasa total, 2 g de grasa saturada y 95 mg de colesterol;

i) muy bajo en sodio: una porción de consumo habitual del alimento que contenga un máximo de 35 mg de sodio. Si la porción es menor o igual a 30 g por cada 50 g del alimento deberá contener un máximo de 35 mg de sodio.

Los descriptores: libre, bajo aporte, reducido y liviano en colesterol no podrán aplicarse a alimentos que contengan por porción de consumo habitual más de 2 g de grasa saturada o más de 4% de ácidos grasos trans.

Los alimentos que usen los descriptores especificados en este artículo deberán ceñirse a lo establecido en el artículo 113 de este reglamento.

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

29.- Reemplázase el artículo 130 por el siguiente:

"Artículo 130.- Se considera 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."

30.- Se sustituye el artículo 131 por el siguiente:

"Artículo 131.- Se considera coadyuvante toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados inocuos en el producto final."

31.- Se reemplaza el artículo 136 por el siguiente:

"Artículo 136.- Los aditivos deberán declararse obligatoriamente en la rotulación, con su nombre específico según el Codex Alimentarius, y en orden decreciente de proporciones. Se exceptúa de esta obligación a los saborizantes los que pueden declararse en forma genérica sin detallar sus componentes.

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."

32.- En el artículo 138 reemplázase la palabra "baja" por "alta, respetando las máximas individuales de cada uno de los aditivos empleados".

33.- Se sustituye el párrafo primero del artículo 140 por el siguiente:

"Se permite usar como reguladores de acidez, sólo aquellos que se indican en este artículo, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación:"

34.- Modifícase el artículo 145 en la forma que continuación se indica:

- Sustitúyase el párrafo primero de su inciso segundo por el siguiente:

"Para los efectos de rotulación se deberá emplear el nombre, según el Codex Alimentarius, señalado en las siguientes listas:"

- En la letra a):

- en la columna "SINONIMO" elimínase la expresión "amarillo naranja S"

- en la columna "COLOR INDEX" reemplázanse los números "42900" por "42090" y "28840" por "28440"

- agréganse al final de la lista las siguientes sustancias y nota final en la correspondiente ubicación:

"

Verde F.C.F. Verde sólido F.C.F. 143 -

Eritrosina (1) - - -

(1) Sólo en conservas de cerezas, macedonia de frutas y marrasquino."

- En la letra b)

- sustitúyase la siguiente sustancia

"

Clorofilina y sus sales de cobre - 141 75810

por

"

Clorofila y sus sales de cobre 141 -

- agréga al final de la lista las siguientes sustancias y nota final (3) a continuación de las notas (1) y (2)

"

Aluminio (polvo) (3) - 173 -

Luteína - 161 -

(3): Sólo para decoraciones."

35.- Introdúcense las siguientes modificaciones al artículo 146:

- En la lista que aparece en el inciso primero sustitúyense las cifras "0 - 9" por "0 - 15" y "0 - 2,5" por "0 - 5" y agréga al final de la misma, la siguiente sustancia en la correspondiente ubicación:

"Sucralosa 0 - 15"

- Sustitúyase su inciso segundo por los siguientes:

"Estos edulcorantes, cualquiera sea su forma de presentación, deberán cumplir con las normas de rotulación, indicando la concentración por porción servida y la Ingesta Diaria Admisible (IDA) correspondiente.

En el caso de Aspartamo se deberá indicar en la rotulación: "Fenilcetonuricos: contiene fenilalanina".

36.- Modifícase el artículo 147 en la forma que a continuación se indica:

- Intercálase en la letra "a.- Emulsionantes" entre las sustancias "Monopalmitato de polioxietilén (20) sorbitán" y "Tartrato de estearoilo" la siguiente sustancia:

"Rosin B.P.F."

- Intercálase en el párrafo "b.1.- Fosfatos de sodio (o potasio)" inmediatamente debajo de las palabras "Nombre" y "Sinónimos" el siguiente subtítulo "b.1.1.- Fosfatos simples" y entre las sustancias "Fosfato trisódico (TSP)" y "Difosfato tetrasódico (TSPP)" el subtítulo "b.1.2.- Polifosfatos"

- Agrégase el siguiente inciso final:

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

37.- En el artículo 149 incorpórase entre las sustancias "Goma garrofin o de semilla de algarrobo" y "Goma guar" la sustancia "Goma gelan" y entre "Goma karaya" y "Goma tragacanto" la sustancia "Goma tara".

38.- En el artículo 150 sustitúyese la sustancia "Isomalitol" por "Isomalt o Isomalta".

39.- En el artículo 154, sustitúyense las siguientes sustancias y límites:

"Bisulfito de sodio y de potasio,
expresados como S O₂ 500 mg/kg"

por

"Bisulfito de sodio y de potasio
expresados como S O₂ 100 mg/kg"

"En quesos 25 mg/kg"

por

"En pescados 125 mg/kg".

40.- Sustitúyase la lista de aditivos que aparecen en el artículo 157 por la siguiente:

"Límites

Etilmaltol 100 mg/kg"

Glutamato monosódico, expresado como
ácido glutámico 10 mg/kg"

Guanilatos de calcio, de potasio y de
sodio expresados como ácido guanílico B.P.F.

Inosinatos de calcio, de potasio y de
sodio, expresados como ácido inosínico B.P.F.

Maltol 50 mg/kg"

41.- Introdúcense las siguientes modificaciones al artículo 160:

- En el párrafo del elemento "ARSENICO"

- sustitúyase:

"Moluscos, crustáceos y gastrópodos 2,0"

por

"Moluscos, crustáceos y gastrópodos 2,0*"

- intercálase entre los alimentos "Cereales, legumbres y leguminosas" y "Otros productos líquidos" los siguientes:

"Sal comestible 0,5

Agua mineral de mesa 0,05"

- Intercálanse entre los párrafos de los elementos "ARSENICO" y "COBRE" el siguiente párrafo nuevo:

"CADMIO

Sal comestible 0,5

Agua mineral de mesa 0,01"

- En el párrafo del elemento "COBRE", intercálase entre los alimentos "Grasa de mantequilla" y "Otros productos" los siguientes:

"Sal comestible 2,0

Agua mineral de mesa 1,0"

- En el párrafo del elemento "MERCURIO" agrégase a continuación de "Mariscos frescos" los siguientes alimentos:

- "Sal comestible 0,1
Agua mineral de mesa 0,001"
- En el párrafo del elemento "PLOMO" intercálase entre los alimentos "Conservas de pescados y mariscos, pescados y mariscos frescos, enfriados y congelados" y "Otros productos" los siguientes:
"Sal comestible 2,0
Agua mineral de mesa 0,05"
 - En el párrafo del elemento "SELENIO" agrégase a continuación de "En productos sólidos" el siguiente alimento:
"Agua mineral de mesa 0,01"
 - En el párrafo del elemento "ZINC", intercálase entre los alimentos "Néctares de fruta" y "Otros productos" el siguiente:
"Agua mineral de mesa 5,0"
 - Agréguese debajo de la nota (1) la siguiente frase:
"*Arsénico inorgánico"
- 42.- Sustitúyase el artículo 162 por el siguiente:
"El Ministerio de Salud mediante la dictación de la correspondiente norma técnica determinará las tolerancias de residuos de plaguicidas permitidos en los alimentos."
- 43.- En el artículo 165, sustitúyase el subtítulo "leche y fórmulas lácteas" por "leche y fórmulas" y el subtítulo "otros alimentos" por "otros alimentos lácteos"
- 44.- Sustitúyase en los artículos 165 y 166 el Signo "(" por "(".
- 45.- En el artículo 171 introdúcense las siguientes modificaciones:
- En la letra e) sustitúyase la expresión "de los análisis" por "del análisis".
 - Sustitúyase la letra j) por la siguiente:
"j) c= número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" para que el alimento sea aceptable;"
 - Agregáse al final la siguiente letra l) nueva:
"l) categoría de riesgo: la relación entre el grado de peligrosidad que representa el alimento para la salud en relación con las condiciones posteriores de manipulación."
- 46.- Modifícase la letra c) del artículo 172 reemplazando el título siguiente:
"PROGRAMA DE MUESTREO
Categoría de Alimentos"
por
"Categorías de riesgo"
- 47.- Modifícase el artículo 173 en la forma que a continuación se indica:
- Sustitúyese el primer párrafo por los dos siguientes:
"Si en un alimento se detecta la presencia de microorganismos patógenos no contemplados en la lista indicada a continuación, la autoridad sanitaria podrá considerarlo alimento contaminado, conforme a la evaluación de los riesgos que de su presencia se deriven.
Para los microorganismos incluidos en esta lista los alimentos deberán cumplir con los requisitos microbiológicos que en ella se indican:"
 - En la letra a) reemplázanse los puntos 1.3; 1.6; 1.7; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 10.3; 13.2; 14.3 y 16.3; por los siguientes:
"1.3.- LECHES Y CREMAS EN POLVO
Plan de muestreo Límite por gramo

Parámetro	Categoría		Clases		n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf.	5	3	5	3	5	2	104	5x104
Coliformes	5	3	5	2	<3	20		
B. cereus	8	3	5	1	102	103		
Salmonella en 25 g	11	2	10	0	0	-		
S. aureus	8	3	5	1	10	102	"	

"1.6.- LECHE CONDENSADA AZUCARADA Y MANJAR (DULCE DE LECHE)

Plan de muestreo			Límite por gramo				
Parámetro	Categoría		Clases	n	c	m	M
Mohos	5	3	5	2	10	102	
Levaduras	5	3	5	2	10	102	"

"1.7.- YOGURT Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS O ACIDIFICADOS

Plan de muestreo			Límite por gramo				
Parámetro	Categoría		Clases	n	c	m	M
Enterobacteriáceas	4	3	5	3	10	102	
Mohos	5	3	5	2	10	102	
Levaduras	5	3	5	2	10	102	"

"1.8.- POSTRES LACTEOS NO ACIDIFICADOS EN ENVASE ORIGINAL DE FABRICACION

Plan de muestreo			Límite por gramo				
Parámetro	Categoría		Clases	n	c	m	M
Rcto. Aerobios Mesóf.	5	3	5	3	5	2	103 104
Enterobacteriáceas	5	3	5	2	10	102	
Mohos	5	3	5	2	10	102	
Levaduras	5	3	5	2	10	102	
S. aureus	8	3	5	1	10	102	"

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

Plan de muestreo			Límite por gramo				
Parámetro	Categoría		Clases	n	c	m	M
Enterobacteriáceas	6	3	5	1	2x102	103	
E. coli	6	3	5	1	<3	10	
S. aureus	6	3	5	1	10	102	
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	-	"

"1.10.- QUESOS MADURADOS (Incluido queso rallado)

Plan de muestreo			Límite por gramo				
Parámetro	Categoría		Clases	n	c	m	M
Enterobacteriáceas	5	3	5	2	2x102	103	
S. aureus	5	3	5	1	102	103	
Salmonella en 25 g (*)	10	2	5	0	0	-	

(*) Sólo para queso de cabra"

"1.11.- QUESOS NO MADURADOS (Queso suave y queso crema)

Plan de muestreo			Límite por gramo				
Parámetro	Categoría		Clases	n	c	m	M
Enterobacteriáceas	5	3	5	2	2x102	103	
S. aureus	5	3	5	1	102	103	"

"10.3.- CECINAS COCIDAS

Parámetro	Plan de muestreo			Límite por gramo			M
	Categoría	Clases	n	c	m		
Rcto. Aerobios Mesóf.(*)	3	3	3	5	1	5x104	5x105
E. coli	6	3	5	1	10	102	
S. aureus	6	3	5	1	10	102	
C. perfringens	6	3	5	1	50	102	
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	-	

(*) excepto las con cultivos bacterianos."

"13.2.- KETCHUP, SALSA Y CONDIMENTO DE MOSTAZA, SALSA DE TOMATE PASTEURIZADA Y/O PRESERVADA, SALSA DE AJI Y ADEREZOS

Parámetro	Plan de muestreo			Límite por gramo			M
	Categoría		Clases	n	c	m	
Mohos 5	3	5	2	102	103		
Levaduras	5	3	5	2	102	103	"

"14.3.- FRUTAS Y VERDURAS DESECADAS O DESHIDRATADAS

	Plan de muestreo			Límite por gramo			
Parámetro	Categoría		Clases	n	c	m	M
Mohos 3	3	5	2	102	103		
Levaduras	3	3	5	2	102	103	
E. coli	5	3	5	2	10	5x102	
Salmonella en 50g	10	2	5	0	0	-	"

"16.3.- AGUA POTABLE, AGUAS MINERALES Y HIELO

Deberán cumplir con lo exigido en el Reglamento de los Servicios de Agua destinada al consumo humano, decreto N° 735 de 1969, del Ministerio de Salud o el que lo reemplace en el futuro."

- En este mismo artículo 173 introdúcese, además, las siguientes modificaciones:
- En el punto 1.4. reemplázase en el título la palabra "EVAPORADA" por "UHT".
- En el punto 1.12. en la columna "Categoría" reemplázase la cifra "8" por "5".
- En el punto 2.1. en la columna "M" reemplázase la cifra "5x104" por "105".
- En el punto 2.4. reemplázase en el título la expresión "EN POLVO" por "DESHIDRATADAS"; en la columna "m" la cifra "50" por "102" y en la columna "M" las cifras "5x104" y "5x102" por "105" y "103" respectivamente.
- En el punto 3.1. en la columna "M" reemplázase la cifra "5x104" por "105".
- En el punto 4.3. intercálase entre las palabras "Refrescos," y "Jaleas" la palabra "Gelatinas,". En la columna "m" reemplázase la cifra "50" por "102" y en la columna "M" reemplázase las cifras "5x104" por "105" y "5x102" por "103".
- En el punto 4.4. reemplázase en la columna "m" la cifra "50" por "102" y en la columna "M" la cifra "5x102" por "103".
- En el punto 5.1. en la columna "M" reemplázase la cifra "5x102" por "103".
- En el punto 5.2. reemplázase la palabra "rellenas" por "rellenas con carne".
- En el punto 6.2. reemplázase en la columna "M" la cifra "5x102" por "103".
- En el punto 8.2. reemplázase en la columna "M" las cifras "3x105" por "5x105" y "10" por "20". Además, reemplázase la palabra "cacao" por "crema y/o cacao".
- En el número 9, incorpóranse los siguientes puntos 9.3. y 9.4. nuevos, a continuación del punto 9.2.

"9.3.- PREPARACIONES DE USO INFANTIL LISTAS PARA CONSUMO O QUE REQUIEREN SOLO CALENTAMIENTO

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

(*) Excepto para fórmulas fermentadas con cultivos bacterianos

(**) Sólo productos con carne."

"9.4.- FORMULAS LACTEAS CON CEREALES

Parámetro	Plan de muestreo			Límite por gramo			M
	Categoría	Clases	n	c	m		
Rcto. Aerobios Mesóf.(*)		5	3	5	2	104	5x10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	<3	20	
B. Cereus	8	3	5	1	102	103	
S. aureus	8	3	5	1	10	102	
Salmonella en 25 g	11	2	10	0	0	-	

(*) Excepto para fórmulas fermentadas con cultivos bacterianos."

- En el punto 10.1. eliminase en el título la expresión ", JUGOS Y EXTRACTOS DE CARNE"; reemplázase en la columna "m", la cifra "1" por "p (*)" y agrégase la siguiente nota final:

"(*) p = presencia"

- En el punto 10.2. reemplázase en la columna "m" la cifra "1" por "p(*)" y agrégase la siguiente nota final:

"(*) p = presencia"

- En el título del punto 10.4. reemplázase la frase "(que se consumen como tales)" por "(cecinas crudas frescas y hamburguesas)"

- En el punto 10.6. reemplázase la palabra "Mesóf." por "Mesóf. (*)" y agrégase la siguiente nota final:

"(*) Excepto las con cultivos bacterianos"

- En el punto 11.3. agrégase la siguiente línea final en la correspondiente ubicación:
"Salmonella en 25 g 10 2 5 0 0 -"

- En el punto 12.1. reemplázase en la columna "c" la cifra "1" por "2".

- En el punto 12.2. reemplázase en la columna "c" la cifra "1" por "2".

- En el punto 13.1. reemplázase en la columna "m" la cifra "5x10⁴" por "104".

- En el punto 13.3. se elimina la expresión "y Levaduras"

- En el punto 14.1. agregar la siguiente línea final, en la correspondiente ubicación:
"E. coli 5 3 5 2 102 103"

- En el punto 15.1. reemplázase en la columna "m" la cifra "102" por "103" y en la columna "M" la cifra "103" por "104"

- En el punto 17.1. reemplázase en la columna "M" la cifra "5x10²" por "103".

- En el punto 17.2. reemplázase en la columna "M" la cifra "5x10²" por "103".

48.- Modifícase el artículo 175, en la forma que a continuación se indica:

- Incorpórase como inciso primero el siguiente, pasando sus actuales incisos primero, segundo y tercero a ser incisos segundo, tercero y cuarto respectivamente:

"Las presentes disposiciones se aplican a todas las instalaciones de irradiación de alimentos y a todos los alimentos irradiados. No se aplican a los alimentos expuestos a las dosis emitidas por los instrumentos de medición utilizados con fines de inspección."

- Agrégase como inciso quinto, el siguiente:

"Los materiales de empaque deben ser apropiados para la irradiación y adecuados para impedir la reinfestación, la recontaminación o el deterioro del producto durante su almacenamiento y transporte."

49.- En el artículo 177, agrégase a continuación de "1 Gray = 100 rad" los siguientes párrafos:

"Dosis absorbida: la cantidad de energía expresada en Joules, absorbida por un kilo de producto sometido a tratamiento con radiación.

Dosis absorbida media global de 10 kGy: la dosis promedio de radiación absorbida por el alimento, con la condición de que por lo menos el 97.5% de la fracción de masa del producto alimenticio reciba una dosis absorbida menor de 15 kGy.

Lote o tanda de alimento irradiado: una cantidad de alimento irradiado en las mismas condiciones y durante la misma operación.

Alimento irradiado: cualquier alimento que haya sido sometido a tratamiento con radiación ionizante.

Instalación de irradiación de alimentos: son los establecimientos autorizados por los organismos competentes, para irradiar alimentos.

Dosimetría: la medición de la energía radiante absorbida.

Trazabilidad: la propiedad del resultado de una medición o de un patrón tal que pueda relacionarse con referencias establecidas, generalmente con patrones nacionales o internacionales, por medio de una cadena ininterrumpida de comparaciones, teniendo todas las incertidumbres determinadas."

50.- En el artículo 178, agréganse los siguientes incisos nuevos:

"Las instalaciones deben disponer de un sistema de control de calidad documentado que facilite la realización de auditorías.

Los productos que ingresen al proceso de irradiación deben mantenerse físicamente separados de los productos tratados. Cuando proceda podrá fijarse un indicador visual de irradiación por cambio de color a fin de facilitar el control.

La irradiación de alimentos, incluido un procedimiento dosimétrico adecuado, debe efectuarse en conformidad con los Códigos de Buenas Prácticas de Irradiación del Grupo Consultivo Internacional de Irradiación de Alimentos (GCIIA), establecido bajo el auspicio de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). La dosimetría debe ser trazable a patrones nacionales e internacionales".

51.- Sustitúyense los artículos 180 y 181 por los siguientes:

"Artículo 180.- En la irradiación de alimentos se deberá llevar a cabo la dosimetría en la siguiente forma:

- a) medición exacta y precisa de la dosis absorbida por el alimento;
- b) determinación de la distribución de la dosis e interpretación de la información;

- c) mantenimiento de dosímetros para calibrar la respuesta de los instrumentos de medición y/o vigilancia radiológica usados habitualmente en la instalación;
- d) observancia de los criterios de selección de dosímetros prescritos en el programa de control de calidad, con el fin de asegurar una dosimetría y/o vigilancia radiológica precisa, apropiada y eficiente;
- e) mantenimiento de documentación completa de la dosimetría y empleo de listas de comprobación de todas las fases de los procedimientos de dosimetría."

"Artículo 181.- En toda instalación o planta en que se aplique energía ionizante a los alimentos se deberá llevar un registro de cada lote o tanda, el que deberá contener, a lo menos, la siguiente información:

- a) identificación del propietario del alimento a irradiar o de su representante legal;
- b) el tipo y la cantidad de alimentos en el lote o tanda irradiados, incluyendo información acerca de si es natural o ha sido previamente sometido a otros procedimientos de preservación, sean físicos o químicos;
- c) el número de serie del lote o tanda de alimentos irradiados;
- d) la fecha de irradiación;
- e) tipo de empaque utilizado durante el tratamiento de irradiación, cuando proceda;
- f) controles y mediciones efectuadas durante el tratamiento. Dosis mínima y máxima absorbidas, certificados de dosimetría;
- g) fuente utilizada para el tratamiento;
- h) descripción del almacenamiento en la planta;
- i) fecha de vencimiento del producto, posterior a su tratamiento con fines de preservación;
- j) resultados y observaciones de las inspecciones establecidas en el artículo siguiente, cuando corresponda.

En las plantas de irradiación se deberá mantener dicho registro, por un período mínimo de dos años a disposición de la autoridad sanitaria."

52.- Agrégase al artículo 183 el siguiente inciso segundo nuevo:

"Los alimentos no empacados, destinados al consumo directo, deberán presentar la misma información señalada en el inciso anterior en lugar visible y sobre los alimentos de que se trate."

53.- Sustitúyase el artículo 184 por el siguiente:

"Artículo 184.- 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."

54.- Sustitúyase el artículo 188 por el siguiente:

"Artículo 188.- 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."

55.- En el artículo 190 sustitúyase la frase "dispositivos que registren las temperaturas durante el transporte, los que deberán permitir su lectura desde el exterior" por "termómetros que permitan su lectura desde el exterior y de dispositivos que registren las temperaturas durante el transporte".

56.- En el artículo 191 reemplázase la palabra "supeare" por "supere".

57.- En el artículo 192 elimínase la expresión "y equipo registrador".

58.- En el artículo 201 reemplázase las dos veces que aparece la palabra "pasteurización" por "tratamiento".

59.- En el artículo 204 reemplazar en la letra a), la expresión "o esterilización" por ", tratamiento a ultra alta temperatura (UHT) o esterilización"; y en las letras b) y c) la expresión "o esterilizada" por ", sometida a tratamiento UHT o esterilizada".

60.- Introdúcense las siguientes modificaciones al artículo 205:

- Elimínase la clasificación "Leche crema".
- Reemplázanse las clasificaciones "Leche entera" y "Leche parcialmente descremada" por las siguientes:

"Leche entera es aquella con un contenido superior a 30 g de materia grasa por litro.

Leche parcialmente descremada es aquella con un contenido máximo de 30 g de materia grasa y un mínimo superior a 5 g por litro".

61.- En el artículo 206 sustitúyase el párrafo que se inicia con la frase "Pruebas de clasificación según:" - que comprende las letras a), b), c) y d) - por el siguiente:

"En el caso de que la leche sea aceptada por la planta y deba ser sometida a clasificación, podrán efectuarse las siguientes pruebas:

- a) reductasa (azul de metileno) o recuento de microorganismos totales en leches no refrigeradas;
- b) recuento de microorganismos aerobios mesófilos y psicrófilos en leches refrigeradas;
- c) detección de inhibidores;
- d) células somáticas."

62.- En el artículo 213 intercálase entre las palabras "pasteurizada" y "o esterilizada" la expresión ", sometida a tratamiento UHT".

63.- Sustitúyase el artículo 216 por el siguiente:

"Artículo 216.- La leche en polvo es el producto obtenido por la eliminación parcial del agua que contiene la leche, contendrá un máximo de 3,5% de humedad. El producto reconstituido al 13% para lecha entera, 11,5% para la leche parcialmente descremada y 10% para la leche descremada, tendrá una acidez máxima de 18 ml de hidróxido de sodio 0,1 N/100 ml, una solubilidad en agua no inferior a 99% como mínimo y un máximo de 15 mg de partículas quemadas. (Disco B, filtro para partículas quemadas, con un tamaño de poro determinado)."

64.- Introdúcense las siguientes modificaciones al artículo 220:

- Intercálase en su letra a) entre las palabras "jugo)," y "miel," la expresión "cereales,"
- Agrégase la siguiente letra d)
"d) cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico."
- En su inciso final reemplázase la expresión "105 UFC/g" por "106 UFC/g".
- 65.- En el artículo 221 sustitúyase la frase "no será inferior a 35%" por "deberá rotularse en forma destacada".
- 66.- En el artículo 222 reemplázanse sus letras a) y b) por las siguientes:
"a) estabilizadores autorizados en una dosis máxima en el producto final de 2g/kg solos o 3 g/kg mezclados expresados como sustancias anhidras;
b) espesantes autorizados en una dosis máxima en el producto final de 5 g/kg solos o mezclados;"
- 67.- En el artículo 236 en su letra g) reemplázase la cifra "25" por "50".
- 68.- En el artículo 238 sustitúyase la palabra "madurado" por "maduro".
- 69.- Introdúcense las siguientes modificaciones al artículo 239;
 - En el inciso primero elimínase la palabra "fundido".
 - En los incisos primero y segundo intercálanse entre las palabras "Queso" y "procesado"; y "quesos" y "procesados" las palabras "fundido" y "fundidos" respectivamente.
- 70.- En el artículo 240 sustitúyase la palabra "deberán" por "podrán".
- 71.- En el inciso primero del artículo 242 reemplázase la palabra "sala" por "área".
- 72.- Agrégase al artículo 248 el siguiente inciso final:
"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."
- 73.- En el artículo 262, agrégase a su letra a) el siguiente párrafo segundo:
"Igualmente se consideran margarinas de mesa aquellas que presenten un contenido de materia grasa menor de 80% y mayor de 16% de agua. Estas margarinas deberán indicar el contenido de agua y hacer obligatoriamente declaración de nutrientes, según lo establecido en el artículo 115 del presente reglamento."
- 74.- En el artículo 265 reemplázase la expresión "Deberán estar adicionados" por "Podrán estar adicionados".
- 75.- Introdúcense las siguientes modificaciones al artículo 266:
 - En su letra a) reemplázase la cifra "1,0%" por "2,5%"
 - Sustitúyase la letra c) por la siguiente:
"c) 25% de compuestos polares como máximo."
 - Agrégase el siguiente inciso final:
"Cuando los resultados de los análisis de la acidez libre de los aceites, expresadas como ácido oleico sobrepasen el 2,5%, el representante del establecimiento muestreado, deberá demostrar a las autoridades sanitarias que los compuestos polares del aceite en estudio no superan el 25%."
- 76.- En el artículo 269, agrégase el siguiente inciso segundo nuevo:
"Se entiende por subproducto comestible a las partes y órganos tales como: corazón, hígado, riñones, timo, ubre, sangre, lengua, sesos o grasa, de las especies de abasto. Se exceptúan de esta categoría los pulmones."
- 77.- Elimínase en el artículo 270 la siguiente frase "El pH a las 24 horas de faenada debe ser igual o inferior a 6,5."

78.- En el artículo 271 eliminase la palabra "sólo" y reemplázase la expresión "2° a 6°C" por "+ 1° a +7°C".

79.- En el artículo 272 reemplázase la palabra "refrigerada" por "enfriada" y la expresión "2°C y -18°C" por "+1°C y -12°C".

80.- En el artículo 273 reemplázase la palabra "máxima" por "máximo". Y agrégase el siguiente párrafo final: "Sin embargo para fines de transporte de las mismas, de acuerdo a los artículos 190 y 191 del presente reglamento, se consideran igualmente como carnes congeladas, aquellas que presenten una temperatura máxima de hasta -12°C".

81.- Sustitúyase el artículo 275 por el siguiente:

"Artículo 275.- Carne molida sin otra denominación, es la carne triturada de vacuno apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas. Su contenido de grasa total no deberá ser superior a 10%. Se permitirá solamente su expendio:

a) a pedido y molida en presencia del comprador;

b) envasada en los establecimientos que cuentan con una sala o lugar adecuado.

A la carne molida envasada para uso industrial podrá adicionársele antioxidantes autorizados. El envase deberá cumplir con las exigencias de rotulación.

Las carnes molidas provenientes de otras especies, deberán declarar esta condición en forma específica en su rótulo correspondiente."

82.- Agrégase al artículo 276 el siguiente inciso segundo:

"Su venta directa al público mediante sistema de autoservicio se realizará en envases individuales, los que deberán cumplir con las disposiciones sobre envase y rotulación de este reglamento."

83.- Reemplázase el artículo 277 por el siguiente:

"Artículo 277.- Los establecimientos que expendan carnes de especies diferentes al bovino, deberán indicar claramente al consumidor la especie de que se trata."

84.- En el artículo 278 agrégase la siguiente letra d):

"d) no provenga de establecimientos autorizados para el faenamiento."

85.- Reemplázase los artículos 279 y 280 por los siguientes:

"Artículo 279.- Se prohíbe la comercialización, a cualquier título de carnes, visceras y subproductos con residuos de hormonas no endógenas promotoras de crecimiento o sustancias de efecto hormonal que excedan los límites fijados por el Ministerio de Salud mediante la correspondiente norma técnica.

Si durante la inspección post-mortem hubiera indicios de que la carne o las visceras pudieran exceder los límites de residuos fijados por el Ministerio de Salud, éstas se retendrán, se identificarán, se mantendrán en condiciones adecuadas y se someterán a todos los exámenes de laboratorio necesarios para comprobar su inocuidad. De resultar, como producto de estos exámenes, niveles de residuos por sobre los límites establecidos, el dictamen final será "no apto para consumo humano". Cuando no sea posible mantener la carne y las visceras en condiciones adecuadas, en espera de los resultados de laboratorio, la declaración de inaptitud se hará de inmediato.

En toda importación de carne y subproductos comestibles, la autoridad sanitaria podrá requerir que se acredite mediante certificado oficial de origen que los residuos de hormonas, promotores de crecimiento y sustancias de efecto hormonal de uso veterinario están bajo los límites establecidos."

"Artículo 280.- Sin perjuicio de lo establecido en el artículo precedente, se prohíbe la comercialización, a cualquier título, de carnes y sus subproductos con residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario y de aditivos, usados en la alimentación animal, que estén por sobre los límites de tolerancia fijados. El Ministerio de Salud fijará mediante la dictación de la correspondiente norma técnica los límites máximos para residuos de medicamentos de uso veterinario en la carne y otros alimentos.

En toda importación de carne y sus subproductos comestibles, la autoridad sanitaria podrá requerir que se acredite mediante certificado oficial de origen que los residuos de plaguicidas, medicamentos de uso veterinario y de aditivos usados en la alimentación animal están bajo los límites establecidos."

86.- En el artículo 290 reemplázase las letras a) y b) por las siguientes:

"a) individualización del matadero donde fue sacrificada y de la resolución que lo autorizó;

b) fecha de vencimiento del producto."

87.- En el artículo 292 intercálase entre las palabras "público," y "se" la expresión "mediante sistema de autoservicio,"

88.- En el artículo 293 sustitúyase la palabra "libre" por "residual".

89.- Agrégase al artículo 295 el siguiente inciso tercero nuevo:

"Todo local de venta que fraccione cecinas 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 las normas de higiene, procurando que su manipulación y exposición a condiciones ambientales desfavorables sea mínima."

90.- En el artículo 299 elimínase la palabra "cocido".

91.- Reemplázase el artículo 300 por el siguiente:

"Artículo 300.- Hamburguesa es el producto elaborado con carne picada o molida, adicionada o no de grasa animal, pan, sal, aditivos permitidos y especias. Previo a la cocción, su contenido de grasa no podrá exceder de 24%."

92.- Sustitúyanse los artículos 304, 305, 306 y 308, por los siguientes:

"Artículo 304.- Jamón es una cecina cocida y curada, preparada con carne de pierna de cerdo, entera o trozada, separada del resto en un punto posterior al extremo del hueso de la cadera y sin pernil, adicionada con agua, sal y aditivos permitidos, y con o sin otros ingredientes permitidos. Su humedad no será superior a 77%."

"Artículo 305.- Fiambre de jamón es una cecina cocida y curada, preparada con carne de cerdo trozada, picada o molida, y adicionada de agua, sal, aditivos y otros ingredientes permitidos. Este producto deberá contener como mínimo 12% de proteína y un máximo de 5% de grasa libre."

"Artículo 306.- Salchicha o vienesa es una cecina cocida y curada, de masa homogénea, elaborada en base a carne de cerdo, vacuno u otras especies y adicionada con grasa o aceite, agua, sal, aditivos, con o sin cuero, y otros ingredientes permitidos. Este producto deberá contener como mínimo 12% de proteínas (N x 6,25) y un máximo 25% de grasa libre."

"Artículo 308.- Se prohíbe agregar colorantes artificiales a las carnes y pastas, empleadas en la elaboración de cecinas. Se permite el uso de estos colorantes en tripas naturales y en membranas artificiales no comestibles y siempre que el colorante no difunda al contenido."

- 93.- Introdúcense las siguientes modificaciones al artículo 310:
- En su letra a) sustitúyese la frase "nitrito de sodio en la forma de" por la palabra "como".
 - Agrégase la siguiente letra e)
- "e) las sales de cura deberán ser coloreadas para diferenciarlas de la sal común. Para ello se utilizará el colorante azorrubina en una cantidad que no supere los 250 mg/kg de sal de cura."
- 94.- Reemplázase el artículo 322 por el siguiente:
- "Artículo 322.- 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."
- 95.- En el artículo 323 reemplázase la expresión "desparasitados" por "refrigerados y exentos de quistes de parásitos".
- 96.- En el artículo 326 intercálase entre las palabras "tunicados)" y "deberán" la siguiente frase, "cuando se expendan en estado fresco,".
- 97.- En el artículo 331 reemplázase la palabra "desparasitados" por "exentos de quistes de parásitos".
- 98.- Reemplázase el artículo 333 por el siguiente:
- "Artículo 333.- 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."
- 99.- En el artículo 340 elimínase la frase "Sus condiciones microbiológicas corresponderán a lo establecido en el Título V de este reglamento."
- 100.- En el artículo 349, en su primer párrafo, elimínase la expresión "de panificación".
- 101.- Modifícase el artículo 350 en la forma que a continuación se indica:
- en el inciso primero eliminase la expresión "de panificación" y agrégase debajo de la frase "Hierro 30,0 mg/kg" lo siguiente:
"Acido fólico 2,0 a 2,4 mg/kg"
 - agrégase el siguiente inciso final:
"La fortificación de la harina con ácido fólico será obligatoria a partir del 1 de enero del año 2000, pudiendo ser incorporada en forma voluntaria con anterioridad."
- 102.- En el artículo 354, reemplázase la expresión "tripsina inhibidas" por "inhibidor de tripsina".
- 103.- En la letra a) del artículo 358, agrégase a continuación de la palabra "homogéneo," lo siguiente "adecuado para dar la característica típica del producto;"

- 104.- En el artículo 368, elimínase la frase "En su elaboración se podrán utilizar aditivos autorizados."
- 105.- Reemplázase el artículo 369 por el siguiente:
"Artículo 369.- Los cereales para el desayuno son los productos elaborados a base de harinas o granos de cereales adicionados o no de aditivos autorizados, sal comestible u otros ingredientes alimenticios. Pueden ser recubiertos con aceites vegetales y/o jarabes azucarados y enriquecidos con vitaminas y minerales."
- 106.- En el artículo 381, agrégase el siguiente inciso segundo nuevo:
"Como ingrediente facultativo, se podrá utilizar almidón en una concentración máxima de 5% a condición de que no se emplee otro antiaglutinante o antihumectante."
- 107.- En el artículo 391 intercálase entre las palabras "caña," y "remolacha" la palabra "maíz,"
- 108.- Agrégase al artículo 393 el siguiente inciso final:
"El producto viscoso, amarillo oscuro y muy dulce obtenido de la palma chilena (*jubea chilensis*) podrá denominarse como miel de palma."
- 109.- Sustitúyase el artículo 398 por el siguiente:
"Artículo 398.- Chocolate es el producto homogéneo obtenido de un proceso de fabricación adecuado de materias de cacao que puede ser combinado con productos lácteos, azúcares y/o edulcorantes, emulsificadores y/o saborizantes. Debe contener como mínimo 20% de sólidos de cacao del cual, por lo menos 18% será manteca de cacao. Pueden agregarse hasta un límite de un 40% del peso total del producto terminado otros ingredientes alimenticios."
- 110.- En el inciso segundo del artículo 399 reemplázase la expresión "el nombre de "Chocolate sucedáneo"" por "la frase "Sabor a chocolate"".
- 111.- En el artículo 403 intercálase entre las palabras "cenizas" y "ni" la expresión ", 0,1% de grasa," y elimínase la expresión "materia grasa y".
- 112.- Sustitúyase el artículo 404 por el siguiente:
"Artículo 404.- Polvos para preparar refrescos o bebidas instantáneas en polvo son los productos constituidos por mezclas de azúcares o mezclas de azúcares y edulcorantes autorizados o mezclas de edulcorantes autorizados, acidulantes, saborizantes, colorantes, con o sin adición de enturbiantes y otros ingredientes.
Estos polvos contendrán un máximo de 1% de humedad al momento de envasar, un mínimo de 85% en peso del producto final de azúcares totales y un máximo de 2% de cenizas, salvo en el caso de los refrescos edulcorados únicamente con mezclas de edulcorantes no nutritivos autorizados."
- 113.- En el artículo 408 intercálase entre las palabras "sometido" y "a un" la palabra "posteriormente".
- 114.- En el artículo 416 reemplázase la expresión "0,2 ml/lt" por "0,2 mg/l".
- 115.- Sustitúyase el artículo 417 por el siguiente:
"Artículo 417.- Se debe asegurar la hermeticidad de las conservas mediante procedimientos idóneos. Se deberá llevar un registro de los controles de hermeticidad."
- 116.- En el artículo 420 intercálase entre las palabras "fecha" y "de elaboración" las palabras "o código" y elimínase la frase "antes del procesamiento térmico,"
- 117.- En el artículo 423 reemplázase la expresión "100 mg/lt" por "100 mg/kg".

118.- En el inciso primero del artículo 426 intercálase entre las palabras "constituido por" y "mezclas" la expresión "verduras o" y reemplázase las palabras "preservantes permitidos" por "aditivos autorizados".

119.- En el inciso tercero del artículo 427 elimínase la frase "y aportar como mínimo 180 calorías".

120.- En el artículo 435 sustitúyase el punto final por punto seguido y agrégase la siguiente oración:

"Se incluye en esta definición aquella destinada al consumo directo, así como aquella destinada a la elaboración y preparación de alimentos por la industria."

121.- Sustitúyanse los artículos 436 y 437 por los siguientes:

"Artículo 436.- La sal comestible sea cristalizada o molida, deberá ser de color blanca, inodora y contener un mínimo de 97% de cloruro de sodio en base seca."

"Artículo 437.- La sal comestible con menor contenido de sodio deberá ceñirse a las especificaciones que para cada descriptor nutricional establece el artículo 120 del presente reglamento."

122.- En el artículo 438 elimínase la palabra ", además," y reemplázase la expresión "0,07 y 0,14" por "0,02 y 0,06".

123.- En el artículo 439 reemplázase su primer párrafo por el siguiente:

"Toda sal comestible deberá estar exenta de cualquier sustancia tóxica. No deberá contener:"

124.- En la letra b) del artículo 441 reemplázase la cifra "4%" por "5%".

125.- Sustitúyase los artículos 450, 455 y 456 por los siguientes:

"Artículo 450.- Mayonesa es la emulsión de aceite comestible en huevo y agua, adicionada de vinagre, jugo de limón, otros ácidos orgánicos, sal comestible, condimentos y aditivos. Se permite la adición de caroteno y otros aditivos autorizados.

La emulsión de aceite comestible en huevo y agua que contenga un porcentaje mayor de 20% de agua, deberá obligatoriamente hacer declaración de nutrientes de acuerdo al artículo 115 de este reglamento."

"Artículo 455.- Café tostado es el producto constituido por las semillas sanas y limpias de las diferentes especies del género Coffea, que por medio del calor han tomado una coloración oscura y aroma característico. No contendrá más de:

5% de granos carbonizados

1% de materias extrañas

5% de humedad

Contendrá como mínimo 0,9% de cafeína y 20% de extracto acuoso, ambos expresados en base seca.

El café tostado descafeinado no deberá tener más de 0,1% de cafeína, expresado en base seca."

"Artículo 456.- Café soluble o café instantáneo es el producto resultante de la deshidratación del extracto obtenido exclusivamente a partir del café en grano recientemente tostado y secado hasta consistencia de polvo, sin adición de otros ingredientes. No debe tener menos de 2,5% de cafeína en base seca y su humedad no debe ser mayor a 5%.

El café soluble o instantáneo descafeinado no deberá tener más de 0,3% de cafeína, expresado en base seca."

126.- En el artículo 459 elimínase el punto final y agrégase a continuación de la palabra "infusiones" la expresión "de agrado."

127.- Sustitúyase los artículos 463 y 464 por los siguientes:

"Artículo 463.- Las hierbas aromáticas no deberán tener materias o sustancias contaminantes en niveles nocivos para la salud."

"Artículo 464.- Las hierbas aromáticas deben envasarse en materiales apropiados que permitan conservar en condiciones óptimas su sabor y aroma."

128.- Sustitúyase el artículo 471 por el siguiente:

"Artículo 471.- El agua mineral de mesa deberá obtenerse en condiciones que garantice la pureza bacteriológica original y envasarse en su fuente de origen, salvo que su aducción sea hecha desde la captación al punto de envase por medio de tuberías."

129.- Sustitúyase el punto final del artículo 472 por punto seguido y agrégase lo siguiente. "(Decreto N° 106 de 1997, del Ministerio de Salud, Reglamento de Aguas Minerales)."

130.- Sustitúyase el artículo 473 por el siguiente:

"Artículo 473.- El agua mineral no deberá contener los contaminantes ni sobrepasar los límites de las sustancias que específicamente determina el Reglamento de Aguas Minerales."

131.- En el artículo 478 reemplázase la cifra "1,0%" por "0,5%".

132.- En el artículo 485, reemplázase la frase "y conservado exclusivamente por medios físicos." por "y aditivos autorizados."

133.- Introdúzcanse las siguientes modificaciones al artículo 486:

- en su letra b) elimínase la frase "La miel podrá utilizarse si es el único ingrediente edulcorante adicionado"

- en su letra c) reemplázase la coma que aparece a continuación de la palabra "elaborado" por punto final y elimínase la frase "tomando en consideración la adición de miel en sustitución de azúcares;"

- elimínase la letra d).

134.- En el artículo 488 reemplázase el punto final por punto seguido y agrégase a continuación el siguiente párrafo:

"Los ingredientes sintéticos sustitutos de lípidos, carbohidratos, proteínas, fibra dietética y otros nutrientes utilizados en estos alimentos deberán ceñirse, para su autorización, a las normas técnicas que sobre la materia dicte el Ministerio de Salud. Estos alimentos quedarán afectos a la declaración de propiedades nutricionales y saludables tal como lo establece el presente reglamento".

135.- Sustitúyase los artículos 489, 491 y 492 por los siguientes:

"Artículo 489.- Los alimentos preenvasados para regímenes especiales no deberán describirse ni presentarse en forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear una impresión errónea, respecto a su naturaleza, bajo ningún aspecto".

"Artículo 491.- Además de lo dispuesto en el presente reglamento para el etiquetado general, cerca del nombre del alimento, se indicará en términos descriptivos adecuados, la característica esencial del alimento. La información y rotulación nutricional deberá cumplir lo establecido en los artículos 106 al 121 del presente reglamento.

La cantidad total de los nutrientes específicos u otros componentes a los que se debe la característica esencial que hace que el alimento en cuestión se destine a un

régimen especial, deberá declararse por 100 g o por 100 ml y por porción de consumo habitual".

"Artículo 492.- Las materias primas para elaborar las fórmulas para lactantes y alimentos infantiles deberán ser de calidad óptima y no se someterán a tratamientos físicos o químicos en sustitución de buenas prácticas de fabricación. Estos productos y sus componentes no deberán haber sido tratados con radiaciones ionizantes, ni haber sido modificados por medio de biotecnología".

Los productos deberán prepararse con especial cuidado mediante buenas prácticas de fabricación, a fin de reducir al mínimo los residuos de plaguicidas que puedan exigir la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o del producto terminado.

Los productos no deberán contener residuos de hormonas ni antibióticos determinados mediante métodos convenidos de análisis, y estarán exentos de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas".

136.- Introdúzcanse las siguientes modificaciones al artículo 494:

- En la letra a):
- sustitúyase en su segundo párrafo la expresión "la proteína que las haga" por "los nutrientes que la hagan".
- agrégase el siguiente párrafo final.
"La relación lactoalbúmina/caseína deberá tener una proporción de 60:40% respectivamente."

- En la letra b) sustitúyase la palabra "cuatro" por "seis".

137.- Introdúzcanse las siguientes modificaciones al artículo 495:

- En la letra b):
- en su segundo párrafo, sustitúyase la frase "deberá ser de 2:1" por "deberá ser la establecida en el artículo 494."
- en su párrafo tercero reemplázase la cifra "80%" por "85%".
- sustitúyese su párrafo final por el siguiente:

"Por cada 100 kcal, el preparado deberá contener una cantidad disponible de cada uno de los aminoácidos esenciales igual, por lo menos, a la contenida en la proteína de referencia (leche humana). En ambos casos, se permitirá la adición de aminoácidos sólo para mejorar el valor nutritivo de las proteínas y únicamente, en la proporción necesaria para ese fin".

- Sustitúyese su letra e) por la siguiente:
"e) sales minerales: por cada 100 kcal utilizables:

	Mín.	Máx.
Sodio (mg)	20	60
Potasio (mg)	80	200
Cloro (mg)	55	150
Calcio (mg)	50	-
Fósforo (mg)	25	90
Magnesio (mg)	6	15
Zinc (mg)	0,5	15
Cobre (mcg)	60	80
Yodo (mcg)	5	75
Manganeso (mcg)	5	-

Rel. calcio/fósforo 1,2 20

En el caso de las fórmulas en que se haya agregado hierro, los límites aplicables serán los siguientes:

	Mín.	Máx.
Hierro (mg)	0,5	3 "

- Agrégase los siguientes incisos finales nuevos a continuación de la letra f):

"Las fórmulas que contengan más de 1,8 g de proteínas por cada 100 kcal, contendrán como mínimo 15 mcg de Vitamina B6 por gramo de proteína.

En aquellas vitaminas y minerales en que no se establece límite mínimo y/o máximo por cada 100 kcal, para fortificación de alimentos, la cantidad máxima que se podrá adicionar por porción de consumo habitual será de un 25% de la Dosis Diaria de Referencia para este grupo de edad, excepto en aquellos casos en que el mínimo establecido por cada 100 kcal corresponde por porción de consumo habitual a valores superiores al 20% de la Dosis Diaria de Referencia. En estos casos la cantidad máxima que se podrá adicionar se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: Límite máximo por 100 kcal = Límite mínimo por cada 100 kcal x 1,25."

138.- Introdúzcanse las siguientes modificaciones al artículo 496:

- En su letra a) sustitúyese la cifra "80" por "85".

- En su letra b):

- en su primer párrafo sustitúyese las cifras "2,25" por "3".

- en su segundo párrafo sustitúyese la cifra "80%" por "85%".

- agréguese el siguiente párrafo final:

"A este tipo de fórmulas se le podrá añadir aminoácidos esenciales sólo cuando sirven para mejorar su valor nutricional o para mejorar la calidad de las proteínas, solamente en las cantidades necesarias para este fin. Deberán utilizarse únicamente aminoácidos de las formas L".

- En la letra c):

- en el primer párrafo sustitúyase la cifra "3,3" por "3,0".

- en el tercer párrafo sustitúyase la expresión "aceite de algodón, materias grasas" por "aceite de algodón o materias grasas".

- sustitúyanse sus letras e) y f) por las siguientes:

"e) sales minerales: deberá contener por 100 kcal.

	Mín.	Máx.
Hierro (mg)	1	3
Yodo (mcg)	5	75
Sodio (mg)	20	85
Potasio (mg)	80	200
Calcio (mg)	90	-
Fósforo (mg)	60	-
Magnesio (mg)	6	15
Zinc (mg)	0,5	15
Manganeso (mcg)	5	-
Cobre (mcg)	20	80
Cloro (mg)	55	150
Rel. calcio/fósforo	1	2

"f) vitaminas : por 100 kcal utilizables 0,5/g de ácidos grasos polinsaturados expresados

vitamina E (mg tocoferol) como ácido linoleico. En ningún caso inferior a 0,5 mg/100 kcal disponibles."

vitamina C (mg) 8

vitamina E (mg) 0,5/g de ácidos grasos polinsaturados expresados como ácido linoleico. En ningún caso inferior a 0,5 mg/100 kcal disponibles".

- Agrégase la siguiente letra g) e inciso final:

"g) colina: por cada 100 kcal utilizables

Mín. Máx.

7 mg -

En aquellas vitaminas y minerales en que no se establece límite mínimo y/o máximo por cada 100 kcal para la fortificación de alimentos la cantidad máxima a adicionar será de acuerdo a lo establecido en el artículo 495, último párrafo."

139.- Introdúcense las siguientes modificaciones al artículo 497:

- Sustitúyanse sus letras d) y e) por las siguientes:

"d) valor energético disponible (expresado en kcal), contenido de proteínas, lípidos y carbohidratos disponibles expresados por 100 ml o 100 g del producto tal como se comercializa y por porción de consumo habitual. Opcionalmente podrán agregar otra columna con la información nutricional de una porción del producto listo para el consumo;"

"e) cuando proceda la cantidad media de colina, inositol y carmitina por cada 100 ml o 100 g del producto y por porción de consumo habitual;"

- En su letra i) sustitúyese la palabra "calorías" por "kcal"

140.- En el artículo 498, intercálase entre las palabras "lactantes" y las palabras "a la alimentación normal", la siguiente frase: "y niños hasta de tres años de edad".

141.- En el artículo 502 sustitúyese sus letras d) y f) por los siguientes:

"d) sodio : máximo 10 meq/100 kcal (230 mg/100 kcal).

No se permitirá la adición de sal (NaCl) a los productos de postre a base de frutas.

La cantidad de sodio provenientes de diferentes sales minerales quedarán dentro del límite establecido para sodio;"

"f) fibra dietaria total : máximo 2,0 g/100 g de producto listo para el consumo."

142.- En la letra c) del artículo 503, reemplázase la palabra "sodio", todas las veces que aparezca, por "sodio*" y agrégase como nota final lo siguiente:

"*podrán usarse dentro de los límites establecidos para sodio en el artículo 502 letra d)."

143.- Sustitúyese el artículo 505 por el siguiente:

"Artículo 505.- Además de lo dispuesto para etiquetado general y para regímenes especiales las preparaciones comerciales de alimentos infantiles deberán indicar en su etiqueta lo siguiente:

a) Para niños mayores de seis meses";

b) fecha de elaboración y fecha de vencimiento;

c) instrucciones sobre su preparación y uso, así como su almacenamiento y conservación antes y después de abrir el envase.

En este tipo de productos, no deberán incorporarse en los rótulos ni publicidad de los mismos, declaraciones de propiedades saludables."

144.- Introdúcense las siguientes modificaciones al artículo 509:

- Reemplázase la palabra "leche" por "leche y productos lácteos"
- Reemplázase la frase final "se seleccionarán de la lista descrita en el artículo 496" por "deberán ser agregadas de acuerdo a la lista descrita en las letras e) y f) del artículo 496".

- Agrégase el siguiente inciso segundo nuevo:

"Se podrán agregar facultativamente carnes, grasas y aceites, papas y harinas de malta. La sumatoria de las grasas saturadas y de ácidos grasos trans no deberá exceder al 40% de la grasa total."

145.- En el artículo 510, elimínase el punto final de su inciso segundo y agrégase la siguiente frase "en producto seco."

146.- En el artículo 512 sustitúyanse sus letras c) y f) por las siguientes:

"c) antioxidantes:
tocoferoles y alfatocoferol 300 mg/kg de grasa
palmitato de L-ascorbilo 200 mg/kg de grasa
ácido L-ascórbico y sus sales de Na 50 mg/100 g en base seca expresado
en

y K ácido ascórbico y dentro del límite
establecido para sodio en el artículo 502 letra d)."

"f) otros:
fosfato dibásico de sodio 5 g/kg
fumarato de hierro 5 g/kg
pirofosfato férrico 5 g/kg"

147.- Sustitúyanse los artículos 513 y 514 por los siguientes:

"Artículo 513.- Además de lo dispuesto para etiquetado general y para regímenes especiales (artículo 491), en estos alimentos se indicará en la etiqueta:

- "Para niños mayores de seis meses";
- instrucciones sobre su preparación y uso, así como su almacenamiento y conservación;
- cuando el producto contenga menos de 15% de proteína, deberá indicar el uso de leche para diluirlo o mezclarlo;
- cuando el producto contenga cacao se indicará "Para niños mayores de 9 meses de edad".

Los productos contenidos en este párrafo no son sustitutos de la leche materna y no deberán presentarse como tales, además, no podrán declarar propiedades saludables."

"Artículo 514.- Se entiende por alimentos para regímenes especiales de bajo contenido de sodio los productos cuyo valor dietético especial es el resultado de la reducción, restricción o eliminación del sodio. El contenido de sodio en estos alimentos en ningún caso será mayor de 140 mg por porción de consumo habitual. Si la porción de consumo habitual es inferior o igual a 30 g por cada 50 g del alimento deberá tener menos de 140 mg de sodio. Para comidas y platos preparados por cada 100 g deberá tener un máximo de 140 mg de sodio.

Se entenderá por alimentos muy bajos en sodio cuando estos contengan 35 mg o menos de sodio por porción de consumo habitual. Si la porción de consumo habitual es inferior o igual a 30 g por cada 50 g del alimento, deberá tener menos de 35 mg de sodio. Para comidas y platos preparados por cada 100 g deberá tener un máximo de 35 mg de sodio.

Además de lo dispuesto para etiquetado general y para regímenes especiales (artículo 491) en estos alimentos se deberá indicar obligatoriamente el contenido de sodio por 100 g y por porción de consumo habitual."

148.- Agrégase al artículo 515 el siguiente inciso segundo:

"La sal baja en sodio deberá ser yodada según lo dispuesto en el artículo 438."

149.- Agrégase al artículo 517 el siguiente inciso segundo:

"Estos alimentos deberán etiquetarse nutricionalmente de acuerdo a lo establecido en el etiquetado general y en el artículo 491."

150.- Agrégase en el artículo 518 el siguiente inciso segundo:

"El término "Exento de gluten" deberá aparecer en la etiqueta muy cerca del nombre del alimento."

151.- En el inciso segundo del artículo 519, reemplázase la frase "alimento para regímenes especiales" por "Alimento para control de peso".

152.- En el artículo 524 reemplázase la palabra "linoleico" por "linoleico en forma de glicérido".

153.- En el artículo 525 sustitúyese su inciso final por los siguientes:

"Estos alimentos deberán contener un mínimo de 13 g de fibra dietética total.

El límite superior de vitaminas y minerales deberá ser igual a las Dosis Diaria de Referencia establecidas en el presente reglamento.

Se podrán incluir otros nutrientes esenciales no especificados en esta lista para los que exista Dosis Diaria Recomendada o Valores de Referencia Diaria."

154.- Reemplázase el artículo 527 por el siguiente:

"Artículo 527.- Estos productos se etiquetarán conforme las disposiciones relativas a etiquetado general y según lo dispuesto en el artículo 491. Si en las instrucciones para el uso se indica que el producto debe combinarse con otros ingredientes, en la etiqueta deberá agregarse la declaración del valor nutritivo por porción de consumo habitual del resultado final de la combinación.

En lo particular, en la etiqueta o etiquetado no se deberá hacer referencia al ritmo ni a la magnitud de la pérdida de peso resultante del consumo del alimento, como tampoco a la disminución de la sensación de hambre ni al aumento de la sensación de saciedad."

155.- Agréganse al artículo 528 los siguientes incisos:

"Si el consumo de alimentos proporciona una ingesta diaria de alcoholes de azúcar superior a los 20 g diarios, la etiqueta deberá llevar una declaración de que el alimento podría tener un efecto laxante.

La etiqueta deberá llevar una declaración de que el alimento puede ser útil para el control de peso únicamente como parte de una dieta con un contenido energético controlado.

La etiqueta de los productos que se presentan como sustitutos de la dieta total para utilizar durante más de seis semanas, deberá contener una recomendación de que transcurrido ese período deberá solicitarse asesoría médica."

156.- Reemplázase el artículo 529 por el siguiente:

"Artículo 529.- Se entiende por alimento con bajo contenido de grasas y/o kcal aquel que por porción de consumo habitual de referencia contiene un máximo de 40 kcal. Si la porción es inferior o igual a 30 gramos por cada 50 gramos deberá contener un máximo de 40 kcal. Si la porción es inferior o igual a 30 gramos y el alimento habitualmente se consume rehidratado por cada 50 ml del alimento reconstituido deberá contener un máximo de 40 kcal.

Para comidas y platos preparados por cada 100 gramos deberá tener un máximo de 120 kcal. Se incluirán en esta categoría aquellos alimentos que por porción de consumo habitual de referencia contengan un máximo de 3 gramos de grasa total. Si la porción de consumo habitual es inferior o igual a 30 gramos por cada 50 gramos del alimento deberá tener un máximo de 3 gramos de grasa total.

Para comidas y platos preparados por cada 100 gramos deberá tener un máximo de 3 gramos de grasa total y un máximo de un 30% de las calorías provenientes de grasas.

Estos productos se etiquetarán de acuerdo a lo establecido para el etiquetado general y según lo dispuesto en el artículo 491."

157.- En el artículo 532 reemplázase el punto final por punto seguido y agrégase el siguiente párrafo:

"Los niveles máximos de fortificación para vitaminas y minerales deberán estar de acuerdo con las Directrices Nutricionales, aprobadas por la correspondiente norma técnica del Ministerio de Salud."

Artículo transitorio: Establécese un plazo de seis meses, a partir de la fecha de publicación en el Diario Oficial de este decreto, para dar cumplimiento a lo señalado en el artículo 107, letra g), del decreto N° 977 de 1996, del Ministerio de Salud, respecto a la rotulación de la fecha de vencimiento o plazo de duración. En el caso de las bebidas comercializadas en envases retornables de material plástico o vidrio, cuya rotulación sea impresa directamente en el envase, el plazo para dar cumplimiento al referido artículo 107, letra g), será de dos años, a partir de la publicación del presente decreto en el Diario Oficial.

Sin perjuicio de lo señalado en el inciso anterior, la autoridad sanitaria, podrá, por resolución fundada y previa constatación de antecedentes que demuestren la existencia de rótulos impresos con anterioridad al 13 de mayo de 1997, autorizar la comercialización de productos alimenticios que no cumplan con las disposiciones sobre rotulación, contenidas en el citado decreto N° 977, por un plazo máximo de seis meses a partir de la fecha de publicación del presente decreto en el Diario Oficial.

Anótese, tómese razón y publíquese en el Diario Oficial.- EDUARDO FREI RUIZ-TAGLE, Presidente de la República.- Alex Figueroa Muñoz, Ministro de Salud.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- Saluda a Ud., Alvaro Erazo Latorre, Subsecretario de Salud.