



Tipo Norma	:Decreto 297
Fecha Publicación	:29-07-1992
Fecha Promulgación	:03-06-1992
Organismo	:MINISTERIO DE ECONOMÍA
Título	:APRUEBA REGLAMENTO DE ROTULACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS
Tipo Versión	:Última Versión De : 08-07-2013
Inicio Vigencia	:08-07-2013
Id Norma	:86018
Ultima Modificación	:08-JUL-2013 Decreto 126
URL	: https://www.leychile.cl/N?i=86018&f=2013-07-08&p=

APRUEBA REGLAMENTO DE ROTULACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS

Núm. 297.- Santiago, 03 de junio de 1992.- Visto: Lo informado por el Instituto Nacional de Normalización y el Servicio Nacional del Consumidor, y lo dispuesto en el decreto con fuerza de ley No. 88, de 1953, del Ministerio de Hacienda, y en el artículo 32 No. 8 de la Constitución Política de la República de Chile.

Decreto

NOTA:

El artículo 2 del DTO N° 397, de Economía, publicado en el Diario Oficial de 02.09.1992, suspendió la vigencia de este decreto hasta el día 30 de noviembre de 1992, inclusive.

NOTA 1:

El artículo 1 del DTO N° 609, de Economía, publicado en el Diario Oficial de 30.11.1992, suspendió la vigencia de este decreto hasta el día 30 de noviembre de 1993, para la industria, y hasta el 30 de abril de 1994, para el comercio.

NOTA 2:

El Artículo primero transitorio del DTO N°682, de Economía, publicado en el Diario Oficial de 27.12.1993, otorga a los fabricantes, durante el primer año de vigencia de las modificaciones que introduce al DTO N°297, la opción de aplicarlas o de regirse por él, sin estas modificaciones.

TITULO I Alcance y Campo de Aplicación

Artículo 1°.- Este reglamento establece los requisitos que se deben cumplir en la rotulación de los productos



alimenticios envasados destinados a consumo humano.

Artículo 2°.- Este reglamento se aplica a los productos alimenticios nacionales o importados que se comercializan en el país para el público consumidor y para fines de hostelería.

Artículo 3°.- Este reglamento se aplica a productos alimenticios específicos sólo en lo que no se oponga a sus respectivas normas de rotulación.

Este reglamento se aplicará a las aguas minerales de mesa, jugos y néctares de frutas y hortalizas embotellados, bebidas refrescantes de fruta embotelladas y a bebidas de fantasía, en lo que no se oponga a la norma NCh 1720/1. Of93 Productos alimenticios envasados - Rotulación - Parte 1: Aguas minerales de mesa, jugos y néctares de fruta, y bebidas analcohólicas, la que fue declarada Norma Chilena Oficial de la República de Chile, mediante la resolución ministerial exenta N° 131, de 1993, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción.

DTO 682
ECONOMIA
ART UNICO N°1
D.O.27.12.1993

Artículo 4°.- Este reglamento puede aplicarse a productos alimenticios de exportación.

Artículo 5°: Este reglamento no se aplica a las bebidas alcohólicas ni a aquellos productos alimenticios que se envasan en presencia del consumidor o en el momento de la compra.

DTO 682
ECONOMIA
ART UNICO N°2
D.O.27.12.1993

TITULO II Definiciones

Artículo 6°.- Para los efectos de este reglamento se entender por:

1.- rótulo: marbete, etiqueta, marca, imagen u otra materia

descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en hueco grabado o adherido al envase de un alimento.

2.- rotulación: conjunto de inscripciones, leyendas o ilustraciones contenidas en el rótulo que informan acerca de las características de un producto alimenticio.

3.- envase: cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total

o parcialmente y que incluye los embalajes y envolturas.

Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos envasados cuando se ofrece al consumidor.

4.- envasado: todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

5.- consumidor: las personas o familias que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

6.- alimento, producto alimenticio: cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas elaboradas, semi elaboradas y en bruto destinadas al consumo del hombre. Por extensión,

se incluyen también aquellas sustancias que poseyendo o no valor nutritivo, se ingieren por hábito o placer, con o sin

finalidades alimentarias, y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.

7.- alimentos para fines de hostelería: aquellos alimentos



destinados a utilizarse en restaurantes, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

8.- sucedáneo: alimento que por tener propiedades parecidas

a la de otro, puede reemplazarlo.

9.- 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 posiblemente en forma modificada.

10.- ingrediente caracterizante: aquel ingrediente que le da al alimento atributos particulares de modo de distinguirlo claramente de los demás alimentos de su mismo tipo.

11.- aditivo alimentario: cualquier sustancia, tenga o no valor nutritivo, que no se consume normalmente como alimento por sí misma ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque,

o pueda esperar 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.

Esta definición no incluye los contaminantes ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las

cualidades nutricionales.

12.- coadyuvante de elaboración: 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 en el producto final.

13.- fecha de elaboración: la fecha en la cual el alimento se convierte en el producto descrito.

14.- fecha de envasado: la fecha en que el producto se coloca en el envase inmediato en que finalmente se vende.

15.- Fecha de vencimiento; fecha de expiración o fecha de caducidad: fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá los atributos de calidad originales. Después de esta fecha, el alimento no se considerará comercializable.

La fecha de vencimiento debe ser especificada por el fabricante, considerando lo establecido por la autoridad sanitaria.

16.- Fecha de duración mínima: la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.

La fecha de duración mínima debe ser especificada por el fabricante, considerando las disposiciones de la autoridad sanitaria, pero en ningún caso puede superar a la fecha de vencimiento.

17.- Lote: cantidad determinada de un alimento producido en condiciones esenciales iguales.

18. país de origen: el país donde se ha producido o fabricado en su totalidad el producto alimenticio o ha sido sometido a un cambio que afecte sus propiedades físicas, químicas, biológicas u organolépticas.

DTO 682, ECONOMIA
ART UNICO N°3
D.O.27.12.1993

DTO 682, ECONOMIA
ART UNICO N° 4
D.O.27.12.1993

DTO 682, ECONOMIA
ART UNICO N° 5
D.O.27.12.1993



- 19.- productos frescos: aquellos envasados sin haber sufrido modificaciones en sus caracteres o composición, salvo las indicadas por la higiene o las que fueren necesarias para la separación de partes no comestibles.
- 20.- productos de naturaleza seca: aquellas frutas o semillas que completada su madurez presentan un contenido de agua de constitución mínimo en sus tejidos que permite conservarlas sin la aplicación de tratamientos especiales, como nueces, almendras, piñones, etc.

TITULO III Principios Generales

Artículo 7°.- La información debe estar en idioma castellano, pudiendo repetirse eventualmente en otro idioma.

Artículo 8°.- Los rótulos que se pongan en los alimentos envasados deben aplicarse de manera que no se separen del envase.

Artículo 9°.- Los datos que deben aparecer en el rótulo, deben indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

Artículo 10°.- La rotulación no debe presentar palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos, engaños o falsedades, o que de alguna forma sean susceptibles de crear una impresión errónea respecto a la naturaleza, composición o grado de calidad del producto.

Artículo 11°.- En la rotulación no debe usarse términos que destaquen la ausencia de un componente no deseado, con expresiones tales como libre de..., no contiene..., ausencia de..., cuando el producto normalmente no contiene dicho componente.

Artículo 12°.- Toda información incluida en los rótulos debe ser susceptible de comprobarse.

Artículo 13°.- La información debe colocarse en el envase. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en ésta debe figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase debe poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no debe estar oscurecida por ésta.

TITULO IV Requisitos de la Rotulación

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

1. Nombre del alimento.

1.1. El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del producto, en forma específica y no genérica. A este efecto, no pueden utilizarse términos tales como natural, fresco, u



otros similares, cuando esta condición es inherente a la naturaleza del producto mismo. Sin perjuicio del nombre del alimento, en la rotulación puede indicarse su marca comercial.

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

1.3. La designación de los productos debe estar de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Nombre establecido por la legislación nacional vigente. Norma chilena.

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

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

1.6. En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, deben aparecer las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento, que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.

2. Contenido neto y peso drenado.

2.1 El contenido neto debe informarse en las unidades del sistema métrico o del sistema internacional, mediante el símbolo de la unidad o con palabra completa, que se indican

a continuación:

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

2.1.2 Para productos sólidos: en unidades de masa: kilogramos (kg) o gramos (g). En los casos en que el producto comprenda unidades perfectamente identificables, puede indicarse además el número de unidades.

2.1.3 Para Productos semilíquidos o semisólidos; en unidades de masa o de volumen.

2.1.4 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido debe indicarse en unidades del sistema métrico o del sistema internacional el

peso drenado del alimento. Por tratarse de información al consumidor debe indicarse peso drenado, pero se entiende como masa drenada.

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

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

2.4 Los requisitos del contenido neto deben corresponder a lo indicado en NCh1650/1 o a la norma específica de cada



producto cuando corresponda.

3. Nombre o razón social y domicilio.

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

4. País de origen.

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

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

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

Los productos importados que para su comercialización en el país sólo sean envasados, fraccionados en lotes o volúmenes; seleccionados; pulidos; clasificados o marcados, mantendrán su origen para los efectos de su rotulación.

5. En los rótulos debe indicarse el número y fecha de la resolución y el nombre del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento que elabora o envasa el producto o que autoriza su internación.

6.- Indicación de la fecha.

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

6.2 La fecha debe constar por lo menos de:

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

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

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

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

- la fecha misma; o
 - una referencia al lugar donde aparece la fecha.
- 6.6 La indicación del día, mes y año debe efectuarse en la forma y orden siguiente:
- el día, mediante dos dígitos;
 - el mes, mediante dos dígitos, o las tres primeras letras del nombre del mes;
 - el año, mediante los dos últimos dígitos.

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

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

DTO 148, ECONOMIA
Art. único a)
D.O. 09.08.2002
NOTA

DTO 148, ECONOMIA
Art. único b)
D.O. 09.08.2002
NOTA

DTO 682, ECONOMIA
Art. único N° 6
D.O. 27.12.1993



- vinagre;
- sal de calidad alimentaria;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares (mono y/o disacáridos) aromatizados y/o coloreados;
- goma de mascar.

7.- Identificación del lote.

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

8. Ingredientes.

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

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

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

8.4 En la lista de ingredientes debe emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el párrafo I, con

la excepción de que pueden emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

Clase de Ingrediente	Nombre Genérico
Aceites refinados distintos	Aceite vegetal o
Aceite	animal calificado
del aceite de oliva.	hidrogenado o
con el término	hidrogenado,
parcialmente	según sea el
caso.	Grasas vegetales
Grasas refinadas	animales, según
o grasas	
sea el caso.	
Almidones, distintos de	Almidón.
los almidones modificados	
químicamente.	
Todas las especies de pescados	Pescado o carne
de ave,	cuando
y tipos de aves de corral cuando	
corresponda.	
constituyan un ingrediente de	
otro alimento y siempre en la	
etiqueta y en la presentación de	
dicho alimento no se haga referencia	
a una determinada especie de	
pescado o tipo específico de carne	
de ave de corral.	
Todos los tipos de queso, cuando el	Queso.
queso o una mezcla de quesos	
constituya un ingrediente de otro	
alimento y siempre que en la etiqueta	

DTO 682, ECONOMIA
ART UNICO N° 7
D.O.27.12.1993



y en la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.

Todas las especies y extractos de o las especias en cantidad no superior a 2%, en masa, solas o mezcladas en el alimento.

Especie, especias
mezclas de
según sea el

Todas las hierbas aromáticas o aromáticas o parte de dichas hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2%, en masa, solas o mezcladas en el alimento.

Hierbas
mezclas de
aromáticas,
el caso.

Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar.

Goma de base

Todos los tipos de sacarosa

Azúcar.

Dextrosa anhidra, dextrosa glucosa.
monohidratada y jarabe de glucosa.

Dextrosa o

Todos los tipos de caseinatos.

Caseinatos.

Manteca de cacao obtenida por presión, extracción o refinada.

Manteca de

Todas las frutas confitadas, cuando confitadas.
no exceden del 10% del peso del alimento.

Frutas

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

8.6 En la lista de ingredientes debe indicarse el agua añadida, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como la salmuera, jarabe o caldo empleados en un alimento compuesto y declarado como tales en la lista de ingredientes.

No es necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

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

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

8.9 Asimismo, cuando en la etiqueta de un alimento se



destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, debe declararse el porcentaje de éste o estos ingredientes, masa/masa, en el producto final.

9 Aditivos.

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

9.2 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios.

9.2.1 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, se debe incluir en la lista de ingredientes.

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

10 Calidad del producto.

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

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

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

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

11 Instrucciones para el almacenamiento.

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

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

12 Instrucciones para el uso.

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

NOTA:

El Art. transitorio del DTO 148, Economía, publicado el 09.08.2002, dispuso que las

DTO 682, ECONOMIA
ART UNICO N° 8
D.O.27.12.1993



modificaciones introducidas al presente artículo
regirán a partir del 1° de enero de 2003.

Artículo 15°.- En caso de productos frescos envasados se debe colocar una etiqueta que contenga a lo menos la siguiente información:

1.1 Productos envasados en malla:

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

1.2 Productos envasados en bandejas:

- nombre del producto - nombre o razón social y domicilio según se indica en párrafo 3;
- fecha de envasado; y - contenido neto.

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

Artículo 16°.- En caso de productos importados que se comercialicen en su envase original, se debe colocar una etiqueta en castellano de un tamaño y en una ubicación tal que no cubra la información de la etiqueta original relativa a los requisitos de rotulación indicados en el título V de este reglamento.

Esta etiqueta debe contener el nombre y domicilio del importador, aplicándose en lo demás lo dispuesto en la letra m) del artículo 107 del decreto supremo N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, que Aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

DTO 682, ECONOMIA
ART UNICO N° 9
D.O.27.12.1993

Decreto 126,
ECONOMIA
Art. PRIMERO
D.O. 08.07.2013
DTO 682, ECONOMIA
ART UNICO N°11
D.O.27.12.1993

Artículo 17: En envases cuya superficie más amplia sea inferior a 10 cms. 2 puede omitirse el número de lote, la indicación de la fecha, la lista de ingredientes y las instrucciones para el almacenamiento y uso, las que deben colocarse en el envase mayor que los contiene.

En productos cuya masa sea menor de 15 gramos puede omitirse el contenido neto, el cual debe colocarse en el envase mayor que los contiene.

Otros requisitos respecto a rotulación se indican en la norma específica del producto.

TITULO V Ubicación y Tamaño de los Caracteres

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

- designación del producto;
- contenido neto;
- peso drenado cuando corresponda y
- grado de calidad del producto, cuando corresponda.

Artículo 19: El nombre del producto, su tipificación según norma chilena (cuando corresponda) la fecha de duración, deben indicarse en caracteres destacados y de tamaño proporcional al envase. La altura

DTO 682, ECONOMIA
ART UNICO N°12
D.O.27.12.1993



de los caracteres de la fecha de duración del producto no debe ser menor a 2 mm.

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

DTO 682, ECONOMIA
ART UNICO N°13
D.O.27.12.1993

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

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

TITULO VI

Rotulación alternativa de la fecha de elaboración en productos enlatados.

Artículo 23°.- Mientras se mantenga la vigencia del Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo No. 60, del Ministerio de Salud, de fecha 05 de abril de 1982, los productos enlatados podrán rotular la fecha de elaboración mediante una letra mayúscula de acuerdo al código que se indica a continuación, en forma alternativa a la indicada en el 6.1.1 del artículo 14 de este reglamento.

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

Artículo 24°.- Deroga el decreto supremo No. 207, de 16 de Septiembre de 1983, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción.

Anótese, tómese razón, notifíquese y publíquese.-
PATRICIO AYLWIN AZOCAR, Presidente de la República.- Carlos Ominami Pascual, Ministro de Economía, Fomento y Reconstrucción. Lo que transcribo a Ud., para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud.- Jorge Marshall Rivera, Subsecretario de Economía, Fomento y Reconstrucción.