



CONSOLIDADO DE CONSULTA PÚBLICA: PROPUESTA MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 186 Y 192 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

Artículo 186 vigente	Modificación propuesta	Sugerencia y justificación	Responsable	Respuesta
ARTÍCULO 186.- Alimentos congelados son aquellos, naturales o elaborados, que han sido sometidos, mediante un equipo apropiado, a un proceso térmico hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C en el centro térmico.	ARTÍCULO 186.- Alimentos congelados son aquellos, naturales o elaborados, que han sido sometidos, mediante un equipo apropiado, a un proceso térmico hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C en el centro térmico. En la rotulación de los productos alimenticios congelados envasados que se expendan al público en tal	<p>Alimentos congelados son aquellos, naturales o elaborados, que han sido sometidos, mediante un equipo apropiado, a un proceso térmico hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C en el centro térmico. En la rotulación de los productos alimenticios congelados envasados que se expendan al público en tal condición, se deberá indicar en forma clara y legible la expresión “PRODUCTO CONGELADO”.</p> <p>Nueva definición: Producto cárnico descongelado Producto sometido a temperatura superior al punto de congelación del producto y que logre una temperatura en el centro térmico de acuerdo a los requerimiento del RSA, según corresponda. Este producto luego debe ser mantenido a temperatura de refrigeración.</p> <p>Si bien la propuesta no aplica al Artículo 186, se escribe en esta sección para no generar una nueva fila fuera del formato oficial para los dos artículos (186 y 192). Se considera necesario incorporar la definición en el RSA para esta nueva categoría de producto. Dado que no existe actualmente, no se indica el artículo que corresponde modificar, pero se propone Art. 273 bis.</p>	Mauricio Alejandro Fernández Figueroa	No se acepta la propuesta, no se aclara la necesidad de establecer una nueva categoría de producto y al evaluarla no parece necesaria para efectos de lo que persigue esta modificación.
	público en tal	Alimentos congelados son aquellos, naturales o	Carolina	De la propuesta se

	condición, se deberá indicar en forma clara y legible la expresión “PRODUCTO CONGELADO”.	<p>elaborados, que han sido sometidos, mediante un equipo apropiado, a un proceso térmico hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C en el centro térmico. En la rotulación de los productos alimenticios congelados envasados que se expendan al público en tal condición, se deberá indicar en forma clara y legible la expresión “PRODUCTO CONGELADO”.</p> <p><u>Debe indicarse claramente el procedimiento de descongelación de acuerdo a la naturaleza del producto.</u></p> <p><i>La justificación es que “No todos los productos, dependiendo de su naturaleza, soportan iguales condiciones de descongelamiento y también depende del proceso de congelado.”</i></p>	Iturbe	entiende que se debería agregar en la rotulación, el procedimiento seguido para la descongelación. Si esto se refiere a la descongelación en el hogar, ya está considerado en la rotulación de las instrucciones de uso del producto (Art. 107, letra I). Por lo anterior no se acepta la propuesta.
		<p>ARTÍCULO 186.- Alimentos congelados son aquellos, naturales o elaborados, que han sido sometidos, mediante un equipo apropiado, a un proceso térmico hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C o inferior, en el centro térmico. En la rotulación de los productos alimenticios congelados envasados que se expendan al público en tal condición, se deberá indicar en forma clara y legible la expresión “PRODUCTO CONGELADO”.</p> <p><i>La justificación es que “Es difícil asegurar en la práctica temperaturas exactas de producto y de almacenamiento. Es más acorde con la realidad de las cosas y logra el mismo objetivo, la expresión de temperatura como un rango.”</i></p>	Carolina Solari V. Tamara Tello Gallardo Gonzalo Cruz Zabala Juan Reyes Mora.	La redacción del artículo no implica que la temperatura en el centro térmico no pueda ser inferior a -18°C. Por lo anterior no se acepta la propuesta.
		<p>Nueva definición: Producto cárnico descongelado:</p>	Mauricio	La presente

		<p>Producto sometido a temperatura superior al punto de congelación del producto y que logre una temperatura en el centro térmico de acuerdo a los requerimiento del RSA, según corresponda. Este producto luego debe ser mantenido a temperatura de refrigeración.</p> <p><i>Si bien la propuesta no aplica al Artículo 186, se escribe en esta sección para no generar una nueva fila fuera del formato oficial para los dos artículos (186 y 192). Se considera necesario incorporar la definición en el RSA para esta nueva categoría de producto. Dado que no existe actualmente, no se indica el artículo que corresponde modificar, pero se propone Art. 273 bis.</i></p>	<p>Fernández Figueroa</p>	<p>propuesta tiene por objetivo establecer condiciones para la descongelación de alimentos en general y requisitos para la información al público a través del rotulado o mediante carteles para productos de venta a granel. Su propuesta de definición, por lo tanto, no es parte de la consulta pública y, por ende, no se acepta. Si es de interés hacer una nueva propuesta de modificación del Reglamento deberá presentarse mediante carta dirigida al Subsecretario de Salud Pública con</p>
--	--	--	---------------------------	--

				la justificación técnica y regulatoria correspondiente.
		<p>ARTÍCULO 186.- Alimentos congelados son aquellos, naturales o elaborados, que han sido sometidos, mediante un equipo apropiado, a un proceso térmico hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C en el centro térmico. En la rotulación de los productos alimenticios congelados envasados que se expendan al público en tal condición, se deberá indicar en forma clara, destacada (negrita) y legible la expresión “PRODUCTO CONGELADO”</p> <p>“Conservar a -18°C o menos (frezeer)”</p> <p><i>Justificación:</i> <i>Se propone eliminar la frase “PRODUCTO CONGELADO” ya que es redundante en la información de la etiqueta, debido a que existe una frase de conservación obligatoria en los productos congelados, esta frase también permite identificar al producto y podría ser destacada para no agregar más textos en las etiquetas. Es importante considerar que hay productos congelados con envases pequeños como ejemplo Helados, que podrían considerarse como excepción</i></p>	Carla Saavedra Peña	El objetivo de incluir la leyenda “PRODUCTO CONGELADO” es evitar que un producto que se elabora para ser comercializado congelado, se expenda como alimento fresco, engañando al consumidor. Las instrucciones para el almacenamiento ya deben ser rotuladas por el elaborador de acuerdo al artículo 107, letra k). Por lo tanto, no se acepta la propuesta.
		Alimentos congelados son aquellos, naturales o elaborados, que han sido sometidos, mediante un equipo apropiado, a un proceso térmico hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C en el centro térmico. En	Marisol Figueroa, AB Chile	Se acepta la propuesta de acuerdo a la justificación

		<p>la rotulación de los productos alimenticios congelados envasados que se expendan al público en tal condición, se deberá indicar en forma clara y legible la expresión “PRODUCTO CONGELADO”, salvo helados.</p> <p><i>La razón es el art 243, a los helados se les define de la siguiente manera.</i></p> <p><i>ARTÍCULO 243.- Helados comestibles son los productos obtenidos de una emulsión de grasa y proteínas, con la adición de otros ingredientes o, de una mezcla de agua, azúcares y otros ingredientes, que han sido tratados por congelación y mantenidos en este estado.</i></p> <p><i>Por otra parte, los helados ya rotulan en sus envases las condiciones de almacenamiento “mantener congelado a - 18”, dando cumplimiento a la letra k, del artículo 107.</i></p> <p><i>Por tanto sería redundante, agregar una leyenda a productos que de por sí son congelados desde su definición en RSA.</i></p> <p><i>Podría entenderse en carnes u otros que tienen varios formatos de presentación.</i></p>		<p>presentada.</p> <p>La redacción de la excepción será la siguiente: ...“PRODUCTO CONGELADO”, este requisito no será aplicable a los alimentos regulados en el artículo 243 de este reglamento.</p>
<p>ARTÍCULO 192.- Los alimentos congelados deberán ofrecerse a la venta en vitrinas congeladoras o conservadoras</p>	<p>ARTÍCULO 192.- Cuando los alimentos congelados se ofrezcan a la venta en esta condición deberán mantenerse en vitrinas</p>	<p>Considerando que existe evidencia técnica y científica que permite diferenciar de manera confiable a la carne fresca de la carne descongelada, solicitamos que, como protección a los consumidores, se pueda disponer de esta metodología y además que lo anterior sea promulgado conjuntamente a las otras modificaciones que se realicen en el RSA.</p> <p>Con el objeto de evitar fraude, de asegurar una información fidedigna al consumidor, de cumplir con el correcto etiquetado, de asegurar un comercio justo, se requiere</p>	<p>Asociación de Productores Avícolas (APA)</p>	<p>La metodología analítica para la diferenciación entre carnes descongeladas y carnes frescas a fin de evitar el fraude al consumidor no es parte de esta</p>

<p>destinadas a ese fin. Estas deberán ser capaces de funcionar y mantener la temperatura del producto a -18°C y estar provistas de termómetros. Se podrá tolerar por períodos breves un aumento de la temperatura del producto, pero no se permitirá que esta sobrepase los -12°C.</p>	<p>congeladoras o conservadoras destinadas a ese fin. Estas deberán ser capaces de funcionar y mantener la temperatura del producto a -18°C y estar provistas de termómetros. Se podrá tolerar por períodos breves un aumento de la temperatura del producto, pero no se permitirá que esta sobrepase los -12°C.</p> <p>Se podrán descongelar para su venta al consumidor final siempre que el proceso de descongelación se realice en establecimientos</p>	<p>disponer de una metodología analítica adecuada para diferenciar de manera confiable la carne fresca de la carne descongelada.</p> <p><i>Existe una variedad de métodos analíticos que permiten realizar la diferenciación antes señalada, pero en base a la información científica y técnica disponible (N.Z. Ballin, R. Lametsch, 2007, Analytical methods for authentication of fresh vs. Thawed meat – A review)</i> http://www.researchgate.net/publication/51777491_Analytical_methods_for_authentication_of_fresh_vs._thawed_meat_-_A_review ; (LGC report number LGC/R/2013/279, Inter-laboratory validation of a method for detecting previously frozen poultry meat by determination of HADH activity, 2013, publicado y altamente calificado por la Comisión Europea) http://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/previously-frozen-poultry_en.htm , lo más confiable es emplear una combinación de métodos, primero a través de uno enzimático mediante la medición de HADH por espectrofotometría de absorción, sumado a un segundo método de verificación a través de microscopía.</p>		<p>propuesta de modificación del Reglamento Sanitario de los Alimentos. Sin embargo, actualmente se trabaja en la determinación del conjunto de metodologías de laboratorio de alimentos que permitan disponer de técnicas válidas para diferentes aspectos relacionados con este reglamento. La propuesta debería ser considerada para ese trabajo.</p>
---	---	---	--	--

	<p>autorizados para dicha actividad y a temperaturas adecuadas al producto y en condiciones de higiene que garanticen la inocuidad del producto, las que deberán mantenerse hasta la venta. Respecto de estos productos descongelados, se deberá observar estricto cumplimiento a la totalidad de obligaciones establecidas en el presente reglamento para los alimentos frescos o refrigerados, según corresponda a sus nuevas condiciones de almacenamiento.</p>			
--	--	--	--	--

	<p>Se deberá indicar en la rotulación de envase del producto descongelado o mediante un cartel junto a los alimentos descongelados que se expendan a granel, la fecha de elaboración original o lote de producción, la fecha de descongelación y la fecha de vencimiento de acuerdo a la condición actual de producto descongelado. Además, en el mismo rótulo o cartel, según corresponda, se deberá indicar en forma clara y legible la</p>			
--	---	--	--	--

	<p>expresión “PRODUCTO DESCONGELA DO. NO VOLVER A CONGELAR”. Asimismo deberán ser informadas en el envase las nuevas condiciones de almacenamiento del producto descongelado. Las anteriores informaciones deberán ser aplicadas al rótulo por el establecimiento descongelador, para lo cual en el caso de ser necesaria la sobreimpresión del etiquetado, no necesitará la autorización por escrito de la autoridad sanitaria,</p>			
--	--	--	--	--

	<p>conforme al artículo 109. Se eximen de la obligación de informar la condición de descongelado y que no se deberá volver a congelar exclusivamente los productos de panadería, masas dulces y saladas horneadas, que no tengan relleno o rellenas con productos de los Títulos XVIII y XIX que se expendan a granel para su consumo inmediato.</p>			
		<p>ARTÍCULO 5.- Establecimientos de alimentos son los recintos en los cuales se producen, elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen, expenden y consumen alimentos y aditivos alimentarios.</p> <p>ARTÍCULO 5.- Establecimientos de alimentos son los recintos en los cuales se producen, elaboran, preservan,</p>	<p>Marcela Riquelme Basso</p>	<p>De acuerdo a la definición de elaborar, el proceso de descongelación debe ser</p>

		<p>envasan, almacenan, descongelan, distribuyen, expenden y consumen alimentos y aditivos alimentarios.</p> <p>ARTÍCULO 69.- Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable.</p> <p>ARTÍCULO 69.- Los establecimientos de producción, elaboración, descongelación, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable.</p> <p>Justificación <i>En establecimientos autorizados para dicha actividad. El proceso de descongelación, es muy riesgoso y puede determinar la calidad microbiológica y organoléptica del alimento. Por ejemplo: se deben tener muchas medidas de resguardo no descongelar en envases de cartón, a una temperatura inferior a los 4°C, en contenedores limpios, no porosos. Prever la contención del posible escurrimiento de líquidos para evitar contaminación cruzada.</i></p>	<p>considerado un proceso de elaboración ya que implica una transformación por un medio de trabajo adecuado. De este modo las definiciones establecidas en los artículos que propone modificar no son necesarias para cumplir con las exigencias de inocuidad de los productos descongelados ni con la justificación que Ud. Señala. La propuesta incluye la aplicación de medidas de higiene adecuadas a cada producto y la mantención de esas condiciones hasta la venta. Los parámetros que indican dicha característica se</p>
--	--	--	--

				encuentran ya en el Reglamento y deben ser observados por la industria y controlados por las secretarías regionales ministeriales de salud. Por lo anterior no se acepta la propuesta.
	<p>La parte de la propuesta que señala: Se eximen de la obligación de informar la condición de descongelado y que no se deberá volver a congelar exclusivamente los productos de panadería, masas dulces y saladas horneadas, que no tengan</p>	<p>Nueva redacción de esa parte:</p> <p>Se eximen de la obligación de informar la condición de descongelado y que no se deberá volver a congelar exclusivamente los productos de panadería, masas horneadas o fritas, que no tengan relleno o rellenas con productos de los Títulos XVIII y XIX que se expendan a granel para su consumo inmediato</p> <p><i>Justificación:</i> <i>El incluir a las masas fritas y no tan solo horneadas, permite dar cobertura a productos como donuts y berlines, que se encuentran dentro del grupo de masas que pueden expendirse descongelados.</i></p>	ASACH	Se acepta la propuesta de acuerdo a la justificación presentada.

	<p>relleno o rellenas con productos de los Títulos XVIII y XIX que se expendan a granel para su consumo inmediato.</p>			
	<p>... Se deberá indicar en la rotulación de envase del producto descongelado o mediante un cartel junto a los alimentos descongelados que se expendan a granel, la fecha de elaboración original o lote de producción, la fecha de descongelación y la fecha de vencimiento de acuerdo a la condición actual de producto</p>	<p>La propuesta se considera apropiada en todo salvo en la posibilidad de realizar sobreimpresión de etiquetado. <i>La justificación se basa en la posible confusión que se generaría en los clientes finales, sobre todo en materia de fechas de duración.</i></p>	<p>Katia Baumgartner Alvear.</p>	<p>Las razones por las cuales se considera el etiquetado de los productos descongelados para la venta al público son las siguientes: La descongelación y recongelación de alimentos puede favorecer la multiplicación microbiana, esta situación se puede producir en los hogares de los consumidores y por lo tanto deben ser advertidos para no volver a congelar esos</p>

	<p>descongelado. Además, en el mismo rótulo o cartel, según corresponda, se deberá indicar en forma clara y legible la expresión “PRODUCTO DESCONGELADO. NO VOLVER A CONGELAR”. Asimismo deberán ser informadas en el envase las nuevas condiciones de almacenamiento del producto descongelado. Las anteriores informaciones deberán ser aplicadas al rótulo por el establecimiento descongelador, para lo cual en el caso de ser</p>		<p>productos; La descongelación cambia las condiciones originales por las cuales se consideró una fecha de vencimiento o plazo de duración; Como la condición física del producto cambia es necesario que se etiquete las nuevas condiciones de almacenamiento. Por todo lo anterior se considera necesario el reetiquetado.</p>
--	--	--	--

	<p>necesaria la sobreimpresión del etiquetado, no necesitará la autorización por escrito de la autoridad sanitaria, conforme al artículo 109.</p> <p>...</p>			
	<p>Se deberá indicar en la rotulación de envase del producto descongelado o mediante un cartel junto a los alimentos descongelados que se expendan a granel, la fecha de elaboración original o lote de producción, la fecha de descongelación y la fecha de vencimiento de</p>	<p>...</p> <p>Se deberá indicar en la rotulación de envase del producto descongelado o mediante un cartel junto a los alimentos descongelados que se expendan a granel, la fecha de elaboración original o lote de producción, la fecha de descongelación y la fecha de vencimiento de acuerdo a la condición actual de producto descongelado y las instrucciones de almacenamiento posteriores a la descongelación del producto. Además, en el mismo rótulo o cartel, según corresponda, se deberá indicar en forma clara y legible la expresión “PRODUCTO DESCONGELADO. NO VOLVER A CONGELAR”. Esta frase no aplica para los productos que se consumen congelados, como por ejemplo los Helados.</p> <p>...</p> <p><i>Justificación:</i> <i>Adicionalmente a las instrucciones de almacenamiento del producto congelado, se deben incorporar las instrucciones de almacenamiento posterior a la descongelación del producto.</i></p>	<p>Carla Saavedra Peña</p>	<p>Para ningún producto vendido a granel, el RSA establece que deba instruirse a los consumidores mediante letreros sobre las instrucciones de almacenamiento. No se acepta la propuesta. Sobre la excepción a los helados se acepta la propuesta, la cual será considerada en conjunto con la modificación</p>

	<p>acuerdo a la condición actual de producto descongelado. Además, en el mismo rótulo o cartel, según corresponda, se deberá indicar en forma clara y legible la expresión "PRODUCTO DESCONGELADO. NO VOLVER A CONGELAR". Asimismo deberán ser informadas en el envase las nuevas condiciones de almacenamiento del producto descongelado. Las anteriores informaciones deberán ser aplicadas al rótulo por el establecimiento</p>	<p><i>Debido a que los helados se consumen congelados, se solicita que se excluyan de la rotulación de la frase "PRODUCTO DESCONGELADO. NO VOLVER A CONGELAR", a fin de evitar confusiones y ya que los helados al ser descongelados pierden su forma y condición de consumo.</i></p>		<p>solicitada por AB Chile, más arriba expuesta.</p>
--	--	---	--	--



	descongelador, para lo cual en el caso de ser necesaria la sobreimpresión del etiquetado, no necesitará la autorización por escrito de la autoridad sanitaria, conforme al artículo 109...			
--	--	--	--	--