

**CONSULTA PÚBLICA DE MODIFICACIÓN DEL DECRETO SUPREMO N°977/96, MINISTERIO DE SALUD, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, TÍTULO VIII DE LAS LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, ARTÍCULO 203, TÍTULO XV DE LOS ALIMENTOS FARINÁCEOS PÁRRAFO II DE LAS HARINAS ARTÍCULO 350, TÍTULO XXVII DE LAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS, JUGOS DE FRUTA Y HORTALIZAS Y AGUAS ENVASADAS, PÁRRAFO I DE LAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS ARTÍCULO 481 BIS**

La Encuesta Nacional de Salud 2017, evidenció que gran parte de la población chilena tiene deficiencia de Vitamina D. Existen múltiples causas para la deficiencia de vitamina D, principalmente relacionadas a bajos niveles de exposición solar y baja ingesta dietética de vitamina D, por alto grado de sedentarismo de la población chilena, la latitud del país y el alto porcentaje de población obesa, lo que da como resultado que la vitamina D se encuentra menos disponible en la sangre. Evidenciándose la urgente necesidad de implementar un programa de salud pública para corregir la situación.

| RSA vigente   | Propuesta de modificación  | Fundamentación   |
|---|--|--|
| <p><b>ARTÍCULO 203.-</b> Las características de las leches, serán las siguientes:</p> <p>a) caracteres organolépticos normales;</p> <p>b) exenta de materias extrañas;</p> <p>c) exenta de sangre y pus;</p> <p>d) exenta de antisépticos, antibióticos y neutralizantes;</p> <p>Los residuos de plaguicidas y otras sustancias nocivas para la salud no deberán exceder los límites establecidos por el Ministerio de Salud;</p> <p>e) sus requisitos microbiológicos y su contenido de materia grasa, serán los que determina este reglamento en cada caso;</p> <p>Además, en el caso específico de la leche de vaca, las siguientes características:</p> <p>f) peso específico: 1.028 a 1.034 a 20°C;</p> <p>g) Índice crioscópico: -0,53 a -0,57 "Horvet" o -0,512 a -0,550 °C;</p> <p>h) pH: 6,6 a 6,8;</p> <p>i) acidez: 12 a 21 ml de hidróxido de sodio 0,1 N/100 ml de leche;</p> <p>j) sólidos no grasos: 82,5 gramos por litro, como mínimo.</p> | <p>Agregase al final del <b>ARTÍCULO 203</b>, que define las características de la leche, una letra k nueva que establecerá lo siguiente:</p> <p>“k) La leche deberá ser fortificada con vitamina De la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos lácteos líquidos/fluidos: Una dosis única de 1 µg/100ml.</li> <li>- Productos lácteos en polvo para reconstitución: Una dosis única de 10 µg/100g.</li> </ul> <p>Esta obligatoriedad se aplica a todos los productos lácteos, tales como leches saborizadas, leches concentradas, leches en polvo, yogur, bebidas lácteas.</p> <p>Se excluye a los siguientes derivados lácteos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Leche concentrada: evaporada y condensada azucarada.</li> <li>-Crema.</li> <li>-Manjar o dulce de leche.”</li> </ul> | <p>Para implementar medidas de salud, se analizaron vehículos universales, es decir que sean consumidos por gran parte de la población.</p> <p>El Comité de Expertos en Micronutrientes revisó las experiencias de otros países que fortifican alimentos con Vitamina D, analizó las distintas matrices alimentarias, los patrones dietarios de Chile concluyendo, que lo adecuado era establecer la obligatoriedad en 3 tipos de alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Leche y productos lácteos</li> <li>2.- Harinas</li> <li>3.- Bebidas vegetales que se consumen como sustitutos lácteos.</li> </ol> |
| <p><b>Artículo 350.-</b> La harina deberá contener como mínimo las siguientes cantidades de vitaminas y sales minerales:</p>  | <p>Agregase al final del <b>ARTÍCULO 350</b> un inciso nuevo:</p> <p>“La harina deberá ser fortificada con vitamina D<sub>3</sub> en una cantidad de mínima de 2,25 µg/100g, pudiendo excederse</p>  | <p>Para implementar medidas de salud, se analizaron vehículos universales, es decir que sean consumidos por gran parte de la población.</p> <p>El Comité de Expertos en Micronutrientes revisó las</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Tiamina 6,3 mg/kg<br/>Riboflavina 1,3 mg/kg<br/>Niacina 13,0 mg/kg<br/>Hierro 30,0 mg/kg</p> <p>El hierro debe agregarse en forma de sulfato ferroso, en el evento de no ser esto posible podrá usarse fumarato ferroso siempre que se mantenga la equivalencia con el sulfato ferroso.</p> <p>Asimismo, la harina debe contener 1,8 mg/kg de ácido fólico, sin embargo, éste se aceptará que esté presente en un rango de 1,0 a 2,6 mg/kg.</p> | <p>hasta en un 40%.”</p>   | <p>experiencias de otros países que fortifican alimentos con Vitamina D, analizó las distintas matrices alimentarias, los patrones dietarios de Chile concluyendo, que lo adecuado era establecer la obligatoriedad en 3 tipos de alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Leche y productos lácteos</li> <li>2.- Harinas</li> <li>3.- Bebidas vegetales que se consumen como sustitutos lácteos.</li> </ol>   |
| <p><b>ARTÍCULO 481.-</b> Las bebidas analcohólicas que contengan cafeína o quinina no deberán exceder la cantidad de 180 mg/l de cafeína, ni 130 mg/l de quinina o sus sales expresadas en quinina anhidra.</p>  | <p>Agréguese a continuación del ARTÍCULO 481, un nuevo <b>ARTÍCULO 481 bis</b> nuevo:</p> <p>“Las bebidas de origen vegetal (alternativas a la leche y sus productos) tales como; bebida de almendras, sésamo, avena, soya, arroz, coco, garbanzos, quínoa, o mezclas de estos, deberán ser fortificadas con vitamina D<sub>3</sub> en una dosis única de 1 µg/100ml.”</p> | <p>Para implementar medidas de salud, se analizaron vehículos universales, es decir que sean consumidos por gran parte de la población.</p> <p>El Comité de Expertos en Micronutrientes revisó las experiencias de otros países que fortifican alimentos con Vitamina D, analizó las distintas matrices alimentarias, los patrones dietarios de Chile concluyendo, que lo adecuado era establecer la obligatoriedad en 3 tipos de alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Leche y productos lácteos</li> <li>2.- Harinas</li> <li>3.- Bebidas vegetales que se consumen como sustitutos lácteos.</li> </ol> |
|  | <p><b>ARTICULO 2° Transitorio:</b> El presente decreto entrará en vigencia en 24 meses a partir de su publicación en el Diario Oficial.</p>  | <p>Se da el plazo necesario para que la industria alimentaria adopte la nueva normativa.</p>   |

