

CATEGORÍA:

¿CÓMO DEBERÍA ETIQUETAR MI PRODUCTO?

Ley de etiquetado general y Ley etiquetado nutricional

TEMUCO, 2024



Proyecto apoyado por:



ACHIPIA

AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA



CAR/ La Araucanía
COMISIONES ASESORAS REGIONALES DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA



GUÍA PASO A PASO
PARA EMPRENDIMIENTO AGROALIMENTARIOS



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
TEMUCO

PRESENTACIÓN

Agrokit, guía paso a paso para el emprendimiento agroalimentario, consiste en una caja de herramientas compuesta por información clara y sencilla sobre trámites legales y tributarios de los emprendimientos, permitiendo al usuario, conocer cuáles son los pasos ordenados que se deben realizar, que documentación presentar y donde dirigirse al momento de realizar los trámites correspondientes.

En este manual encontrarás la información necesaria dividida en cinco categorías:

- Inocuidad alimentaria.
- Resolución sanitaria.
- Formalización del emprendimiento.
- Etiquetado nutricional.
- Registro de marca.

Los manuales Agrokit han sido elaborados bajo una metodología de selección de rubros, valorizados según Nro. de emprendimientos asociados a un rubro determinado, valor estimado de la producción asociado al rubro determinado, nivel de integración productiva a nivel territorial: (producción primaria, procesamiento y, comercialización, importación o exportación de materia prima) entre otros criterios.

Según la metodología implementada se determinó trabajar con 5 rubros dentro de la IX región:

- Frutales menores.
- Lácteos y licores.
- Apícola.
- Carne ovina y caprina.

Recuerda guiarte por la información recopilada en el manual, el cual es apoyada por videos multimedia, interactuando por medio de códigos QR que te direccionarán a los sitios web correspondientes.

INDICE

04. Conceptos generales de producción y rotulación

07. Rotulación general

09. Rotulación nutricional

12. Declaración nutricional

16. Propiedades nutricionales

18. Tamaño de rótula nutricional

En conformidad con con la Ley 20.606, el Ministerio de Salud pone a disposición el Manual de Etiquetado Nutricional de Alimentos para los productores de alimentos del país que tienen que acogerse a la normativa.



ESCANEA EL CÓDIGO QR PARA
DESCARGAR MANUAL DE
ETIQUETADO DE ALIMENTOS
o entra a www.minsal.cl



ESCANEA EL CÓDIGO QR PARA VER
EL VIDEO TUTORIAL DE LEY DE
ETIQUETADO MINISTERIO DE SALUD
**Normativa de etiquetado pequeñas
empresas**

01

CONCEPTOS GENERALES DE PRODUCCIÓN Y ROTULACIÓN



01.

¿QUÉ SE NECESITA PARA PRODUCIR UN ALIMENTO?

1. Cumplimiento del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) otorgada por la Seremi de Salud correspondiente a su región.

2. Cumplimiento del RSA en materia de procesos productivos, en relación a la higiene, rotulación y publicidad.

*El Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de alimentos sanos e inocuos.

02.

SOBRE LA ETIQUETA O RÓTULO ¿QUÉ ES Y PARA QUÉ SIRVE?

La etiqueta o rótulo entrega información útil y relevante sobre la empresa o emprendimiento y las características propios del producto.

Es un componente fundamental que puede estar visible en el empaque/envase y/o adherida al producto mismo (colgante o adhesivo).



***Este código QR redirige
al Reglamento
sanitario***

03.

INFORMACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO O ROTULACIÓN GENERAL Y NUTRICIONAL



1. ROTULACIÓN GENERAL

Es la información relacionada con la identificación del productor (nombre o razón social, domicilio, etc.), las condiciones productivas (lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, etc.), y la información propia del producto (nombre del alimento, contenido neto, etc.).

2. ROTULACIÓN NUTRICIONAL

Comprende toda la información sobre las características nutricionales del alimento. Esta información nutricional tiene componentes obligatorios y otros opcionales.



02

ROTULACIÓN GENERAL



LOS PRODUCTOS DEBEN ROTULAR OBLIGATORIAMENTE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN

EXPRESAR

Dar a conocer sus características (tanto generales como nutricionales, tales como ingredientes, componentes, peso, tamaño, entre otros).

PREFERENCIA

Entregar indicaciones para su uso y/o conservación, precauciones, nombre del fabricante, procedencia, fecha de fabricación y de vencimiento, etc.

CONTRIBUIR

Contribuir a facilitar la comercialización de los alimentos a nivel nacional e internacional



DISTINCIÓN

- Identificar y diferenciar el producto (nombre, marca y diseño).

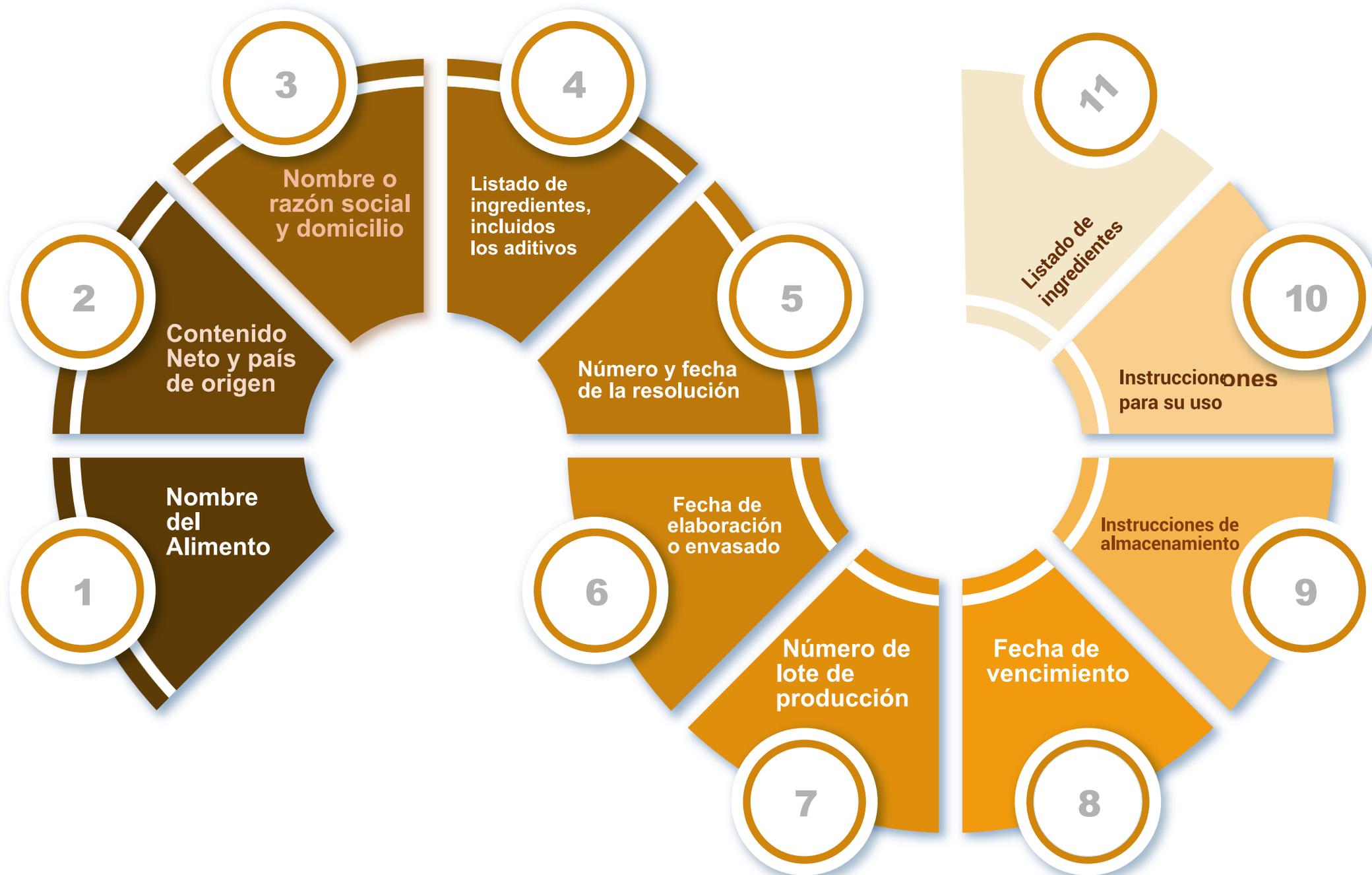
INDICACIONES

Entregar indicaciones para su uso y/o conservación, precauciones, nombre del fabricante, procedencia, fecha de fabricación y de vencimiento, etc.

INCENTIVO

- Incentivar a la industria/productor a mejorar la calidad nutricional de sus productos.

EN LA ROTULACIÓN GENERAL ES OBLIGATORIO:



COMPONENTES OBLIGATORIOS

A

DECLARACIÓN DE NUTRIENTES:

Es la información sobre el aporte de energía, proteínas, hidratos de carbono, grasa, sodio y azúcares totales que contiene el producto alimenticio, salvo que se cumpla con algunas excepciones para su rotulación.

B

DECLARACIÓN DEL SELLO "ALTO EN"

Cuando corresponda el sello "ALTO EN" es el símbolo blanco y negro que deben rotular los alimentos que superen los límites establecidos para calorías, azúcares totales, sodio y grasas saturadas, salvo que se cumpla con alguna de las excepciones para su rotulación.

COMPONENTES OPCIONALES

A

PROPIEDADES NUTRICIONALES:

Son mensajes en que se destaca el contenido de nutrientes, fibra dietética o colesterol de un alimento, entre otros nutrientes.

B

DECLARACIÓN DEL SELLO "ALTO EN"

Son mensajes que relacionan los alimentos o componentes de los alimentos con una condición de salud de las personas.



Imagen N° 1: Sellos "ALTO EN", que se deben rotular cuando el alimento supere los límites establecidos para calorías, azúcares totales, sodio y grasas saturadas.

03

ROTULACIÓN NUTRICIONAL



Reglamento
Sanitario de los
Alimentos



DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

 Los parámetros obligatorios que se deben declarar en la información nutricional son los siguientes:

- **Energía, expresado en calorías (Kcal).**

- **Proteínas, expresado en gramos (g).**

- **Grasas totales, expresadas en gramos (g).**

 Si el alimento contiene 3 o más gramos de grasas totales por porción de consumo habitual, deberá declararse además los siguientes parámetros:

*Ácidos grasos saturados, expresados en gramos (g).

*Ácidos grasos monoinsaturados, expresados en gramos (g).

*Ácidos grasos poliinsaturados, expresados en gramos (g).

*Ácidos grasos trans, expresados en gramos (g).

*Colesterol, expresado en miligramos (mg).

- Hidratos de carbono disponibles, expresados en gramos (g).

- Azúcares totales, expresados en gramos (g).

- Sodio, expresado en miligramos (mg).



¿CÓMO SÉ QUE SU APORTE NUTRICIONAL SUPERA ALGUNO DE LOS LÍMITES DE NUTRIENTES ESTABLECIDOS EN EL RSA?

Cuando el producto tenga adición de azúcares, grasas o sodio, según lo descrito en el punto anterior, tengo que comparar

el aporte nutricional del producto según tabla nutricional que elaboré, con los límites para el nutriente que fue adicionado:

- Si adicioné azúcares debo evaluar azúcares totales y calorías.

- Si adicioné grasas, debo evaluar los límites que están definidos para los productos sólidos y para los productos líquidos, éstos son:

Limites para alimentos solidos:

	1era fase	2da fase	3era fase
Calorías	350 kcal/ 100g	300 kcal/ 100g	275 kcal/ 100g
Sodio	800mg/ 100g	500mg/ 100g	400mg/ 100g
Azúcares	22,5g/ 100 g	15g/ 100 g	10g/ 100 g
Grasas saturadas	6g/100g	5g/100g	4g/100g

Limites para alimentos líquidos:

	1era fase	2da fase	3era fase
Calorías	100 kcal/ 100g	80 kcal/ 100g	70 kcal/ 100g
Sodio	100mg/ 100g	100mg/ 100g	100mg/ 100g
Azúcares	6g/ 100 g	5g/ 100 g	5g/ 100 g
Grasas saturadas	3g/100g	3g/100g	3g/100g



Una vez que sé que debo rotular en sello ¿DÓNDE Y DE QUÉ TAMAÑO?

El o los sellos se deben ubicar en la cara principal de la etiqueta. Como referencia, la cara frontal es donde habitualmente se encuentra el nombre y la marca del producto, y es lo primero que ve el consumidor cuando va a comprar el producto.

Según sea el área de la etiqueta, será el tamaño del o los sellos que se deben poner.

Para calcular el área de la etiqueta o el área de la cara principal de la etiqueta se debe multiplicar el alto por el ancho de la etiqueta. Con esto se obtiene el área en cm². Y de acuerdo al siguiente cuadro se definen las dimensiones de cada sello.

ÁREA DE LA CARA PRINCIPAL DE LA ETIQUETA	DIMENSIONES DE SÍMBOLO (ALTO Y ANCHO)
Menos de 30 cm ²	Rotula el envase mayor que los contenga
Entre 30 y menor a 60 cm ²	1,5 x 1,5 cm
Entre 60 y menor a 100cm ²	2,0 x 2,0 cm
Entre 100 y menor a 200 cm ²	2,5 x 2,5 cm
Entre 200 y menor a 300 cm ²	3,0x 3,0 cm
Mayor o igual a 300 cm ²	3,5x 3,5 cm

Para calcular el tamaño del área de la cara principal de la etiqueta de frascos o tarros, multiplicamos el diámetro de la etiqueta por el alto, y este resultado se divide en 2.

En el caso que la etiqueta utilice el largo total del envase, como en el caso de las conservas en tarros, se deberá considerar el valor del largo total del tarro.

Una orientación para saber si el producto debería llevar sellos "ALTO EN" se resume, en general, en el siguiente diagrama, considerando siempre que cuando tiene adición y supera los límites, debe rotular el sello.

Si un alimento supera los límites, no puede hacer publicidad dirigida a niños/as y no se puede vender al interior de los establecimientos educacionales.



PROPIEDADES NUTRICIONALES

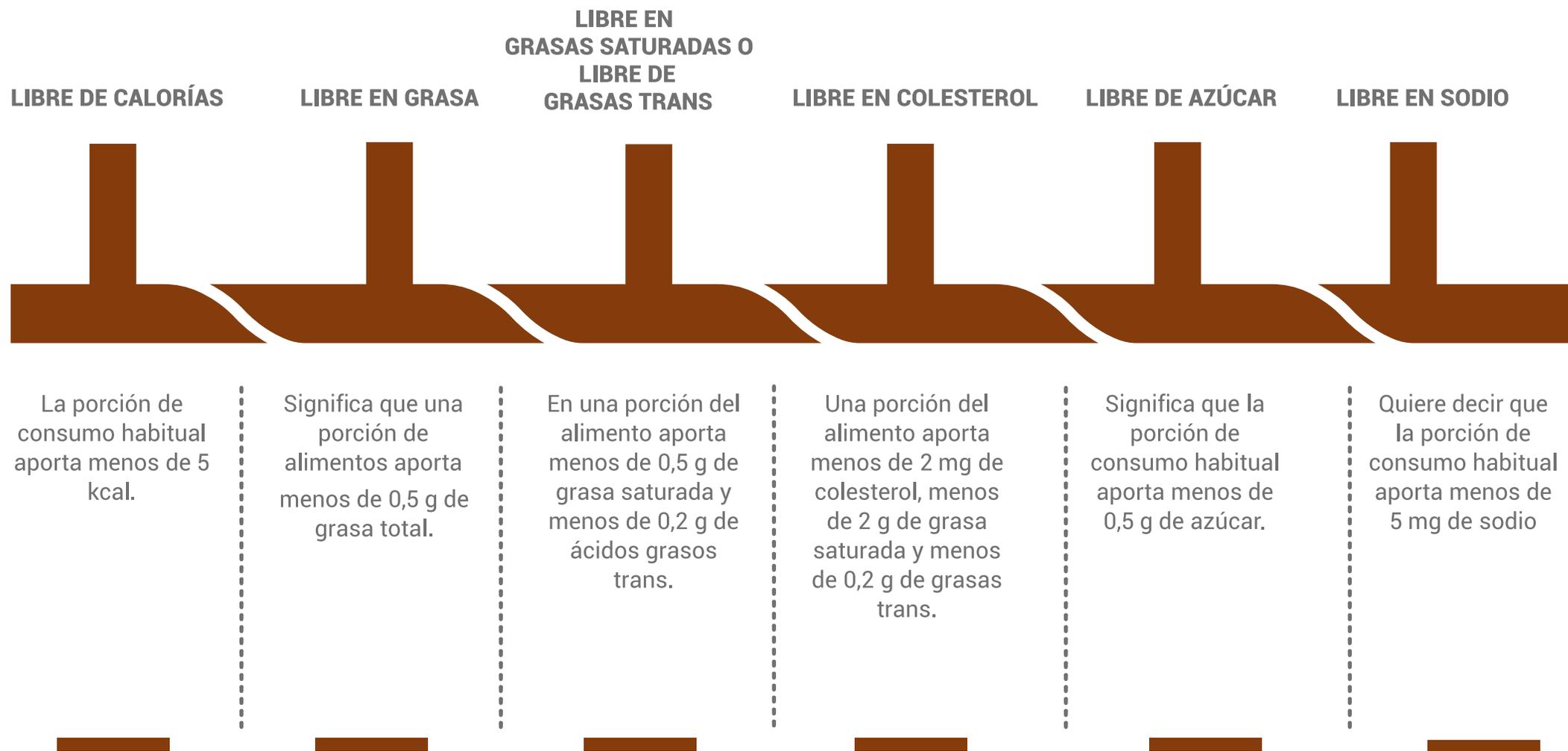
Son mensajes donde se destaca una característica del alimento relacionado con el contenido de proteínas, grasas, hidratos de carbono, colesterol, azúcares, sodio, vitaminas o minerales y al aporte de energía.

Basado en descriptores nutricionales según el aporte de energía o nutriente involucrado en la declaración de propiedades. Cuando se reduce el contenido de nutrientes puede expresar el porcentaje de cuánto se ha reducido respecto a un alimento normal o sin modificaciones.

Para destacar una característica nutricional en un producto alimenticio sólo está permitido utilizar frases o descriptores que se indican en el RSA, cuando se cumplan las condiciones para poder declararlo.

Éstos son los siguientes:

LIBRE:



REDUCIDO:

REDUCIDO

Se emplea esta palabra cuando el producto ha sido modificado y contiene 25% menos de calorías o nutrientes que el alimento de referencia.

REDUCIDO EN CALORÍAS

Quiere decir que el producto contiene 25% menos calorías que el alimento normal.

REDUCIDO EN GRASAS

Es que el producto contiene 25% menos grasas que el alimento normal.

REDUCIDO EN COLESTEROL

Significa que el producto tiene 25% menos colesterol que el alimento normal

BAJO:

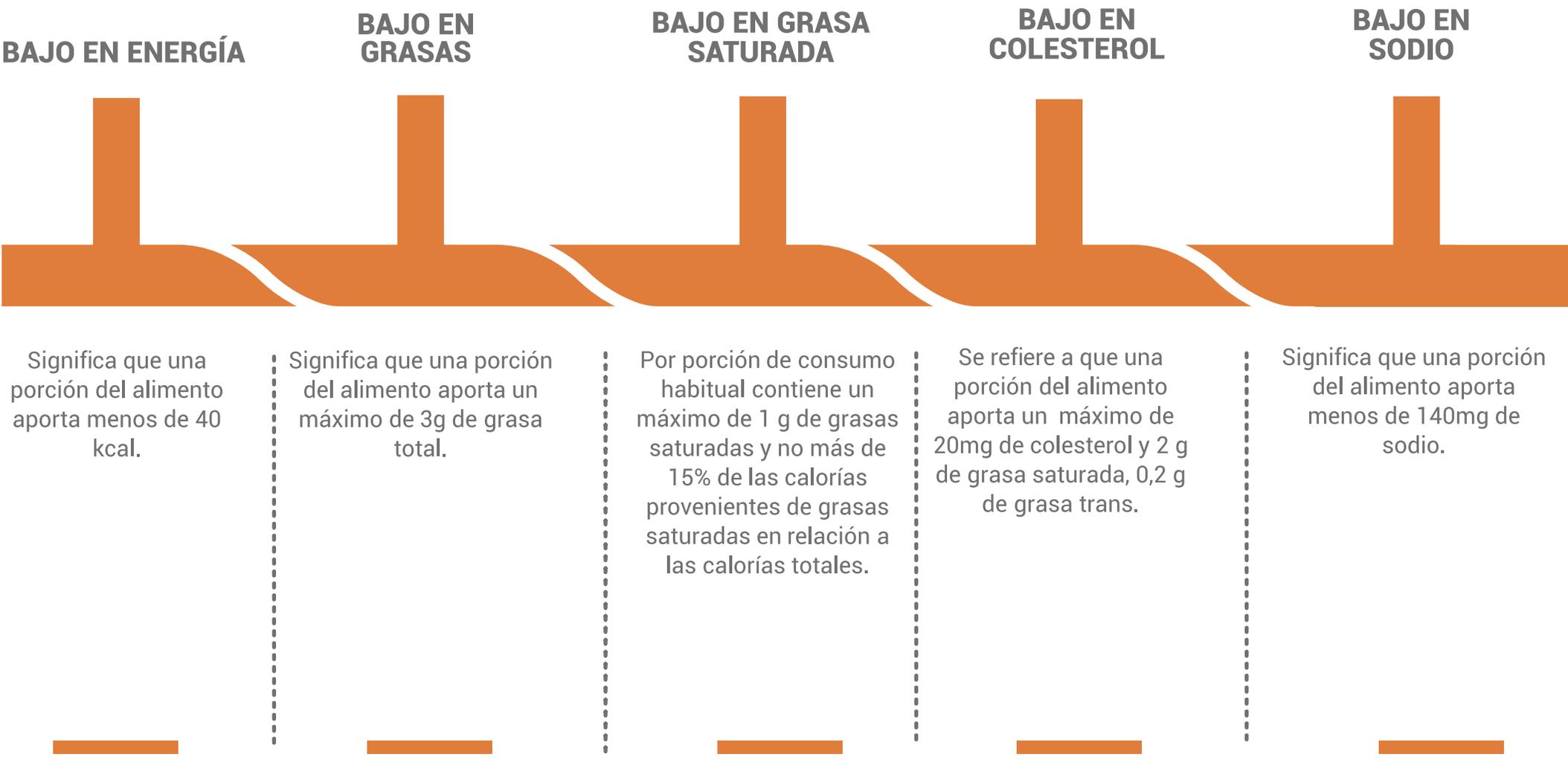
BAJO EN ENERGÍA

BAJO EN GRASAS

BAJO EN GRASA SATURADA

BAJO EN COLESTEROL

BAJO EN SODIO



Significa que una porción del alimento aporta menos de 40 kcal.

Significa que una porción del alimento aporta un máximo de 3g de grasa total.

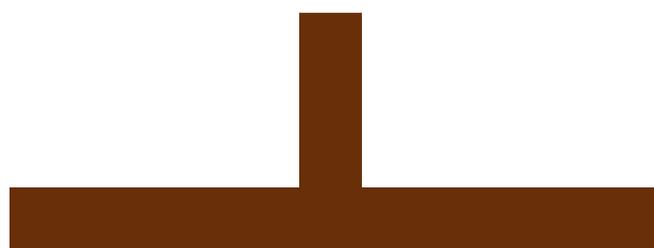
Por porción de consumo habitual contiene un máximo de 1 g de grasas saturadas y no más de 15% de las calorías provenientes de grasas saturadas en relación a las calorías totales.

Se refiere a que una porción del alimento aporta un máximo de 20mg de colesterol y 2 g de grasa saturada, 0,2 g de grasa trans.

Significa que una porción del alimento aporta menos de 140mg de sodio.

MUY BAJO APORTE

MUY BAJO APORTE:



Específicamente se utiliza para el sodio, y quiere decir que la porción de consumo habitual contiene máximo 35 mg de sodio.



EXTRAMARGO

EXTRAMARGO:

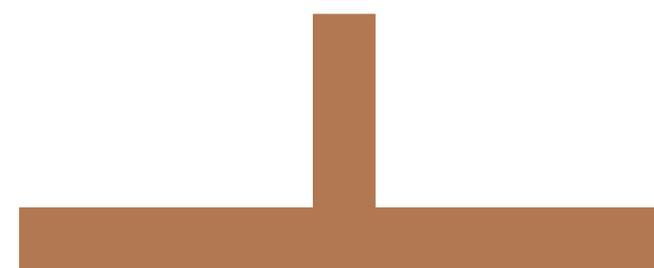


Es específico para carnes, pescados y sus derivados. Significa que por porción de consumo habitual y por cada 100 g contiene como máximo 5g de grasa total, igual o menos de 2 g de grasa saturada e igual o menos de 95 mg de colesterol.



SIN AZÚCAR

SIN AZÚCAR/ AZÚCARES AÑADIDOS



Está permitido sólo si no fue incorporado azúcar o azúcares añadidos. Debe ir acompañado de una frase como "este alimento no es libre de calorías" cuando los alimentos no lleven el "libre" "bajo" o "reducido" en calorías.



BUENA FUENTE

FORTIFICADO

BUENA FUENTE

FORTIFICADO

Buena fuente de vitaminas, minerales, fibra dietética y proteínas, la porción del alimento contiene entre 10% y 19% de la dosis diaria de referencia.

Sólo se podrá usar si el alimento ha sido modificado agregando un 10% o más del valor diario de referencia del nutriente adicional.



Una vez que sé que debo rotular en sello ¿DÓNDE Y DE QUÉ TAMAÑO?

El o los sellos deben ubicarse en la cara principal de la etiqueta. Como referencia, esta es la cara frontal donde habitualmente se encuentran el nombre y la marca del producto, siendo lo primero que ve el consumidor al comprarlo. El tamaño del o los sellos dependerá del área de la etiqueta.

Para calcular el área de la etiqueta o de su cara principal, se debe multiplicar el alto por el ancho de la etiqueta. Esto da el área en cm^2 , y según el siguiente cuadro, se definen las dimensiones de cada sello.

ÁREA DE LA CARA PRINCIPAL DE LA ETIQUETA	DIMENSIONES DE SÍMBOLO (ALTO Y ANCHO)
Menos de 30 cm^2	Rotula el envase mayor que los contenga
Entre 30 y menor a 60 cm^2	1,5 x 1,5 cm
Entre 60 y menor a 100 cm^2	2,0 x 2,0 cm
Entre 100 y menor a 200 cm^2	2,5 x 2,5 cm
Entre 200 y menor a 300 cm^2	3,0x 3,0 cm
Mayor o igual a 300 cm^2	3,5x 3,5 cm

Para calcular el tamaño del área de la cara principal de la etiqueta de frascos o tarros, multiplicamos el diámetro de la etiqueta por el alto, y este resultado se divide en 2.

En el caso que la etiqueta utilice el largo total del envase, como en el caso de las conservas en tarros, se deberá considerar el valor del largo total del tarro.

Análisis nutricional \$120.000 + IVA en CGNA (No incluye sodio)

Análisis de Sodio \$20.860 + IVA en ICYTAL, UACH



EXCESO
E GRASAS
TURADAS

MSP

EXCESO
AZÚCARES

MSP

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

MSP

D

VISITA NUESTRO REPOSITARIO DIGITAL

<https://www.achipia.gob.cl/agrokit/>



Proyecto ejecutado por Universidad Católica de Temuco

Apoyado por ACHIPIA (Agencia Chilena Para la Inocuidad y Calidad Alimentaria) - FIA (Fundación para la Innovación Agraria del Ministerio De Agricultura) - CAR/ La Araucanía (Comisiones Asesoras Regionales de Inocuidad y Calidad Alimentaria)

Temuco, Marzo del 2023

AGROKIT | GUÍA PASO A PASO
PARA EMPRENDIMIENTO AGROALIMENTARIOS