



## CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 255 Y 258 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La propuesta de modificación de los artículos 255 y 258 del Reglamento Sanitario de los Alimentos que se presenta, tiene como objetivo mejorar la definición de aceites comestibles de origen marino a fin de incorporar otras fuentes de aceites como lo son los crustáceos, por ejemplo. Por otra parte, se cambia levemente la definición de aceite marino modificado para dar cuenta de los diversos procesos que involucran esta condición. Lo anterior, con el fin de favorecer la disponibilidad de tales productos para el consumo y, mantener los aceites marinos como categoría y así favorecer la correcta rotulación de los productos para evitar el fraude al consumidor.

Se resaltan en color rojo las propuestas de modificación.

ARTÍCULO 255 DICE/SITUACIÓN ACTUAL	ARTÍCULO 255 SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA FUNDAMENTACIÓN DE LA OBSERVACIÓN O PROPUESTA
<b>ARTÍCULO 255.-</b> Aceites comestibles de origen marino son los obtenidos de peces o mamíferos marinos, de consistencia fluida a 15°C, que no han sido sometidos a proceso de hidrogenación.	<b>ARTÍCULO 255.-</b> Aceites comestibles de origen marino son los obtenidos de <b>animales marinos, con exclusión de anfibios y reptiles</b> , de consistencia fluida a 15°C, que no han sido sometidos a proceso de hidrogenación.	La propuesta pretende incorporar otras fuentes de aceites marinos como, por ejemplo, los crustáceos. Lo anterior, a fin de armonizar este Reglamento con el Código de Prácticas sobre Pescado y Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003) del Codex Alimentarius, el que define pez, como “cualquiera de los vertebrados e invertebrados acuáticos de sangre fría (ectotérmicos). No incluye a los anfibios ni a los reptiles acuáticos”, y con trabajos que están actualmente en desarrollo por parte del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites que incluyen varias especies de peces (considerando krill entre ellos). Junto con la ampliación de fuentes de aceites marinos, esta propuesta permite cumplir con el objetivo de evitar fraudes al consumidor y, en el futuro, basado en antecedentes científicos, establecer parámetros para tales productos. Finalmente, se busca dar cuenta de la diversidad de procesos de modificación de tales aceites.
<b>ARTÍCULO 258 DICE/SITUACIÓN ACTUAL</b>	<b>ARTÍCULO 258 SE PROPONE</b>	
<b>ARTÍCULO 258.-</b> Aceites marinos modificados comestibles son los productos grasos de consistencia fluida a la temperatura de 15°C, obtenidos de especies pelágicas y sometidos a procesos de hidrogenación y fraccionamiento.	<b>ARTÍCULO 258.-</b> Aceites marinos modificados comestibles son los productos grasos de consistencia fluida a la temperatura de 15°C, obtenidos de especies pelágicas y sometidos a procesos de hidrogenación o fraccionamiento.	

