

Guía Comercial

# Chile 2023

Guía práctica para  
consultar los  
requisitos de acceso  
al mercado.

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
**Argentina**

## CHILE

### ORGANISMOS ADUANEROS INTERVINIENTES EN EL PROCESO DE IMPORTACIÓN

En Chile, el Ministerio de Salud (MINSAL) es el encargado de fiscalizar a la industria productora de alimentos, para lo cual hoy en día cuenta con dos herramientas: el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) y el Plan Regional de Salud Pública (PRSP) en su componente “Inocuidad de los alimentos”.

El PRSP se encarga de dar las orientaciones técnicas para el cumplimiento de metas de fiscalización a las regiones. Es la Autoridad Sanitaria Regional (ASR) o Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud la que tiene la atribución legal de velar por la inocuidad de los alimentos que consume la población.

Con respecto a los alimentos importados, éstos son controlados también por la SEREMI.

### NORMAS SOBRE IMPORTACIÓN

El procedimiento de importación de cualquier tipo de alimento involucra realizar dos trámites ante la Autoridad Sanitaria: Secretaría Regional Ministerial de Salud, SEREMI de Salud, Región Metropolitana:

- **Certificado de Destinación Aduanera (CDA)**
- **Autorización de Uso y Disposición de Alimentos Importados**

Ambas solicitudes pueden ser autorizadas o rechazadas, dependiendo si los productos que conforman la partida de importación, cumplen o no con los requerimientos o exigencias de la reglamentación sanitaria vigente.

[Procedimiento para importación de alimentos](#)

Autorización de importación de Alimentos (uso y disposición): [SEREMI en Línea](#)

- [Trámite en línea](#)
- [Manual Autoridad Sanitaria Digital](#)

Dónde realizar el trámite presencial: [AQUÍ](#)

### Marco Legal

[Decreto N° 977, de 1996, sobre el reglamento sanitario de alimentos](#)

[Artículo 90 del Código Sanitario, DFL 725/1968](#)

[Ley 18164 de 1982 de Ministerio de Hacienda](#)

### Certificado de destinación aduanera (CDA)

Resolución emitida por la SEREMI de Salud, correspondiente al lugar en que se encuentra ubicada la Aduana por la cual ingresaron los productos, la que autoriza el retiro y transporte de las mercaderías, desde los recintos aduaneros a la bodega o depósito autorizado donde serán almacenados los productos. Debe indicar la dirección de la bodega debidamente autorizada, ruta y condiciones de traslado de las mercaderías. En la SEREMI de Salud R.M. existen dos vías para realizar este tipo de procedimientos: [trámite en línea](#) y/o en las [Oficinas de Atención de Usuario](#). En cualquier de los casos es necesario contar con:

- Factura del producto
- Copia de Resolución Sanitaria de la bodega destino autorizada
- Guía Aérea

El importador asume las siguientes obligaciones y responsabilidades de trasladar los productos alimenticios a la bodega indicada en el CDA; mantener los productos en dicha bodega, absteniéndose de usarlos, consumirlos, venderlos, cederlos o disponer de ellos a ningún título, antes de obtener la autorización de uso y disposición de la SEREMI de Salud de la Región donde se encuentra la bodega de destino; y requerir la autorización de uso y disposición de la SEREMI de Salud de la Región donde se encuentra la bodega de destino, acompañando a su solicitud copia del CDA.

### Autorización de uso y disposición

Resolución emitida por la SEREMI de Salud, correspondiente a la jurisdicción donde se encuentra ubicada la bodega que almacena las mercaderías, instrumento. En virtud de la misma, se autoriza o rechaza al importador el uso, venta, consumo, cesión y disposición de los productos importados. Previamente, la SEREMI inspeccionará y/o someterá a análisis

de laboratorio dichos productos para comprobar que cumplan con la normativa sanitaria vigente.

Se requiere contar con la siguiente documentación:

- Certificado de Destinación Aduanera
- Copia de Factura de Compra
- Copia de Resolución Sanitaria de la Bodega o Depósito autorizado
- Certificado Sanitario del país de origen del producto, válido para cada partida de importación o Certificado del libre venta de los productos
- Ficha Técnica emitida por el fabricante del producto en español, para los productos importados por primera vez al país o con cambio de formulación respecto a los importados previamente
- Rótulo o proyecto de rotulación con el formato que permita dar cumplimiento a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto 977/96Minsal).

**Sistema de Autoridad Sanitaria Digital**. Registrarse e ingresar con su clave. Seleccionar: Comercio Exterior y luego Autorización de Uso y Disposición.

PROCEDIMIENTO TECNICOS. El trámite puede ser:

- Trámite directo sin inspección: la Autoridad Sanitaria de la jurisdicción donde se encuentra la bodega de destino resuelve emitir la Resolución de autorización sin mediar inspección del producto.
- Trámite con inspección sin toma de muestra: Se inspecciona el producto en su lugar de almacenaje, para verificar: Identificación incluyendo el CDA, características físicas al momento de la inspección, rótulo, condiciones de estiba, inspección de los registros de temperatura y medición de la temperatura del producto, cuando corresponda. La Autoridad Sanitaria, puede proceder a la toma de muestra y su posterior análisis.
- Trámite con inspección con toma de muestra. Se toman muestras de la mercancía para ser analizada con respecto a los parámetros establecidos para el tipo de alimento que se trate.

## TENDENCIAS DE CONSUMO

Las consultoras que analizan la industria de alimentos a nivel global, han notado que el segmento que más crece, es el segmento de salud y bienestar.

Según un estudio denominado “Preferencias y Tendencias del Consumo de Alimentos en Chile”, realizado por la consultora Deloitte Touche Tohmatsu Limited en noviembre 2021 (contó con la participación de más de 1.000 personas, tomadores de decisión de compra de alimentos dentro del hogar, mayores de 18 años), en los últimos años el consumo ha evolucionado de manera acelerada y junto con él la cadena de valor de los alimentos se está transformando, impulsadas por los nuevos comportamientos y expectativas de los consumidores.

Actualmente los consumidores en Chile son más conscientes y reflexivos, en este sentido, el perfil del comprador de alimentos en Chile está fuertemente marcado por las preferencias de sostenibilidad, defiende el medio ambiente y opta por ser parte del cambio. Resulta evidente que los productores que comiencen a comunicar de manera activa sus acciones sostenibles, tendrán más rápido la preferencia de estos consumidores.

El consumidor chileno está cada vez más interesado en llevar una alimentación saludable, se detectó una creciente preocupación de los consumidores por los atributos de los productos, la simplicidad en la cantidad de ingredientes y sus orígenes, los métodos de procesamiento y su relación con el medio ambiente.

### Oportunidades:

Las plantas y las flores están cada vez más presentes en alimentos y bebidas.

Los vegetales se han transformado en grandes protagonistas en la industria de alimentos. Desde el año 2011 el número de lanzamientos al mercado en base a ingredientes vegetales ha aumentado casi 7 veces.

Las categorías que han experimentado mayor crecimiento son las bebidas a base de vegetales (bebida a base de almendras, arroz) que se combinan para realizar diferentes preparaciones.

Los sabores auténticos de las culturas del mundo se han vuelto sumamente populares entre los consumidores que cada día buscan nuevas experiencias a través de los alimentos. Ingredientes de la cocina India, Thai o mexicana son ejemplos de sabores que hoy florecen en el mercado.

Cada día aparecen más productos que apuntan a ocasiones específicas del día de los consumidores. Ejemplo de esto son los infinitos snacks pensados para consumir “on the go” (sin necesidad de hacer una pausa de las actividades, trabajando, viajando, etc.), Smoothies o yogurts que incorporan ingredientes energéticos.

La agroecología o agricultura orgánica –que también plantea fuertes problemas en la sustentabilidad de su producción- ganan cada vez más adeptos, incluso cuando continúan siendo un mercado aún de nicho.

## REQUISITOS DE ETIQUETADO / ROTULADO

### [Ley de Alimentos – Nuevo etiquetado de alimentos](#)

### [LEY 20606 Firma electrónica. Sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad](#)

### [Ley de Etiquetado de Alimentos 20.060](#)

### [Ley de Alimentos: Manual de Etiquetado Nutricional](#)

La ley rige desde el 27 de junio de 2016, debido que así lo establece la modificación al Reglamento Sanitario de los Alimentos. Los envases o etiquetas de los alimentos destinados al consumo humano (es decir, se excluyen los alimentos para animales) deben indicar los ingredientes que contienen, incluyendo todos sus aditivos (expresados en orden decreciente de proporciones), y su información nutricional. Además, se deberá informar, al menos, los contenidos de energía, azúcares, sodio y grasas saturadas y los demás que el Ministerio determine.

Los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de alimentos deben encargarse o velar por que la información esté contenida en los envases.

No se podrá adicionar a los alimentos y comidas preparadas ingredientes o aditivos que puedan inducir a equívocos, daños a la salud, engaños o falsedades, o que de alguna forma puedan crear una impresión errónea respecto a la verdadera naturaleza, composición o calidad del alimento. Tampoco se podrá adicionar ingredientes o aditivos en concentraciones que causen daños a la salud, según lo establezca el Ministerio de Salud. La información que se debe entregar en envases o etiquetas será determinada en sus contenidos, forma, tamaño, mensajes, señalética o dibujos, proporciones y demás características por el Ministerio de Salud en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Asimismo, dicha normativa podrá fijar límites de contenido de energía y nutrientes.

La Autoridad Sanitaria, en ejercicio de sus atribuciones, podrá corroborar con análisis propios la información indicada en la rotulación de los alimentos, sin perjuicio del ejercicio de sus facultades fiscalizadoras.

En el envase o etiqueta de todo producto alimentario que sea comercializado en Chile y que contenga entre sus ingredientes o haya utilizado en su elaboración soja, leche, maní, huevo, mariscos, pescado, gluten o frutos secos será obligatorio indicarlo.

Estará prohibido que los alimentos con altos índices en calorías, grasas, grasas saturadas, azúcar y sal sean expendidos, comercializados, promocionados y publicitados dentro de establecimientos de educación preescolar, básica y media.

La nueva normativa establece la obligatoriedad del rotulado frontal a todos aquellos alimentos altos en calorías, azúcares, sodio y grasas saturadas, deberán tener una advertencia en la cara principal de su envase donde se informe sobre el alto contenido de dichos nutrientes. Esto se efectúa a través de un logotipo impreso: un octágono, de fondo negro y letras blancas, con la leyenda "Alto en..." similar a un signo "Pare", con una dimensión dada por el tamaño del envoltorio especificado en la ley.

A efecto de orientar sobre el correcto etiquetado nutricional de los alimentos y especialmente la nueva rotulación de los símbolos de advertencia "ALTO EN" cuando corresponda, además de otros temas relativos a la producción y etiquetado de alimentos se puede acceder al Manual del etiquetado nutricional de los alimentos.

## REQUISITOS SANITARIOS

[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.

Se aplica a todas las personas naturales o jurídicas, que se relacionen o intervengan en los procesos aludidos anteriormente, así como a los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines.

## ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

**Un alimento certificado como libre de gluten en Argentina** se puede comercializar en Chile, siempre y cuando cumpla con el límite crítico establecido por la normativa chilena,

que es menor de 3 ppm de gluten. Esta información se debe documentar con un certificado de análisis de gluten o prolamina que puede ser emitido en el lugar de origen del producto o uno que se haga en Chile.

Más información en: [Fundación Convivir](#)

## ORGANISMOS INVOLUCRADOS

Embajada de Chile en Argentina: <https://chile.gob.cl/argentina/>

Embajada de Argentina en Chile:

<https://ehile.cancilleria.gob.ar/>

Secretarías Regionales Ministeriales de Salud (Chile):

<https://www.minsal.cl/secretarias-regionales-ministeriales-de-salud/>

Este documento es de carácter informativo. Es una guía orientativa, introductoria y que se encuentra en constantes actualizaciones. Deberá verificar, previamente, los mercados abiertos para saber si nuestro país tiene acordado requisitos con el país de interés para el producto a exportar. Cada producto deberá ser debidamente consultado en el respectivo sitio oficial de cada mercado de destino.



Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
**Argentina**