



Chile 2024

Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas



Chile 2024

Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas

ÍNDICE

Introducción	03
Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas	04
1. Organismos aduaneros intervinientes en el proceso de importación	06
2. Normas sobre importación	07
3. Requisitos sanitarios	10
4. Requisitos de etiquetado/Rotulado	11
5. Alimentos libres de gluten	14
6. Tendencias de consumo	15
7. Organismos involucrados	17

Introducción



La exportación de productos es un componente crucial para el crecimiento económico de cualquier empresa y país. La posibilidad de expandir los mercados más allá de las fronteras nacionales abre nuevas oportunidades de negocio y permite alcanzar un nivel superior de competitividad en el escenario global.

Sin embargo, para muchas empresas, especialmente las pequeñas y medianas (PYMES), el proceso de exportación puede resultar abrumador y lleno de desafíos desconocidos.

Este documento tiene como objetivo proporcionar información clara y práctica, con el apoyo de enlaces de ruta a sitios webs útiles y de interés, para ayudar a las empresas a comenzar a navegar por el complejo mundo de la exportación.

A lo largo de estas páginas, encontrarán información valiosa, consejos prácticos y recursos útiles para hacer que su viaje hacia la exportación sea lo más fluido y exitoso posible.

Ya sea que esté considerando la exportación por primera vez o buscando mejorar sus operaciones existentes, esta guía está diseñada para ser una herramienta indispensable para cualquier empresa o productor que aspire a alcanzar nuevos horizontes y aprovechar al máximo las oportunidades globales que el comercio internacional ofrece.

Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas



En el ámbito de la exportación de alimentos y bebidas, el entendimiento sólido de los principios básicos y la búsqueda de asesoramiento especializado son elementos fundamentales para alcanzar el éxito. Tanto las pequeñas y medianas empresas (PYMES) como los productores individuales tienen la oportunidad de mejorar su preparación para este desafío, asegurando así una entrada exitosa en el mercado internacional.

Para aquellos que aspiran a iniciar un proceso de exportación, es esencial contar previamente con una serie de conocimientos básicos. A continuación, se presenta una lista de puntos importantes que deberían ser considerados:

- › Investigación de mercado: Antes de comenzar el proceso de exportación, es indispensable realizar una investigación exhaustiva de los mercados objetivo. Esto implica comprender en detalle las preferencias del consumidor, las regulaciones locales, el panorama competitivo y las tendencias del mercado en los países de interés para la exportación.
- › Certificaciones y regulaciones: Es imperativo adquirir un conocimiento profundo de los requisitos de certificación y las regulaciones alimentarias, tanto en el país de origen como en los mercados de destino. Esto incluye comprender en detalle certificaciones de seguridad alimentaria, etiquetado nutricional, así como las regulaciones de importación y exportación pertinentes para garantizar el cumplimiento normativo integral.
- › Logística y cadena de suministro: Poseer un entendimiento profundo de la logística internacional y la gestión de la cadena de suministro es fundamental. Esto abarca desde la selección del embalaje adecuado hasta el transporte, almacenamiento y gestión eficiente del inventario, con el fin de asegurar que los productos sean entregados de manera puntual y en óptimas condiciones a los mercados correspondientes.
- › Incoterms: Es de vital importancia adquirir un conocimiento detallado acerca de los Incoterms (Términos Internacionales de Comercio) para comprender las responsabilidades y los costos asociados con la entrega de productos en transacciones comerciales a nivel internacional.

- › **Cultura empresarial y etiqueta:** Contar con un entendimiento fundamentado sobre la cultura empresarial y la etiqueta comercial en los mercados de destino es indispensable para forjar relaciones comerciales exitosas y evitar posibles malentendidos culturales.
- › **Asociaciones y apoyo gubernamental:** Explorar oportunidades de asociación con entidades gubernamentales, cámaras de comercio, asociaciones comerciales y otros actores clave puede proporcionar un respaldo estratégico y recursos adicionales, facilitando así el camino hacia la exportación de manera más eficaz y sostenible.
- › **Marketing internacional:** La concepción y ejecución de una estrategia de marketing internacional, adaptada detalladamente a los mercados de destino, es un pilar fundamental. Esto puede incluir desde la adaptación del embalaje y etiquetado hasta la participación en ferias comerciales internacionales, misiones comerciales y la implementación de herramientas de marketing digital efectivas.
- › **Gestión financiera:** Comprender de manera integral los aspectos financieros inherentes a la exportación, como los costos asociados, la gestión de divisas, los términos de pago y las opciones de financiamiento comercial, es esencial para garantizar la rentabilidad y la sostenibilidad financiera de las operaciones de exportación.

1. Organismos aduaneros intervinientes en el proceso de importación



En Chile, el Ministerio de Salud ([MINSAL](#)) es el encargado de fiscalizar y supervisar la actividad de la industria alimentaria. Actualmente el Reglamento Sanitario de los Alimentos ([RSA](#)), es uno de los principales instrumentos para proteger la salud y nutrición de la población y así garantizar el suministro de alimentos sanos e inocuos. El reglamento tiene el objetivo de establecer condiciones sanitarias de un producto alimenticio, en relación a la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta para consumo humano.

Más información:

- › [Inocuidad de los alimentos](#)
- › [Reglamento Sanitario de los Alimentos](#)

El PRSP proporciona directrices técnicas para el cumplimiento de metas de fiscalización a diversas regiones del país. La Autoridad Sanitaria Regional ([ASR](#)) o Secretaría Regional Ministerial ([SEREMI](#)) de Salud están facultadas legalmente para garantizar la inocuidad de los alimentos consumidos por la población. En cuanto a los productos alimenticios importados, estos también están sujetos al control de la SEREMI.

2. Normas sobre importación



El proceso de importación de cualquier categoría de alimentos, conlleva la realización de dos procedimientos 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](#)

Certificado de destinación aduanera (CDA)

La resolución emitida por la Secretaría Regional Ministerial de Salud (SEREMI de Salud), correspondiente al lugar en que se encuentra ubicada la Aduana por la cual ingresaron los productos, otorga la autorización para el retiro y transporte de las mercancías desde los recintos aduaneros hasta la bodega o depósito debidamente autorizado para su almacenamiento. Esta resolución debe precisar la dirección de la bodega autorizada, la ruta a seguir y las condiciones del traslado de las mercancías. En la SEREMI de Salud Región Metropolitana, existen dos procedimientos disponibles para llevar a cabo esta gestión: [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 una serie de obligaciones y responsabilidades que incluyen el traslado de los productos alimenticios a la bodega designada en el Certificado de Depósito Aduanero (CDA), así como la preservación de dichos productos en dicha bodega. Debe abstenerse de utilizarlos, consumirlos, venderlos, cederlos o disponer de ellos de cualquier manera antes de obtener la autorización correspondiente de uso y disposición por parte de la Secretaría Regional Ministerial de Salud (SEREMI de Salud) de la jurisdicción donde se localiza la bodega de destino. Esta solicitud debe ir acompañada de una copia del CDA.

Autorización de uso y disposición

La autorización de uso y disposición es otorgada a través de una resolución emitida por la SEREMI de Salud correspondiente a la jurisdicción donde se encuentra ubicada la bodega que almacena las mercancías. Esta resolución es un instrumento mediante el cual se autoriza o se niega al importador el uso, venta, consumo, cesión y disposición de los productos importados. Antes de emitir dicha autorización, la SEREMI procederá a inspeccionar y/o someter a análisis de laboratorio los productos con el fin de verificar su cumplimiento 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 de 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 977/96 Minsal)

[Sistema de Autoridad Sanitaria Digital - Plataforma digital:](#)

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

- › [Trámites de alimentos](#)

Procedimiento técnico

- › 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.

3. Requisitos sanitarios



El [Reglamento Sanitario de los Alimentos](#) (RSA) establece las condiciones sanitarias a las 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.

Marco Legal

1. [Ley N° 18.164](#) del Ministerio de Hacienda.
2. [Código Sanitario](#).
3. [Decreto N° 977](#), de 1996, sobre el reglamento sanitario de alimentos.
4. Resolución exenta N° 322, de 2015, del Ministerio de Salud.
5. [Decreto con Fuerza de Ley \(DFL\) N° 1](#), de 2005, del Ministerio de Salud.
6. [Decreto Supremo \(DS\) N° 3](#), de 2010, del Ministerio de Salud.
7. [Resolución exenta N° 473](#), de 2008, y sus modificaciones.
8. [Decreto Supremo \(DS\) N° 16](#), de 1995, del Ministerio de Relaciones Exteriores.
9. [Ley N° 19.799](#), de 2002, sobre documentos electrónicos, firma electrónica, entre otros.
10. [Ley N° 19.880](#), de 2003, que establece la base de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la administración del Estado.

4. Requisitos de etiquetado/Rotulado



[Ley de Etiquetado de Alimentos 20.060](#)

La ley rige desde el 27 de junio de 2016, en virtud de las disposiciones establecidas en la modificación al Reglamento Sanitario de los Alimentos. Conforme a estas normativas, los envases o etiquetas de los productos alimenticios destinados al consumo humano (excluyendo aquellos destinados a animales) deben obligatoriamente incluir la lista de ingredientes, detallando todos los aditivos presentes en orden decreciente de proporciones, así como proporcionar información nutricional. Además, se requiere la indicación de al menos los contenidos de energía, azúcares, sodio y grasas saturadas, y cualquier otro componente que el Ministerio determine.

Los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de alimentos deben encargarse o velar por que la información requerida esté debidamente incluida en los envases de los productos alimenticios.

En este sentido, se prohíbe la adición de ingredientes o aditivos a los alimentos y comidas preparadas que puedan inducir a equívocos, representen un riesgo para la salud, den lugar a engaños o falsedades, o de alguna manera puedan generar una impresión errónea sobre la verdadera naturaleza, composición o calidad del alimento. Asimismo, está prohibido agregar ingredientes o aditivos en concentraciones que puedan resultar perjudiciales para la salud, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud.

La información que debe incluirse en los envases o etiquetas de los productos alimenticios, así como sus contenidos, formatos, dimensiones, mensajes, símbolos o ilustraciones, proporciones y otras características pertinentes, queda a cargo del Ministerio de Salud mediante el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Además, esta normativa puede establecer límites en cuanto al contenido de energía y nutrientes.

En el ejercicio de sus atribuciones, la Autoridad Sanitaria está facultada para verificar mediante análisis propios la precisión de la información proporcionada en el etiquetado de los alimentos, sin perjuicio de su función de fiscalización.

Por otra parte, se estipula que en el envase o etiqueta de todo producto alimenticio comercializado en Chile que contenga entre sus ingredientes o haya sido elaborado con soja, leche, maní, huevo, mariscos, pescado, gluten o frutos secos, deberá obligatoriamente indicarse tal circunstancia.

Se prohíbe la distribución, venta, promoción y publicidad de alimentos con elevados niveles de calorías, grasas, grasas saturadas, azúcar y sal en los establecimientos educativos de preescolar, básica y media. Conforme a la reciente normativa, se impone la obligatoriedad de incluir un etiquetado frontal en todos los alimentos con alto contenido de calorías, azúcares, sodio y grasas saturadas. Esta medida requiere la colocación de una advertencia en la parte principal del envase, la cual informará sobre la elevada concentración de dichos nutrientes. Dicha advertencia se materializa mediante la impresión de un logotipo en forma de octágono, con fondo negro y letras blancas, acompañado de la leyenda “Alto en...”. Las dimensiones de este logotipo deben adecuarse al tamaño del envoltorio conforme a lo estipulado por la legislación vigente.

Con el propósito de brindar orientación acerca del correcto etiquetado nutricional de los alimentos, incluyendo la nueva rotulación de los símbolos de advertencia “ALTO EN” cuando sea necesario, así como otros temas relacionados con la producción y etiquetado de alimentos, se pone a disposición el [Manual de Etiquetado Nutricional](#).

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

Ley de Alimentos. Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos sólidos.



Fuente: Ministerio de Salud, Chile.

Ley de Alimentos. Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos líquidos



Fuente: Ministerio de Salud, Chile.

Ley de Alimentos - Nuevo etiquetado de alimentos

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



Fuente: Ministerio de Salud, Chile.

- › [Normativa](#)
- › [Manuales gráficos](#)
- › [Informe sobre evaluaciones de la ley N° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad](#)

5. Alimentos libres de gluten



Un producto alimenticio certificado como libre de gluten, según las regulaciones argentinas puede ser puesto a la venta en Chile, bajo la condición de que cumpla con el umbral crítico establecido por la normativa chilena, el cual fija un límite de gluten inferior a 3 partes por millón (ppm). Esta condición debe ser respaldada por un certificado de análisis de gluten o prolaminas, que puede ser emitido tanto en el país de origen del producto como en Chile.

Más información en: [Fundación Convivir](#)

6. 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.

En la actualidad, los consumidores chilenos exhiben un nivel de conciencia y reflexión más elevado en relación con sus elecciones alimentarias. En este contexto, el perfil del comprador de alimentos en Chile se encuentra profundamente influenciado por las preferencias en materia de sostenibilidad, el compromiso con la protección del medio ambiente y la voluntad de contribuir al cambio. Es evidente que aquellos productores que adopten una comunicación activa respecto a sus prácticas sostenibles obtendrán una preferencia más rápida por parte de estos consumidores.

Por otro lado, los consumidores chilenos están más abiertos a probar nuevos alimentos y recetas de diferentes culturas. Existe una tendencia hacia la diversificación de la dieta y la incorporación de ingredientes y platos internacionales en la alimentación cotidiana.

Los consumidores valoran la transparencia en la información sobre los alimentos, incluyendo etiquetados claros que proporcionen detalles sobre los ingredientes, el origen y los valores nutricionales de los productos. Estas tendencias están moldeando el mercado alimentario chileno y están impulsando a los productores y comerciantes a adaptarse a las nuevas demandas y preferencias de los consumidores.

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.

7. 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/>

Nota: Este documento es de carácter informativo y sirve como guía introductoria y orientativa. Está sujeto a constantes actualizaciones. Se recomienda verificar previamente la disponibilidad de mercados abiertos para determinar si nuestro país tiene establecidos requisitos acordados con el país de destino para el producto a exportar.



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**