

**CONSOLIDADO DE CONSULTA PÚBLICA: PROPUESTA MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 255 Y 258 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD**

Artículo 255 vigente	Modificación propuesta	Sugerencia y justificación	Responsable	Respuesta
<p>ARTÍCULO 255.- 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.</p>	<p>ARTÍCULO 255.- 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.</p>	<p>La redacción se basa en la importancia de DHA y EPA que puede estar presente en microalgas. Especies del género <i>Thraus</i> <i>tochytrium</i>, <i>Nannochloropsis</i>, <i>Attheya</i>, <i>Pseudonitzschia</i> y <i>Rhodomonas</i> tienen la capacidad de producir aceites que contienen EPA, DHA, ARA. Por su contenido en DHA, los aceites de tres especies de microalgas han sido aprobados por el FDA como GRAS, por EFSA como «novel foods», y por Australia y Nueva Zelanda. Ryan et al (2013). Lo anterior extrae las principales ideas que justifican la propuesta. Por lo anterior sugieren incorporar la siguiente modificación al artículo:</p> <p>ARTÍCULO 255.- Aceites comestibles de origen marino son los obtenidos de <b>animales marinos y microalgas, con exclusión de anfibios y reptiles</b>, de consistencia fluida a 15°C, que no han sido sometidos a proceso de hidrogenación.</p>	<p>ILSI SUR ANDINO</p>	<p>Se acepta la propuesta, pero dado que existen antecedentes de microalgas capaces de producir sustancias tóxicas y que, además, no existen razones para no considerar a las algas macroscópicas, es que se ha modificado la restricción a microalgas incluyendo a todas las algas. Además, se incluirá al final del artículo lo siguiente: <b>“Los aceites de algas deberán ser autorizados por el Ministerio de Salud.”</b></p>

				Lo anterior a fin de dar cuenta de la evaluación de inocuidad del producto, de esta forma los aceites de algas se tratarán de la misma manera que los aceites vegetales. Esto es necesario, además, para evitar problemas de clasificación taxonómica de dichos organismos.
<b>Artículo 258 vigente</b>	<b>Modificación propuesta</b>	<b>Sugerencia y justificación</b>	<b>Responsable</b>	<b>Respuesta</b>
ARTÍCULO 258.- Aceites marinos modificados comestibles son los productos grasos de consistencia fluida a la temperatura de 15°C, obtenidos de especies pelágicas y sometidos a	ARTÍCULO 258.- Aceites marinos modificados comestibles son los productos grasos de consistencia fluida a la temperatura de 15°C, obtenidos de especies pelágicas y sometidos a	[Con el fin de] Ampliar las condiciones dependiendo de los procesos que confieren estabilidad a la materia grasa considerando fluidez en consistencia a 15°C. Se propone modificar el artículo de la siguiente manera:  ARTÍCULO 258.- 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 <i>y/o</i> fraccionamiento.	Laura Hurtado Verdugo	Se acepta la propuesta a fin de evitar ambigüedades.



procesos de hidrogenación y fraccionamiento.	procesos de hidrogenación o fraccionamiento.			
--	--	--	--	--