

## ETIQUETADO DEL HUEVO

### ¿Se deben rotular todos los envases?

Todos los productos alimenticios que se transporten, almacenen o expendan envasados deben llevar un rótulo o etiqueta con información reglamentaria. La normativa que rige en la materia es el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 977/1996 del Ministerio de Salud (o “RSA”).

EL HUEVO SE ALMACENA, TRANSPORTA Y EXPENDE ENVASADO. LOS ENVASES DEBEN IR ROTULADOS, los cartones son los envases, también lo son las cajas que contienen bandejas. Debe rotularse cajas y cartones. Si se venden en bandejas cerradas con envoltura, también.

### ¿Qué información deben llevar los envases?

#### 1) Información obligatoria establecida en el artículo 107 RSA:

Nombre del alimento, contenido neto, razón social y domicilio del fabricante o envasador, resolución sanitaria del establecimiento, país de origen, lote o fecha de elaboración, fecha de vencimiento, ingredientes y aditivos, alérgenos, instrucciones de almacenamiento y uso, información nutricional

#### 2) Otros requisitos de rotulación obligatorios específicos:

El huevo refrigerado debe rotular “HUEVO REFRIGERADO” (artículo 338 RSA) y el huevo conservado debe rotular “HUEVO CONSERVADO EN LUGAR FRESCO” (artículo 339 RSA).

### ¿Cuál es el nombre del alimento?

Se debe informar si se trata de “HUEVO FRESCO”, “HUEVO CONSERVADO EN LUGAR FRESCO” o “HUEVO REFRIGERADO”. Sin perjuicio del nombre del alimento se puede rotular la marca comercial.

## **¿Se deben rotular Contenido neto y Calibre?**

Sí, se debe rotular Contenido Neto en gramos (incluida cáscar, excluido peso del envase) y también Calibre de los huevos.

## **¿Qué información sobre ingredientes y alérgenos se debe rotular?**

Basta con rotular “Ingredientes: Huevo” para dar cumplimiento a la obligación del artículo 107, letra h) del RSA, de este modo se informan tanto los ingredientes como el alérgeno.

## **¿Se deben rotular fecha de producción y vencimiento?**

Se debe rotular fecha de vencimiento en todo caso, con formato DD/MM/YY o DD/MMM/YY (por ejemplo, 07/07/18 o 07/JUL/18). Como alternativa a la fecha de producción se puede rotular Lote, pero debe ir uno u otro dato, fecha de producción o lote. También puede ser la fecha de envasado como alternativa a la de producción, con el mismo formato indicado para la de vencimiento. Si voluntariamente se quieren rotular más de una o las 3 (producción, envasado, lote) no hay problema.

## **¿Hay que rotular instrucciones de uso?**

Sí. El huevo es un producto crudo que requiere de cocción para su consumo. Por lo tanto, debe rotular instrucciones de uso o preparación.

## **¿Qué instrucciones de almacenamiento debo considerar?**

Si se trata de huevo fresco, se rotularán las instrucciones de almacenamiento que, de acuerdo al estudio de vida útil con que cuente el productor, aseguren que estará apto para su consumo en un período de vida útil de 8 días como máximo. En general esta condición se logra bajo refrigeración.

Si se trata de huevo conservado, se rotularán las instrucciones de almacenamiento que, de acuerdo al estudio de vida útil con que cuente el productor, aseguren que estará apto para su consumo en un período de vida útil de 30 días como máximo. En general esta condición se logra con almacenamiento en lugar fresco y seco.

Si se trata de huevo refrigerado, se rotulará “Almacenar entre 0 y 2°C y a una humedad relativa entre 80% y 90%”, según lo establece el artículo 339 RSA).

## ¿Deben rotular los huevos Información Nutricional?

Sí, los envases de huevos deben tener rotulada Información Nutricional, por cada 100 gramos de producto y por porción. Se considera que la porción de huevo equivale a 1 huevo, y esto es válido para cada uno de los calibres, por lo que según calibre variará el tamaño de la porción en gramos (debe descontarse para esta definición el peso de la cáscara, que no es comestible).

## ¿Cuáles son los factores nutricionales que debe contemplar la Información Nutricional?

Obligatoriamente se deben informar, por cada 100 g de producto y por Porción, los aportes de Contenido energético (kcal), Proteínas (g), Hidratos de carbono disponibles (g), Azúcares totales (g), Grasa total (g), ácidos grasos saturados (g), ácidos grasos monoinsaturados (g), ácidos grasos trans (g), colesterol (mg), y Sodio (mg). Aquellos huevos que cumplen con el requisito para destacar un descriptor relativo a DHA/EPA (Omega 3 de cadena larga) deben informar además de los citados ácidos grasos desglosados, contenido de DHA y contenido de EPA.

## ¿Llevan los huevos discos pare negro ALTO EN?



**No**, el huevo no lleva discos pare negro, incluso aunque en algún calibre pudiera superar el límite de grasas saturadas. Y esto es así, porque se trata de un producto natural, sin adición de grasas, azúcares ni sodio, productos que están expresamente eximidos por el RSA de llevar discos pare.

## ¿Qué descriptores nutricionales puede destacar el huevo?

Todos los descriptores tienen sus requisitos establecidos por porción, por lo que no se puede afirmar con carácter general qué descriptores aplican “al huevo”, sino que habrá que evaluar, calibre por calibre, si cumplen o no con los respectivos requisitos.

De acuerdo a la información nutricional derivada del estudio elaborado por CHILEHUEVOS en el año 2016, solamente se pueden destacar estos descriptores:

BAJO APORTE DE SODIO	Todos los calibres
BUENA FUENTE DE PROTEÍNAS	Especial, Extragrande, Grande, Mediano

## ¿Debo de rotular descriptores?

No, el uso de descriptores nutricionales es **voluntario**. Si se cumple con los requisitos del artículo 120 RSA se pueden rotular, pero no pasa nada si no se rotulan.

## ¿Cómo se destaca el aporte de Omega 3?

No todos los ácidos grasos Omega 3 se pueden destacar, solamente cuentan con descriptores autorizados los ácidos grasos Omega 3 de cadena larga: **DHA** (ácido docosahexaenoico) y **EPA** (ácido eicosapentaenoico).

Para ello se debe de tener, como mínimo, 100 mg/huevo, de uno u otro o sumados los aportes de ambos, como sigue:

BUENA FUENTE DHA/EPA	Mínimo 100 mg/huevo
ALTO DHA/EPA	Entre 200 mg y 2 g

Si se rotula uno de estos descriptores, se deben añadir a la información nutricional los datos de aporte de DHA y EPA por 100 g y por huevo.

## ¿Puedo destacar propiedades nutricionales del huevo con otros descriptores?

No, solamente se deben de destacar propiedades nutricionales de los alimentos con alguno de los descriptores permitidos en el artículo 120 RSA. Expresiones como “con” (por ejemplo, “con proteínas”), “rico”, etc., están en infracción a la regulación y opueden ser causal de apertura de sumario sanitario, con aplicación de multa.

## ¿Qué mensajes saludables puedo asociar al huevo?

Todavía ninguno, pero cuando entre en vigencia la recién publicada Resolución N° 860/2017 del Ministerio de Salud, que aprueba la Norma Técnica N° 191 sobre Directrices Nutricionales para declarar Propiedades Saludables en los Alimentos, los huevos que cumplan, por porción, con los requisitos establecidos en alguna de las Asociaciones de esta resolución podrán comunicar mensajes dentro de los marcos que se encuentran aprobados. Una cosa son las propiedades nutricionales (descriptores que destacan un determinado factor nutricional) y otra distinta son los mensajes saludables (que asocian un alimento, con un factor y una condición de salud).

Los mensajes saludables que permite nuestra normativa se encuentran actualmente regulados en la Resolución N° 764/2009 del Ministerio de Salud y su uso está todavía prohibido en alimentos que contengan > 60 mg/colesterol por porción. Como el huevo contiene > 60 mg de colesterol/unidad, el huevo no debe de informar, ni en su rotulación ni en su publicidad, ningún mensaje saludable. **Esta situación cambiará el día 26 de enero de 2018**, cuando entre en vigencia la Res. N° 860/2017 MINSAL que elimina este impedimento en forma expresa para el huevo, pero mientras ello no se concrete, los mensajes saludables asociados al huevo siguen estando en infracción al artículo 114 RSA y ameritan apertura de sumario sanitario y aplicación de multa.

Purificación Pérez Escobedo  
Abogado

Santiago, 26 de julio de 2017