

PROPUESTA DE RESOLUCIÓN PARA LA AUTORIZACIÓN DE VARIOS ACEITES VEGETALES

Vistos: Lo establecido en el DFL N°1, de 2005, del Ministerio de Salud, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado del decreto ley N°2.763, de 1979, y de las leyes N°18.933 y N°18.469; en el decreto supremo N°136, de 2004, Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud; en el DFL N° 725, de 1967, Código Sanitario; en los artículos 1° y 251° del Decreto Supremo N°977, de 1996, del Ministerio de Salud, que Aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; Memorándum B34 N°29 de fecha 17 de enero de 2025 de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción; y en la Resolución N°36, de 2024, de la Contraloría General de la República.

Considerando:

1. Que al Ministerio de Salud le compete ejercer la función que corresponde al Estado de garantizar el libre e igualitario acceso a las acciones de promoción, protección y recuperación de la salud y de rehabilitación de la persona enferma, así como coordinar, controlar y, cuando corresponda, ejecutar tales acciones.

2. Que, de acuerdo con la normativa vigente en esta materia, los aceites comestibles de origen vegetal son los obtenidos de los siguientes frutos o sus partes o de semillas oleaginosas, que como señala el artículo 251 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, son del algodón, cártamo, girasol o maravilla, germen de maíz, maní o cacahuate, oliva, pepa de uva, raps o colza, sésamo o ajonjolí, soja o soya, avellana chilena, arroz, pepa de tomate, germen de trigo, linaza, mosqueta y palta. En el caso que se quiera autorizar otro tipo de aceite, deberá hacerlo la autoridad ministerial.

3. Que, en virtud de lo anterior, la Asociación Gremial Alimentos y Bebidas de Chile A.G. (AB Chile A.G.) ha solicitado la autorización para el uso como ingredientes alimentarios de aceites vegetales obtenidas de la semilla de sal o sala (*Shorea robusta*), de kokum (*Garcinia indica*) y de mango (*Mangifera indica*), acompañando los antecedentes técnicos y científicos necesarios para su evaluación.

4. Que este Ministerio ha autorizado previamente, mediante resoluciones exentas, el uso de aceites comestibles obtenidos de diversas semillas y frutos no contemplados originalmente en el citado artículo 251, tales como: nuez, almendra y calabaza (Res. Ex. N°508/2007); piñón coreano (*Pinus koraiensis*) (Res. Ex. N° 951/2009); chía (Res. Ex. N°214/2011); hongo *Mortierella alpina* (Res. Ex. N° 8/2012); alga *Cryptocodinium cohnii* (Res. Ex. N° 82/2012); así como los frutos de *Vitellaria paradoxa*, *Shorea stenoptera* y la microalga *Schizochytrium* sp. (Res. Ex. N° 586/2012), constituyendo precedentes para la inclusión de nuevas fuentes de aceites y grasas comestibles mediante resolución fundada.

5. Que la evolución del mercado alimentario y el desarrollo de nuevas tecnologías de procesamiento justifican la incorporación de fuentes alternativas de lípidos de origen vegetal, como las aceites extraídos de las semillas de *Shorea robusta*, *Garcinia indica* y *Mangifera indica*, las que

poseen propiedades funcionales y tecnológicas comparables a otras grasas vegetales autorizadas, lo que permite diversificar la oferta de ingredientes alimentarios sin comprometer la seguridad alimentaria.

6. Que, según lo informado por la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción de la Subsecretaría de Salud Pública, tras la revisión de los antecedentes científicos disponibles, se concluye que los aceites mencionados no presentan riesgos para la salud de las personas, cumpliendo con los criterios de inocuidad exigidos para su autorización como ingredientes aptos para el consumo humano.

7. Que, en mérito de lo expuesto y en uso de las facultades que me confiere la legislación sanitaria vigente.

Resolución:

1.- **AUTORIZÁSE**, la obtención de aceites comestibles a partir de las semillas de *Shorea robusta*, *Garcinia indica* y *Mangifera indica*, cuya denominación común es semilla de sal o sala, de semilla de kokum y semilla de mango, respectivamente, para ser utilizadas en la elaboración de alimentos destinados al consumo humano.

2.- **ESTABLEZCANSE** que, las constantes fisicoquímicas de estas grasas vegetales son las siguientes:

Especie	Peso específico	Índice de refracción nD 40 °C	Índice de yodo (Wijs)	Índice de saponificación (mg KOH/g)	Punto de fusión (°C)
<i>Shorea robusta</i>	0,88+/- 0,1	1,44 – 1,46	31 - 45	180 – 224,2	30 - 37
<i>Garcinia indica</i>	0,898 – 0,914	1,457 – 1,575	30 - 50	185 - 195	34 - 43
<i>Mangifera indica</i>	0,87 – 0,965	1,343 – 1,559	30 -58,3	151 – 202,5	23,5 - 47

3 .- **ESTABLEZCANSE**, que el perfil de ácidos grasos que se presenta a continuación en forma referencial es el siguiente:

Ácido Graso	Especies (máximo – mínimo; % de ésteres metílicos)		
	<i>S. robusta</i>	<i>G. indica</i>	<i>M. indica</i>
C12:0 Láurico			<0,1
C14:0 Mirístico		<0,4	0,1 – 8,0
C16:0 Palmítico	0,2 – 8,3	1,4 – 8,0	3,0 – 18,0
C16:1 Palmitoleico	<0,23		<0,4
C17:0 Margárico	0,0 -8,3	0,0 – 5,0	<0,2
C18:0 Esteárico	34,7 – 60,0	49,0 – 67,4	14,2 – 60,1
C18:1 Oleico	33,0 – 50,0	27,0 – 49,0	34,0 – 58,6
C18:2 Linoleico	0,0 – 8,0	<1,7	1,0 – 13,0
C18:3 linolénico	<1,3		0,25 – 5,3
C20:0 Araquídico	0,0 -12,3	<0,5	0,35 – 4,0
C20:1 Icosenoico	<0,5		
C22:0 Behénico	<0,6		0,3 – 1,7
C24:0 Lignocérico			0,3 – 1,2

4 .- La presente resolución entrará en vigencia a contar de la fecha de publicación en el Diario Oficial.

5 .- **REMÍTASE** un ejemplar de la presente resolución a las Secretarías Regionales Ministeriales del País.