

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 1 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

# "Evaluación de la rotulación del carbón vegetal envasado, para asados a la parrilla"

---

## *INFORME DE ESTUDIO*

**DCSP, Septiembre 2013**

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 2 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

## 1. INTRODUCCIÓN

Considerado como un producto de alto consumo a nivel nacional, infaltable en la preparación de asados a la parrilla durante todo el año, sobre todo en fechas emblemáticas, el carbón vegetal adolece de requisitos mínimos de calidad e información. Ello limita la capacidad del consumidor para discriminar sobre ciertas características relevantes de este producto, tales como especie forestal y poder calorífico, entre otras, restringiendo los elementos considerados para la decisión de compra, a variables como el precio y no necesariamente calidad.

La falta de requisitos mínimos no sólo afecta en las decisiones de los consumidores, sino también abre espacios para declaraciones en el producto necesarias de ser comprobables, lo cual exige parámetros de comparación y análisis.

En lo particular de la información disponible en los envases de carbón vegetal, el presente informe pretende diagnosticar el estado de la rotulación, de manera de evaluar si ésta satisface condiciones mínimas que permitan, a los consumidores, comparar no sólo precios, sino además calidades. Para ello, se consideraron los aspectos contenidos en normas técnicas internacionales, así como las exigencias generales establecidas en la Ley de Protección al Consumidor.

## 2. PROPÓSITOS DEL ESTUDIO

El presente informe de estudio tiene como propósito evaluar la información disponible al consumidor en la rotulación de los envases del carbón vegetal, para asados a la parrilla, que actualmente se comercializan en la ciudad de Santiago, de modo de evidenciar si los consumidores cuentan o no con la información necesaria para poder discriminar entre las diferentes marcas.

## 3. OBJETIVOS.

### 3.1 Objetivo general

Indagar sobre algunos aspectos relevantes de la información rotulada en los envases del carbón vegetal envasado, para asados a la parrilla, que actualmente se comercializa en la ciudad de Santiago y a la luz de los resultados, pretender armonizar en una normativa técnica futura los requisitos mínimos de rotulación que debiera cumplir este producto, para su comercialización en el país.

### 3.2 Objetivos específicos

Evaluar la información rotulada en los envases, relativa a la denominación del producto, país de origen, identificación del proveedor, declaración de especies forestales utilizadas en la elaboración del carbón, contenido neto declarado, instrucciones de uso, instrucciones de seguridad y advertencias.

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 3 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

#### 4. MARCO DE REFERENCIA LEGAL Y MARCO NORMATIVO

##### Referencias legales

##### **Ley 19.496, de protección de los derechos de los consumidores:**

- Título II, Párrafo 1º, artículo 3º, letras b) y d) que establece:
  - Artículo 3º.- Son derechos y deberes básicos del consumidor:
    - b) El derecho a una información veraz y oportuna sobre los bienes y servicios ofrecidos, su precio, condiciones de contratación y otras características relevantes de los mismos, y el deber de informarse responsablemente de ellos;
    - d) La seguridad en el consumo de bienes o servicios, la protección de la salud y el medio ambiente y el deber de evitar los riesgos que puedan afectarles.
  - Artículo 23º.- Comete infracción a las disposiciones de la presente ley el proveedor que, en la venta de un bien o en la prestación de un servicio, actuando con negligencia, causa menoscabo al consumidor debido a fallas o deficiencias en la calidad, cantidad, identidad, sustancia, procedencia, seguridad, peso o medida del respectivo bien o servicio.
  - Artículo 45º.- Tratándose de productos cuyo uso resulte potencialmente peligroso para la salud o integridad física de los consumidores o para la seguridad de sus bienes, el proveedor deberá incorporar en los mismos, o en instructivos anexos en idioma español, las advertencias e indicaciones necesarias para que su empleo se efectúe con la mayor seguridad posible.

##### Referencias normativas técnicas

A falta de norma técnica chilena, se ha considerado, a modo de referencia, la siguiente norma técnica de la Unión Europea:

**Norma española UNE-EN 1860-2/2005:** "Aparatos, combustibles sólidos y sustancias de encendido para el asado en barbacoas – Parte 2: Carbón vegetal y briquetas de carbón vegetal para barbacoas – Requisitos y métodos de ensayo", particularmente en el punto 7. Marcado, 7.1 Información para el consumidor sobre las bolsas de carbón vegetal: Contenido neto, denominación del producto, instrucciones de seguridad, salud y el modo de empleo que garanticen un uso correcto y sin peligro del producto.

#### 5. VARIABLES Y CONCEPTOS RELEVANTES DEL ESTUDIO.

**Carbón vegetal:** Residuo sólido de carbonización de madera u otras materias vegetales que no crepitan/proyectan chispas de manera anormal cuando se queman y no han sido tratados químicamente de manera artificial o preparados químicamente de manera artificial, de modo que el principal componente es el carbón y el contenido de cenizas es mínimo (Norma UNE-EN 1860-2/2005).

**Carbono fijo:** Porcentaje de carbono que queda después de la eliminación de la materia carbónica volátil y de las cenizas de carbón vegetal seco (Norma UNE-EN 1860-2/2005).

**Carbonilla:** El transporte y la manipulación del carbón vegetal genera abundante residuo o carbonilla fina que puede alcanzar el 10%, en peso, en la mejor de las circunstancias, y el 20% o más, en el peor de los casos. A mayor manipulación del carbón vegetal y más etapas de transporte del producto, más carbonilla será producida.

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 4 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

**Poder calorífico:** El poder calorífico del carbón vegetal oscila entre 29.000 y 35.000 kJ/kg, siendo muy superior al de la madera, que oscila entre 12.000 y 21.000 kJ/kg.

#### **Otras fuentes consultadas.**

- FAO Forestal. Métodos simples para fabricar carbón vegetal.  
<http://www.fao.org/docrep/x5328s/x5328s05.htm>
- Carbón vegetal y briquetas. República Argentina. Dirección de Recursos nativos. Área de Estadística.  
[http://www.agrobit.com/Documentos/H\\_1\\_Forestac%5C818\\_carbon.pdf](http://www.agrobit.com/Documentos/H_1_Forestac%5C818_carbon.pdf)
- Corporación Nacional Forestal. CONAF. Producción de carbón vegetal a partir de residuos forestales. Ficha N° 14.  
<http://alternativasquemas.conaf.cl/fichas/ficha14.pdf>
- U. de Chile. Facultad de Ciencias Forestales y de Alta Conservación de la Naturaleza. Departamento de Ingeniería en Maderas y sus Biomateriales. Laboratorio de Bioenergía y su Caracterización de Biomasa.  
<http://www.uchile.cl/portal/facultades-e-institutos/cs-forestales-y-de-la-conservacion-de-la-naturaleza/investigacion/laboratorios/80453/laboratorio-de-bioenergia-y-caracterizacion-de-biomasa>
- Atlántico Castellana, S.L. 2004 – 2013 Paraguay.  
[http://www.atlanticocastellana.com/portal/lang\\_es-ES/tabid\\_4533/default.aspx](http://www.atlanticocastellana.com/portal/lang_es-ES/tabid_4533/default.aspx)

## **6. METODOLOGÍA.**

### **6.1. Tipo de estudio.**

Estudio de diagnóstico, con investigación exploratoria del mercado del carbón vegetal, enmarcado en un sistema de vigilancia de la rotulación de productos.

### **6.2. Dimensiones y variables.**

Evaluación de las siguientes variables relativas a la rotulación, algunas contempladas en la **Norma española UNE-EN 1860-2/2005**, otras variables que se consideran relevantes para el consumidor e información adicional incorporada por los proveedores:

- a) **Denominación del producto**
- b) País de origen
- c) Identificación del proveedor
- d) Declaración de especies vegetales utilizadas en la elaboración del carbón
- e) **Contenido neto declarado**
- f) **Instrucciones de uso**
- g) **Instrucciones de seguridad/ Advertencias**
- h) Información adicional

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 5 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

## 7. Universo.

Los productos correspondientes a diferentes marcas nacionales o importadas de carbón vegetal que declaran especies forestales en su rotulación, tales como carbón de espino, quebracho colorado y pino insigne, y carbón vegetal que no declara especies forestales en su rotulación, comercializados en envases sellados de papel kraft o de otra naturaleza, de contenido neto 2,5 kilogramos, en supermercados, retail y carnicerías de la ciudad de Santiago.

## 8. Muestra.

No probabilística, intencional y única, seleccionada y adquirida por funcionarios del Departamento de Calidad y Seguridad de Productos de SERNAC, con fecha 26 de agosto de 2013, en el mercado formal de la ciudad de Santiago, en el retail, supermercados y carnicerías que disponían con la mayor variabilidad de marcas y concentración o presencia del producto.

Se consideró una muestra por marca y tipo, conformada por 1 envase individual de 2,5 kilogramos.

Tamaño máximo de la muestra: Se adquirió un total de 15 muestras de carbón vegetal envasado en formato 2,5 Kg.

## 9. Muestreo.

La selección de las distintas marcas de carbón vegetal se desarrolló previo sondeo de mercado efectuado por funcionarios del Departamento de Calidad y Seguridad de Productos (DCSP), constituyéndose en terreno, catastrando y verificando en todos los sectores la oferta disponible de éste producto. La distribución del sondeo de mercado por zona geográfica incluyó la visita al retail, Supermercados y carnicerías ubicadas en las Comunas de Santiago, Ñuñoa, Las Condes y de La Reina.

## 10. Antecedentes sobre la muestra.

A continuación se detallan los antecedentes de las muestras respectivas.

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 6 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

N° muestra	Nombre/Presentación	Distribuidor Domicilio/RUT	Domicilio de compra razón social/RUT	N° Boleta/fecha	Precio c/u (\$)
1	Carbón especial para asados JUMBO. Envase papel, contenido neto 2,5 kg	Elaborado y envasado por Forestal y Comercial Las Arañas Ltda. Los Alerces 1071, Valle Grande, Comuna de Lampa, Chile, para Cencosud Retail S.A. Av. Kennedy 9001, Comuna de las Condes, Santiago.	Supermercado JUMBO Av. Francisco Bilbao 8750, Comuna de Las Condes CENCOSUD RETAIL S.A. RUT. 81.201.000-K	053590 26/08/2013	2.490.-
2	Carbón de espino especial asado EL ARRIERO, envase papel 2,5 kg aprox.	Producido por F y C. L. A. Ltda. Los Alerces 1071, Comuna de Lampa Fono 02 / 7385972			2.590.-
3	Carbón argentino EL ALGARROBO, envase papel 2,5 kg aprox.	Envasado por Comercial La Trinidad Ltda. El Olivar 2572, Comuna de La Pintana, Santiago, Chile. Teléfono 8523119. e-mail: <a href="mailto:latrinidad@live.com">latrinidad@live.com</a>			2.290.-
4	Carbón vegetal LISTO, envase papel 2,5 kg aprox.	Nueva Carretera San Martín, Km 16 ½, Parcela 3H, Comuna de Colina, R.M. Chile. Fono/Fax Planta: 7455164 – 7455077. E-mail: <a href="mailto:contacto@carbonlisto.com">contacto@carbonlisto.com</a>			2.590.-
5	Carbón espino Premium BEEF MAKER, envase papel 2 ½ kg	Elaborado para Easy S.A. por Distribuidora Carbón Listo Ltda. E-mail: <a href="mailto:contacto@carbonlisto.com">contacto@carbonlisto.com</a> <a href="http://www.carbonlisto.com">www.carbonlisto.com</a>	EASY Cencosud Hogar & Construcción Av. Francisco Bilbao 8750, Comuna de Las Condes EASY S.A. RUT: 96.671.750-5	109062 26/08/2013	2.390.-
6	Carbón Premium mezcla espino RIÑIHUE, envase papel 2,5 kg aprox.	Envasado por Las Arañas Ltda. Los Alerces 1071, Comuna de Lampa. Fono: 02 / 7385972	Supermercado LIDER Espacio Urbano Av. Príncipe de Gales 9140, Comuna de La Reina	0474722415 26/08/2013	2.190.-
7	Carbón vegetal RIÑIHUE, envase papel 2,5 kg aprox.	Envasado por Las Arañas Ltda. San Pedro – Rapel Fono Of.: 02 / 7385972	Administradora de Supermercados Hiper Ltda. RUT. 76.134.941-4		1.990.-
8	Carbón para asado de quebracho argentino CHILE BEEF, envase papel 2,5 kg aprox.	Sociedad Comercial Chilebeef S.A. Av. Chena Poniente 12687, Comuna de San Bernardo. Fono: 3792310	Venta carnes rojas Chile Beef Espacio Urbano Av. Príncipe de Gales 9140, local 362, Comuna de La Reina Sociedad Comercial CHILEBEEF Sociedad Anónima RUT. 76.002.913-0	022521 26/08/2013	1.990.-
9	Carbón especial para asados GANADERA RÍO BUENO, envase papel 2,5 kg aprox.	S/I	Carnicería GANADERA RÍO BUENO S.A. Av Manquehue Sur 1591, Comuna de las Condes RUT. 96.863.090-3	01 07000553 26/08/2013	1.499.-

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 7 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

N° muestra	Nombre/Presentación	Distribuidor Domicilio/RUT	Domicilio de compra razón social/RUT	N° Boleta/fecha	Precio c/u (\$)
10	Carbón de espino especial TIERRA DEL FUEGO, envase papel 2,5 kg aprox.	Envasado por Comercializadora El Gaucho S.A. Dirección: Cruce Peralillo S/N Comuna de Lampa, Teléfonos: (56-2) 6561703 (56-2) 6561721 (09) 92733119 <a href="mailto:contacto@comercializadraelgaucho.cl">contacto@comercializadraelgaucho.cl</a>	Carnicería DOÑA CARNE Isabel La Católica 5075, Comuna de Las Condes Comercializadora de alimentos Los Cisnes Ltda. RUT. 79.690.060-1	996810 26/08/2013	2.000.-
11	Carbón de espino MR.BEEF, envase papel, 2,5 kg aproximadamente	S/I	TIENDA HOMECENTER SODIMAC Av. Américo Vespucio 925, Comuna de Ñuñoa SODIMAC S.A. RUT. 96.792.430-K	246208338 26/08/2013	2.390.-
12	Carbón vegetal MR. BEEF, envase papel 2,5 kg aproximadamente	S/I	TIENDA HOMECENTER SODIMAC Av. Américo Vespucio 925, Comuna de Ñuñoa SODIMAC S.A. RUT. 96.792.430-K	246208338 26/08/2013	1.890.-
13	Carbón vegetal MÁXIMA, envase papel, Cont. neto 2,5 kg	Envasado por: Comercializadora El Gaucho S.A. Camino a Peralillo S/N, Lote B, Comuna de Lampa, Chile. Para: Cencosud Retail S.A., Av. Kennedy 9001, Comuna de Las Condes, Santiago de Chile.	Supermercado SANTA ISABEL Cencosud Av. Grecia 5791, Comuna de Peñalolén RUT: 81.201.000-K	780791000653 26/08/2013	1.790.-
14	Carbón para asados PRECIO UNO, envase papel, Cont. neto aprox. 2,5 kg	Importado, envasado y distribuido por Carolina Ugalde B. y Compañía Ltda. Población Pabellón Larrain 528, Melipilla, Chile. Teléfono: (02) 6015144	Supermercado TOTTUS Av. Tobalaba 11201, Comuna de Peñalolén HIPERMERCADOS TOTTUS S.A. RUT. 78.627.210-6	19909556 26/08/2013	1.890.-
15	Carbón vegetal DON LUIS, envase papel 2 ½ kg aprox.	Envasado y elaborado por: Soc. Distribuidora Carbón Listo Ltda. Nueva Carretera San Martín, Km 16 ½, Parcela 3H, Comuna de Colina, R.M. Chile. Fono/Fax Planta: 7455164 – 7455077. E-mail: <a href="mailto:contacto@carbonlisto.com">contacto@carbonlisto.com</a>	Distribuidora de Productos Alimenticios SUPER 10 21 de Mayo 819, Comuna de Santiago SUPER 10 S.A. RUT. 76.012.833-3	72455895 26/08/2013	1.490.-

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

## 11.RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN

Nº muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra
1	Carbón especial para asados JUMBO. Envase papel	Chile	2,5 kg	Elaborado y envasado por Forestal y Comercial Las Arañas Ltda. Los Alerces 1071, Valle Grande, Comuna de Lampa, Chile, para Cencosud Retail S.A. Av. Kennedy 9001, Comuna de las Condes, Santiago.	S/I	Almacenar en ambiente seco	S/I	Trozos seleccionados. Tamaño superior. Mayor capacidad calórica. Duración prolongada (duración post encendido 2 horas aprox.) Doble garantía JUMBO: Si a Ud. No le satisface la calidad de este producto, nos lo devuelve con la boleta y le reintegraremos el importe abonado o el doble de la cantidad comprada. Servicio de Atención al Consumidor (Teléfono 80022).	 
2	Carbón de espino especial asado EL ARRIERO, envase papel	Chile	2,5 kg aprox.	Producido por F y C. L. A. Ltda. Los Alerces 1071, Comuna de Lampa Fono 02 / 7385972	80% espino	S/I	S/I	S/I	 

S/I: Sin Información

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

Nº muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra
3	Carbón argentino EL ALGARROBO, envase papel	Argentina	2,5 kg aprox.	Envasado por Comercial La Trinidad Ltda. El Olivar 2572, Comuna de La Pintana, Santiago, Chile. Teléfono 8523119. e-mail: <a href="mailto:latrinidad@live.com">latrinidad@live.com</a>	S/I	<p><b>Para un mejor encendido sugerimos:</b> 1) Consiga una botella de regular tamaño y papel de diario. Coloque la botella al centro de su parrilla, con el papel forme anillos retorciendo y anudando alrededor de ésta hasta lograr un túnel de no más de 15 cm de altura. 2) Amontone su carbón rodeando los anillos y la botella. Una vez puesto suficiente carbón, saque la botella con cuidado, de forma que los anillos conserven la forma circular. 3) Finalmente aplique fuego al interior del túnel y espere que comiencen a consumirse los anillos de papel.</p>	S/I	<p>Carbón Argentino          Calidad Exportación.          Carbón de leño.          Características del producto:          Humedad: 5/7%,          Carbono: 69/76%,          Cenizas: 4/6%,          Materiales volátiles: 12/15%,          Resina: 3/4%.</p>	 

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 10 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

N° muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra
4	Carbón vegetal envasado LISTO, papel	Chile	2,5 kg aprox.	Nueva Carretera San Martín, Km 16 ½, Parcela 3H, Comuna de Colina, R.M. Chile. Fono/Fax Planta: 7455164 – 7455077. E-mail: <a href="mailto:contacto@carbonlisto.com">contacto@carbonlisto.com</a>	S/I	<b>Instrucciones de uso:</b> 1) Coloque directamente la bolsa de Carbón Listo en la asadera. 2) Despeje con sus dedos el orificio permitiendo el flujo de aire a través del tubo y luego inserte una servilleta encendida en éste. 3) Espere unos 30 minutos (sin intervenir), en el proceso de encendido, no se confunda ni se preocupe, las brasas comienzan de abajo hacia arriba, esto se considera un encendido perfecto. 4) Es importante que apenas el carbón comience a producir brasas coloque el producto a consumir sobre la parrilla a unos 15 cm de éstas	Autoencendible.  Producto combustible.	Auténtico carbón vegetal. Natural 100%. Modelo de utilidad – Sol. N° 90. Resolución Sanitaria 024549 del 22/09/03. Fono ayuda: 07-6085682. Lunes a Viernes de 8:30 a 18:30 horas	 

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

N° muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra
5	Carbón espino Premium BEEF MAKER, envase papel	Chile	2 ½ kg	Elaborado para Easy S.A. por Distribuidora Carbón Listo Ltda. E-mail: <a href="mailto:contacto@carbonlisto.com">contacto@carbonlisto.com</a> <a href="http://www.carbonlisto.com">www.carbonlisto.com</a>	100% espino	<p><b>Sugerencias de encendido:</b></p> <p>1) Enrolle hojas de papel de diario formando argollas, coloque estas argollas de papel alrededor de una botella vacía. 2) Ponga esta botella cubierta de argollas de papel en el centro de la parrilla. 3) Distribuya el carbón alrededor de la botella formando un volcán de carbón. 4) sacar cuidadosamente la botella, dejando los papeles en el centro. 5) Encender un papel y colocarlo en el interior del volcán. 6) Deje que el fuego actúe sobre el carbón varios minutos hasta que ya no existan llamas, luego distribuya por la parrilla el carbón ya encendido.</p> <p>Almacenar en lugar seco</p>	Uso exclusivo en exteriores.	Lento encendido. Mayor durabilidad. Código EASY: 100108. Grupo REVAL 5986000. <a href="mailto:contacto@gruporeval.cl">contacto@gruporeval.cl</a>	 

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

Nº muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra
6	Carbón mezcla Premium espino RIÑIHUE, envase papel	Chile	2,5 kg aprox.	Envasado por Las Arañas Ltda. Los Alerces 1071, Comuna de Lampa. Fono: 02 / 7385972	30% espino	S/I	S/I	S/I	
7	Carbón vegetal RIÑIHUE, envase papel	Chile	2,5 kg aprox.	Envasado por Las Arañas Ltda. San Pedro – Rapel Fono Of.: 02 / 7385972	S/I	Encienda su carbón con pastillas de alcohol sólido LUMIX, para encender barbacoas y chimeneas.	S/I	Fuego rápido y seguro. Alcohol sólido. Sin olores. Sin humos. Producto natural ecológico.	

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

**EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA**

N° muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra
8	Carbón para asado de quebracho argentino CHILE BEEF, envase papel	Argentina	2,5 kg aprox.	Sociedad Comercial Chilebeef S.A. Av. Chena Poniente 12687, Comuna de San Bernardo. Fono: 3792310	Quebracho argentino	S/I	S/I	S/I	 
9	Carbón especial para asados GANADERA RÍO BUENO, envase papel	Chile	2,5 kg aprox.	Carnicería GANADERA RÍO BUENO S.A. Av Manquehue Sur 1591, Comuna de las Condes RUT. 96.863.090-3	<b>Mezcla:</b> Quebracho colorado (80%). Pino insigne (20%).	S/I	S/I	<b>Río Buena recomienda sus carnes para un buen asado:</b> Lomo liso, lomo vetado, asado carnícero, tapabarriga y sobrecostilla. Sugerencias para su mejor sabor: Solicite su carne con un poco más de grasa.	 

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

Nº muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra
10	Carbón de espino especial TIERRA DEL FUEGO, envase papel	Chile	2,5 kg aprox.	Envasado por Comercializadora El Gaucho S.A. Dirección: Cruce Peralillo S/N Comuna de Lampa, Teléfonos: (56-2) 6561703 (56-2) 6561721 (09) 92733119 <a href="mailto:contacto@comercializadoraelgaucho.cl">contacto@comercializadoraelgaucho.cl</a>	Espino	<b>Para un mejor encendido sugerimos:</b> 1) Consiga una botella de regular tamaño y papel de diario. Coloque la botella al centro de su parrilla, con el papel forme anillos retorciendo y anudando alrededor de ésta hasta lograr un túnel de no más de 15 cm de altura. 2) Amontone su carbón rodeando los anillos y la botella. Una vez puesto suficiente carbón, saque la botella con cuidado, de forma que los anillos conserven la forma circular. 3) Finalmente aplique fuego al interior del túnel y espere que comiencen a consumirse los anillos de papel. En aproximadamente 20 minutos usted tendrá un buen fuego.	1) Sólo usa productos combustibles de encendido seguro. 2) Nunca usar líquido inflamable. 3) No usar en lugares cerrados o con mala ventilación.	S/I	 

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

Nº muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra
11	Carbón de espino MR.BEEF, envase papel,	S/I	2,5 kg aproximadamente	S/I	Espino	<p><b>Un simple truco de encendido:</b> 1) Consiga una botella de regular tamaño y papel de diario. Coloque la botella al centro de su parrilla, con el papel forme anillos retorciendo y anudando alrededor de ésta hasta lograr un túnel de no más de 15 cm de altura. 2) Amontone su carbón rodeando los anillos y la botella. Una vez puesto suficiente carbón, saque la botella con cuidado, de forma que los anillos conserven la forma circular. 3) Finalmente aplique fuego al interior del túnel y espere que comiencen a consumirse los anillos de papel.</p> <p><b>ATENCIÓN:</b> Sólo ponga su carne a asar cuando el carbón Mr. Beef tenga una suave capa de cenizas sobre las brasas y no hallan llamas.</p>	S/I	S/I	

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

Nº muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra
12	Carbón vegetal MR. BEEF, envase papel	S/I	2,5 kg aproximadamente	S/I	S/I	<p><b>Un simple truco de encendido:</b> 1) Consiga una botella de regular tamaño y papel de diario. Coloque la botella al centro de su parrilla, con el papel forme anillos retorciendo y anudando alrededor de ésta hasta lograr un túnel de no más de 15 cm de altura. 2) Amontone su carbón rodeando los anillos y la botella. Una vez puesto suficiente carbón, saque la botella con cuidado, de forma que los anillos conserven la forma circular. 3) Finalmente aplique fuego al interior del túnel y espere que comiencen a consumirse los anillos de papel.</p> <p><b>ATENCIÓN:</b> Sólo ponga su carne a asar cuando el carbón Mr. Beef tenga una suave capa de cenizas sobre las brasas y no hayan llamas.</p>	S/I	S/I	 

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

 <b>SERNAC</b> Ministerio de Economía, Fomento y Turismo Gobierno de Chile	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 17 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

N° muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra
13	Carbón vegetal para asados MÁXIMA, envase papel,	Chile	2,5 kg	Envasado por: Comercializadora El Gaucho S.A. Camino a Peralillo S/N, Lote B, Comuna de Lampa, Chile. Para: Cencosud Retail S.A., Av. Kennedy 9001, Comuna de Las Condes, Santiago de Chile.	S/I	Almacenar en ambiente fresco y seco	S/I	Larga duración. Fecha envasado: 29.07.13. Servicio de atención al consumidor 800 2258626.	

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

Nº muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra
14	Carbón para asados UNO, PRECIO envase papel,	Argentina	aprox. 2,5 kg	Importado, envasado y distribuido por Carolina Ugalde B. y Compañía Ltda. Población Pabellón Larrain 528, Melipilla, Chile. Teléfono: (02) 6015144	S/I	<p><b>Sugerencia para encender el carbón:</b> 1) Ubique una botella al centro de la parrilla, luego doble hojas de papel de diario, formando argollas y colóquelas holgadamente alrededor de la botella. 2) Coloque el carbón de modo que rodee la botella hasta la altura de las argollas de papel. Luego retire la botella, desplazándola hacia arriba sin mover las argollas de papel. 3) Encienda un fósforo y deposítelo al centro del fondo de la cavidad formada por las argollas de papel. 4) El carbón estará listo para asar la carne de su agrado cuando se forme una capa de ceniza sobre sus brazas y no existan llamas visibles. Almacenar en lugar fresco y seco.</p>	<p>1) Usar en lugares abiertos y con buena ventilación.            2) Nunca usar líquido inflamable.            3) Mantener alejado de los niños.</p>	<p>Servicio al consumidor: <a href="mailto:contacto@preciouno.cl">contacto@preciouno.cl</a></p>	

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

N° muestra	Denominación del producto	País de origen	Contenido neto	Identificación del proveedor	Especie forestal	Instrucciones de uso	Instrucciones de seguridad Advertencias	Información adicional	Fotografía muestra	
15	Carbón vegetal 100% DON LUIS, envase papel	Chile	2 ½ kg aprox.	Envasado y elaborado por: Soc. Distribuidora Carbón Listo Ltda. Nueva Carretera San Martín, Km 16 ½, Parcela 3H, Comuna de Colina, R.M. Chile. Fono/Fax Planta: 7455164 – 7455077. E-mail: <a href="mailto:contacto@carbonlisto.com">contacto@carbonlisto.com</a>	S/I	S/I	S/I	<a href="http://www.carbonlisto.com">www.carbonlisto.com</a>	 	

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 20 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

## 12. COMENTARIOS.

- a) **Denominación del producto:** El 100% de las marcas identifica el producto por su nombre, de diferentes formas: *carbón, carbón para asados, carbón especial, carbón especial para asados, carbón Premium, carbón vegetal, carbón 100% vegetal, carbón de espino, carbón 100% de espino, carbón mezcla de espino, carbón mezcla de quebracho colorado con pino insigne.*
- b) **País de origen:** 13 de las 15 marcas (86,7%) dan a entender, ya sea indagando en los antecedentes del proveedor o por indicación expresa, la procedencia del producto (*Chile, hecho en Chile, industria chilena, carbón argentino, carbón de quebracho argentino*).
- c) **Contenido neto:** El 100% de las muestras rotula el contenido neto del producto. Doce marcas (80%) utilizan la expresión "aproximadamente" y sólo 3 marcas (20%), expresan el contenido neto correctamente, sin expresiones ambiguas.
- d) **Identificación del proveedor:** 13 de las 15 marcas (86,7%) *identifican al proveedor del producto* y sólo 2 marcas no hacen ninguna referencia al respecto (13,3%).
- e) **Identificación de especie forestal:** Solamente 7 de las 15 marcas (46,7%) *identifica la especie forestal con que se elaboró el carbón*. Cinco marcas (33,3%), *identifican al espino como especie principal* o señalan diferentes *porcentajes de mezcla con espino*. Dos marcas (13,3%), *identifican otras especies forestales*, tales como *quebracho argentino y mezcla de quebracho colorado con pino insigne*.
- f) **Instrucciones de uso:** 10 de las 15 marcas (66,7%) señalan instrucciones de uso, las cuales sugieren fundamentalmente *un adecuado encendido del carbón, en qué momento y cómo y disponer la carne sobre la parrilla y almacenar el producto en ambiente fresco y seco, almacenar en ambiente seco, o almacenar en lugar fresco y seco*.
- g) **Instrucciones de seguridad y advertencias:** Solamente 4 de las 15 marcas (26,7%) informan recomendaciones de seguridad y advertencias, tales como: *uso exclusivo en exteriores, usar en lugares abiertos y con buena ventilación, no usar en lugares cerrados o con mala ventilación, autoencendible, producto combustible, sólo usar productos combustibles de encendido seguro, nunca usar líquido inflamable, mantener alejado de los niños*.
- h) **Información adicional:** 11 de las 15 marcas (73,3%) rotulan información adicional de diversa naturaleza para el consumidor, en la que se destacan ciertas propiedades relevantes del producto que sólo podrían ser comprobables con el uso o mediante análisis de laboratorio, entre éstas: *trozos seleccionados, tamaño superior, auténtico carbón vegetal, natural 100%, ecológico, mayor capacidad calórica, duración prolongada, mayor durabilidad, larga duración, lento encendido, calidad exportación, características del producto que indican porcentajes de humedad, carbono, cenizas, materiales volátiles y de resina*. Por otra parte, también se rotula información relativa a: *doble garantía en la compra, N° y fecha de resolución sanitaria, fecha de envasado, servicio de atención al consumidor, fono ayuda, E-mail de contacto, página web, recomendaciones del tipo de carne para asados*.

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 21 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

### 13. CONCLUSIONES.

1. La evaluación de la rotulación relativa a las 8 variables evaluadas (*denominación del producto, país de origen, contenido neto, identificación del proveedor, identificación especie vegetal, instrucciones de uso, instrucciones de seguridad y advertencias e información adicional*), indica que:
  - a) Sólo una muestra cubrió todas las variables evaluadas.
  - b) La mayoría de las muestras (12 de 15) concentraron su información cubriendo entre 5 y 7 variables de las 8.
  - c) Las variables de información menos consideradas fueron: la identificación de la especie forestal y las instrucciones y advertencias de seguridad.
2. Los resultados indican que existe una significativa falta de armonización respecto a la variable "*denominación del producto*", y el uso de atributos tales como "*carbón especial*" y "*carbón Premium*", cuyos conceptos no están normalizados.
3. Respecto a la variable "*país de origen*" se requiere que los envases rotulen de forma específica y concreta la procedencia del producto, puesto que es una característica que puede influir en la decisión de compra, respecto al conocimiento que se tiene de las especies forestales nacionales sobre las importadas.
4. La evaluación de la variable "*contenido neto*" hace necesario rotular la información sin la utilización de expresiones ambiguas como "*aproximadamente*".
5. La variable "*Identificación del proveedor*" si bien es cierto se cumple en la mayoría de las marcas, deja en evidencia información incompleta sobre los antecedentes del fabricante, envasador o importador del producto, razón por la cual se requiere contar con información más detallada relativa a la razón social, domicilio, RUT, teléfono, E-mail y página web de contacto, para efectos de transparencia y confiabilidad de los antecedentes.
6. La variable "*Identificación de la especie forestal*" utilizada en la elaboración del carbón es necesaria para poder discriminar en aspectos de calidad, puesto que es de conocimiento público que especies como *el espino y otras especies forestales de buen poder calorífico y tiempo de incandescencia*, otorgan confiabilidad para el desarrollo de un asado.
7. La variable "*instrucciones de uso*" está bien orientada al consumidor al sugerir un adecuado encendido del carbón, en qué momento y cómo disponer la carne sobre la parrilla y la forma de almacenamiento a fin de preservar las propiedades de calidad del producto.
8. La evaluación de la variable "*Instrucciones de seguridad y advertencias*" indica que los proveedores en general no informan sobre estos aspectos fundamentales, y los que informan, lo hacen en forma muy desagregada, lo que denota una importante falta de armonización y coherencia. Las instrucciones de seguridad y advertencias mínimas debiesen hacer referencia a salvaguardar la integridad física y la salud de los consumidores y el modo de empleo que garanticen un uso correcto y sin peligro del producto.
9. En la variable "*información adicional*" es donde se encuentra la mayor diversificación de información disponible para el consumidor, puesto que se conjugan aspectos de importancia relevante para el consumidor, como las características de calidad del producto, otras que resaltan atributos que debieran ser motivo de comprobabilidad mediante la experiencia en el uso o análisis en laboratorio y otros aspectos de relativa importancia para el consumidor.

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP

	Versión : 1.0	Estado: Vigente	Página 22 de 22
	<b>EVALUACIÓN DE LA ROTULACIÓN DEL CARBÓN VEGETAL ENVASADO, PARA ASADOS A LA PARRILLA</b>		

10. La falta de armonización, desagregación y diversidad en la información rotulada en los envases de carbón vegetal, es una de las aristas que pudiese verse mejorada por una norma o por la acción de la industria, observando buenas prácticas extranjeras.
11. Por otra parte, para efectos de la comprobabilidad de la información rotulada en los envases, relacionada con características de desempeño del carbón vegetal, se hace necesario en el futuro desarrollar un estudio que evalúe mediante ensayos de laboratorio variables tales como:
- a) *Densidad (kg/m<sup>3</sup>)*
  - b) *Granulometría (mm). Clasificación del tamaño de las partículas de carbón*
  - c) *Carbonilla (%)*
  - d) *Humedad (%)*
  - e) *Poder calorífico (kcal/kg)*
  - f) *Carbono fijo (%), Volátiles (%), Cenizas (%)*
  - g) *Tiempo de incandescencia (horas)*

	Elaboración	Revisión	Aprobación
Fecha	06.09.2013	10.09.2013	11.09.2013
Cargo	Profesional DCSP (MVB)	Jefe DCSP	Jefe DCSP