



Resolución Ministerial

Lima, 24 de ABRIL del 2014

Visto, el Expediente N° 13-053700-001, que contiene el proyecto de Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas y de la reducción gradual de grasas trans, propuesto por la Comisión Sectorial; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, se dispuso la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de kioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles;

Que, la Primera Disposición Complementaria Final de la precitada Ley, ha dispuesto que "Los parámetros técnicos sobre los alimentos y las bebidas no alcohólicas referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas son elaborados por el Ministerio de Salud vía reglamento en un plazo no mayor de sesenta (60) días calendario, contados a partir de la vigencia de la presente Ley y estarán basados en el conjunto de recomendaciones emitidas por el organismo intergubernamental en salud: Organización Mundial de la Salud - Organización Panamericana de la Salud OMS - OPS"; estableciendo asimismo, que "En cuanto a los alimentos con contenido de grasas trans, el reglamento establecerá un proceso gradual de reducción hasta su eliminación, conforme a los parámetros técnicos y plazos que se establezca";

Que, por Resolución Ministerial N° 301-2013/MINSA, se conformó la Comisión Sectorial encargada de elaborar el reglamento señalado precedentemente;

Que, la citada Comisión ha elaborado el mencionado proyecto de reglamento, el mismo que ha sido elevado a la Alta Dirección para su respectiva aprobación;



J. DEL CARMEN



B. Ostos J.



J. Zavala S.

Que, el artículo 7° del Decreto Supremo N° 149-2005-EF, que aprueba las disposiciones reglamentarias al Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio en el ámbito de bienes y al Acuerdo General sobre el Comercio de Servicio, en el ámbito de servicios de la OMC, estipula que los proyectos de Reglamentos Técnicos y las medidas adoptadas que afecten el comercio de bienes y servicios deberán publicarse en el Diario Oficial "El Peruano" o en la página web del sector que los elabore, y que el proyecto de Reglamento Técnico deberá permanecer en el vínculo electrónico por lo menos noventa (90) días calendario, contados desde la publicación de la Resolución Ministerial del sector correspondiente en el Diario Oficial "El Peruano";

Que, resulta conveniente disponer la prepublicación del mencionado proyecto normativo, en el Portal Institucional del Ministerio de Salud, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 149-2005-EF, a efecto de recibir las sugerencias y comentarios de las entidades públicas o privadas y de la ciudadanía en general;

Con las visaciones del Director General de la Dirección General de Promoción de la Salud, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y del Viceministro de Salud; y,

De conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Disponer que la Oficina General de Comunicaciones efectúe la prepublicación del proyecto de Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas y de la reducción gradual de grasas trans, establecido en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, en el Portal Institucional del Ministerio de Salud: http://www.minsa.gob.pe/transparencia/dge_normas.asp y en el enlace de documentos en consulta <http://www.minsa.gob.pe/portada/docconsulta.asp> a efecto de recibir las sugerencias, comentarios o recomendaciones de las entidades públicas o privadas, y de la ciudadanía en general, durante el plazo de noventa (90) días calendario, a través del correo: webmaster@minsa.gob.pe.

Artículo 2°.- Encargar a la Dirección General de Promoción de la Salud, la recepción, procesamiento y sistematización de las sugerencias, comentarios o recomendaciones que se presenten.

Regístrese, comuníquese y publíquese



MIDORI DE HABICH ROSPIGLIOS
Ministra de Salud





Decreto Supremo

APRUEBAN EL REGLAMENTO QUE ESTABLECE LOS PARAMETROS TÉCNICOS SOBRE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PROCESADOS REFERENTES AL ALTO CONTENIDO DE AZÚCAR, SODIO Y GRASAS SATURADAS Y DE LA REDUCCIÓN GRADUAL DE GRASAS TRANS

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud disponen que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, siendo responsabilidad del Estado regular, vigilar y promover la protección de la salud;

Que, la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, tiene como objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de kioscos y comedores saludables, en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la publicidad y otras prácticas relacionadas con los alimentos, bebidas no alcohólicas dirigidas a niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles;

Que, la precitada Ley establece en su Primera Disposición Complementaria Final que los parámetros técnicos sobre los alimentos y las bebidas no alcohólicas referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas son elaborados por el Ministerio de Salud vía reglamento en un plazo no mayor de sesenta (60) días calendario, contado a partir de la vigencia de la presente Ley y estarán basados en el conjunto de recomendaciones emitidas por el organismo intergubernamental en salud: Organización Mundial de la Salud – Organización Panamericana de la Salud OMS – OPS. Asimismo dispone que en cuanto a los alimentos con contenido de grasas trans, el reglamento establecerá un proceso gradual de reducción hasta su eliminación, conforme a los parámetros técnicos y plazos que establezca;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 301-2013/MINSA, se conformó la Comisión Sectorial encargada de elaborar el Reglamento de los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas;

Que, la referida Comisión ha elaborado el proyecto de Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas, el cual tiene por objeto establecer los parámetros técnicos sobre los alimentos y las bebidas no alcohólicas referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas, así como disponer la reducción gradual de las grasas trans;

Que, en virtud a lo antes expuesto, resulta conveniente aprobar el Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas y de la reducción gradual de grasas trans;

De conformidad con lo establecido en el numeral 8 del artículo 118° de la Constitución Política del Perú y el numeral 3 del artículo 11° de la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo;

DECRETA:

Artículo 1°.- Aprobación

Apruébese el Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas y de la reducción gradual de grasas trans, que consta de tres (3) capítulos, seis (6) artículos, una (1) disposición complementaria final y un (1) anexo, y que forma parte integrante del presente Decreto Supremo.

Artículo 2°.- Normas Complementarias

Facúltese al Ministerio de Salud en el ámbito de sus competencias, a dictar las normas complementarias que resulten necesarias para el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Decreto Supremo.

Artículo 3°.- Refrendo

El presente Decreto Supremo será refrendado por el Presidente del Consejo de Ministros y la ministra de salud.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los

**PROYECTO DE REGLAMENTO QUE ESTABLECE LOS PARAMETROS
TÉCNICOS SOBRE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
PROCESADOS REFERENTES AL ALTO CONTENIDO DE AZÚCAR, SODIO Y
GRASAS SATURADAS Y DE LA REDUCCIÓN GRADUAL DE GRASAS TRANS
HASTA SU ELIMINACION**

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1°.- Del objeto

El presente Reglamento establece los parámetros técnicos para considerar a un alimento o bebida no alcohólica procesado como alto en contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas; así como, para establecer la reducción gradual de grasas trans hasta su eliminación. Todo ello con el propósito de contribuir a reducir los riesgos asociados a las enfermedades crónicas no transmisibles.

Artículo 2°.- Ámbito de aplicación

El presente Reglamento es de aplicación a todas las personas naturales y jurídicas que comercialicen, importen, suministren y fabriquen alimentos procesados industrialmente destinados al consumo humano, así como a los anunciantes de dichos productos, siempre y cuando estos productos contengan valores iguales o mayores a los parámetros técnicos establecidos en el artículo 4° y en relación al proceso gradual de reducción de grasas trans hasta su eliminación según lo dispuesto en el artículo 6°.

Las disposiciones establecidas en el presente Reglamento no aplican a :

- a) los alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural, no sometidas a proceso de industrialización,
- b) los alimentos de procesamiento primario o mínimo,
- c) los alimentos de preparación culinaria elaborados para su consumo inmediato, los cuales se rigen por la legislación de la materia.

Están exceptuados de las disposiciones del presente Reglamento, aquellos alimentos y bebidas no alcohólicas procesados que únicamente contienen de manera natural azúcar, grasas saturadas, sodio y grasas trans, es decir sin ser agregados en ninguna proporción.

Artículo 3°.- Del régimen jurídico

Toda disposición relativa a la alimentación saludable tendrá como referente, las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud/Organización Panamericana de la Salud (OMS/OPS) y las Directrices emitidas por el *Codex Alimentarius*, en concordancia con las disposiciones establecidas en el Decreto

Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad Alimentaria, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus normas modificatorias, el Reglamento de Alimentación Infantil, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2006-SA y demás normas conexas relacionadas.

DE LOS PARÁMETROS TÉCNICOS ALTOS

CAPITULO II

Artículo 4°.-De los parámetros técnicos altos

Entiéndase por parámetros técnicos altos a los valores de concentración de azúcar, sodio y grasas saturadas en cien (100) gramos de alimento sólido o cien (100) mililitros de alimento líquido, que permiten la calificación de los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados destinados al consumo humano como "altos en azúcar, sodio y grasas saturadas" y que constituyen referencia para el consumo informado por parte de la población.

Los parámetros técnicos altos a considerarse para la aplicación del presente Reglamento, serán iguales o mayores a los que se detallan a continuación:

PARAMETROS ALTOS			
PRODUCTO	AZÚCAR	SODIO	GRASAS SATURADAS
Las bebidas no alcohólicas.	Mayor o igual a 8,1 g /100 ml de alimento líquido	Mayor o igual a 540 mg/100 ml de alimento líquido	Mayor o igual a 5,3 g/100 g de alimento líquido o sólido
Alimentos sólidos en general.	Mayor o igual a 12,5 g/100 g de alimento sólido	Mayor o igual a 540 mg/100 g de alimento sólido	
Cereales y derivados	Mayor o igual a 12.5g/100 g de alimento sólido	Mayor o igual a 540 mg/100 g de alimento sólido	Mayor o igual a 3,4 g/100 g de alimento sólido
Queques, bizcochos y galletas	Mayor o igual a 19,6 g/100 g de alimento sólido	Mayor o igual a 540 mg/100 g de alimento sólido	Mayor o igual a 9,8 g/100 g de alimento sólido
Snacks	Mayor o igual a 12,5 g/100 g de alimento sólido	Mayor o igual a 540 mg/100 g de alimento sólido	Mayor o igual a 7 g/100 g de alimento sólido

Artículo 5°.- De la actualización de los parámetros técnicos

La Autoridad de Salud mediante Decreto Supremo actualiza de ser necesario, los parámetros técnicos establecidos en el presente Reglamento, basado en estudios y evidencias científicas, así como en la normativa y buenas prácticas internacionales.

CAPITULO III

DE LAS GRASAS TRANS

Artículo 6°.- Proceso gradual de reducción de grasas trans, hasta su eliminación.

Todas las personas naturales y jurídicas que comercialicen, importen, suministren y fabriquen alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas, adecuarán gradualmente la eliminación del contenido de grasas trans de acuerdo a los parámetros y plazos siguientes:

6.1.- En un plazo de hasta 6 meses contados a partir de la vigencia del Reglamento Técnico, el uso y/o contenido de grasas trans no será mayor de:

PRODUCTO	GRASAS TRANS LIMITE
a) Grasas, aceites vegetales y margarinas	2 g de Ácidos grasos trans por 100 g ó 100 ml de materia grasa
b) Resto de alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas	5 g de Ácidos grasos trans por 100 g ó 100 ml de materia grasa

6.2.- Para efectos de la eliminación del uso y/o contenido de grasa trans, se establece:

- a) En un plazo de 36 meses, contados a partir de la vigencia del presente Reglamento se eliminará el uso de grasas trans que provienen de la hidrogenación en cualquier alimento y bebida no alcohólica procesada.
- b) En el caso de productos que contengan grasas trans de origen tecnológico diferente de la hidrogenación, la Autoridad de Salud de nivel nacional únicamente otorgará la autorización correspondiente, siempre que se demuestre en base a evidencia científica y tecnológica, que se ha reducido al máximo posible el contenido de grasas trans de acuerdo con la tecnología utilizada para su procesamiento y no exista sustitución tecnológica para la eliminación total.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA.- Plazo de vigencia

El presente Reglamento entrará en vigencia a los ciento ochenta (180) días calendario contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

ANEXO

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Para efectos de la aplicación del presente Reglamento se establecen las siguientes definiciones:

- 1) **Alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.-** Se refiere a todos aquellos alimentos transformados, a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o la combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o la combinación de éstos, para obtener alimentos destinados al consumidor final.

Toda transformación industrial, implica tratamientos que alteran sustancialmente el producto inicial, incluyendo el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión entre otros.

- 2) **Alimento de preparación culinaria elaborado para consumo inmediato.-** Todo alimento de preparación culinaria, en crudo o cocinado de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas.
- 3) **Alimento de procesamiento primario ó mínimo.-** Todo alimento obtenido en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria, en la cual se encuentran en su estado natural no sometidos a transformación, esta fase incluye: dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.
- 4) **Azúcar.-** Producto obtenido del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz entre otros, en forma de producto sólido cristalizado o jarabe utilizado como ingrediente en los productos alimenticios.
- 5) **Azúcar, grasas saturadas y sodio como nutrientes naturales.-** Son aquellos que están contenidos en el alimento como constituyente de origen propio del alimento en su estado natural.
- 6) **Grasas saturadas.-** Son aquellas grasas que se encuentran compuestas por átomos de carbono ligados a átomos de hidrógeno, lo que hace que su presentación sea sólida, y sólo se derrite si se eleva la temperatura. Son las responsables de la aparición del colesterol en la sangre y de muchos problemas de circulación, por lo que dietéticamente se consideran como "grasas malas". En su mayoría provienen de alimentos de origen animal.

Dentro del mundo vegetal la mayoría de las plantas carecen de este tipo de grasas a excepción del aceite de palma, de coco y de cacao.

- 7) **Grasas insaturadas.**- Son aquellas que tienen presentación líquida, porque en su composición les faltan átomos de hidrógeno y son conocidas como “grasas buenas” por el rol que ejercen en el control del colesterol y las enfermedades del corazón. Estas a su vez se subdividen en grasas monoinsaturadas (aceite de oliva, los frutos secos como las almendras, las avellanas, las nueces y el maní) y grasas poliinsaturadas (las grasas omega 6 y grasas omega 3, como los aceites de pescado, el aceite de semillas de girasol, maíz, soya, ajonjolí, el sachá inchi, entre otros).
- 8) **Grasas trans o ácidos grasos trans (AGT's).**- Son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, a fin de que tengan una textura más fluida, lo que las hace perjudiciales a la salud, ya que funcionan como si fueran grasas saturadas. Este proceso es utilizado para permitir la conservación de un producto y para otorgarle un mejor aspecto, quedando excluidas de esta definición las grasas trans de origen natural.
- 9) **Sodio.**- Es un elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, su símbolo es Na, es de gran importancia ya que ayuda a mantener el equilibrio hídrico y ácido base de cualquier organismo, constituyendo su compuesto más habitual, el cloruro de sodio o lo que usualmente denominados sal común. Asimismo, encontramos otros compuestos de sodio industrial, como el glutamato monosódico (acentuador del sabor); benzoato de sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio (reguladores de acidez y conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acidez); eritorbato de sodio (antioxidante), entre otros, cuyo uso se encuentra regulado y publicado en la lista oficial de aditivos alimentarios del Codex Alimentarius, toda vez que su uso inmoderado provoca serios problemas a la salud.