



Resolución Ministerial

Lima, 19 de ABRIL del 2011.

Visto el Expediente N° 11-022619-001, que contiene el Informe N° 001205-2011/DHAZ/DIGESA, de la Dirección General de Salud Ambiental, y el Informe N° 177-2011-OGAJ/MINSA, de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 2° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud, establece que el Ministerio de Salud es el ente rector del Sector Salud que conduce, regula y promueve la intervención del Sistema Nacional de Salud, con la finalidad de lograr el desarrollo de la persona humana, a través de la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de su salud y del desarrollo de un entorno saludable, con pleno respeto de los derechos fundamentales de la persona, desde su concepción hasta su muerte natural;

Que, el numeral 2) del artículo 4° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Legislativo N° 1062, estipula, como uno de los derechos de los consumidores, el recibir de los proveedores la información necesaria para tomar una decisión o realizar una elección adecuadamente informada en la adquisición de alimentos, así como para efectuar un uso o consumo adecuado de éstos;

Que, el artículo 36° del Código de Protección y Defensa del Consumidor, aprobado por Ley N° 29571, establece que cuando un alimento contenga un tipo de grasa considerada trans debe advertirlo en su etiqueta, así como su porcentaje;

Que, el literal e) del artículo 49° del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA, establece como una de las funciones generales de la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Ambiental, el establecer las normas y procedimientos de supervisión de las acciones que desarrollan los organismos públicos y privados en materia de higiene alimentaria;

Que, de otro lado, la Consulta Mixta OMS/FAO de expertos en Régimen Alimentario, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas, presentado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el año 2003, señaló que había pruebas convincentes de que el consumo de ácidos grasos trans o grasas trans (AGT) aumenta el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares;



Z. Solís V.



E. CRUZ S.



M. Olivera A.



D. León Ch.

Que, así también, la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS), en reconocimiento al alto impacto que imponen las enfermedades crónicas, convocó a la formación de un Grupo de Trabajo sobre "Las Américas libres de grasas trans", con el fin de evaluar el impacto de los AGT sobre la nutrición y la salud, y debatir los procedimientos prácticos para eliminarlos paulatinamente de los alimentos, entre los cuales se debería tener en cuenta medidas regulatorias, acciones voluntarias y la factibilidad de recomendar grasas alternativas menos perjudiciales;

Que, el mencionado Grupo de Trabajo internacional se reunió en diversas oportunidades entre los años 2007 y 2008, emitiendo la Declaración de Río de Janeiro "Las Américas Libres de Grasas Trans", la cual que expresa recomendaciones a seguir para todos los países miembros, incluyendo al Perú. El segundo punto de dicha Declaración refiere que "Es deseable que el etiquetado nutricional de alimentos procesados sea obligatorio incluyendo la declaración del contenido de ácidos grasos trans y sugerimos su armonización en las Américas";

Que, de acuerdo a lo estipulado en el punto (10) del numeral 6.2.10 de las Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 826-2005/MINSA, se establece que *"En los casos que el contenido del Proyecto de DN contenga aspectos de incumplencia intersectorial, o que pueda afectar a terceras personas, a solicitud de la Dirección General, Oficina General o dependencia que tuvo la iniciativa de la formulación, se podrá considerar la emisión de una Resolución Ministerial que disponga la pre publicación en la página web del Ministerio de Salud; la misma que se publicará en el Diario Oficial El Peruano."*



Z. Solís V.



E. Cruz S.

Que, la Dirección General de Salud Ambiental ha elaborado el proyecto de Norma Técnica Sanitaria para la consignación de grasas trans en el etiquetado de alimentos industrializados, cuya finalidad es proteger la salud de la población, estableciendo la forma en que debe ser consignada la información sobre grasas trans en el etiquetado de los alimentos industrializados, contribuyendo a que los consumidores realicen una selección adecuadamente informada para su consumo;

Que, es necesario disponer la prepublicación del referido proyecto en el portal de Internet del Ministerio de Salud, a efecto de recibir las respectivas sugerencias y comentarios de la ciudadanía en general;



W. Olivera A.

Con el visado del Director General de la Dirección General de Salud Ambiental, del Director General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y de la Viceministra de Salud; y,

De conformidad con lo dispuesto en el literal l) del artículo 8° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Disponer que la Oficina General de Comunicaciones efectúe la prepublicación del proyecto de "Norma Técnica Sanitaria para la consignación de grasas trans en el etiquetado de alimentos industrializados", en el Portal de Internet del Ministerio de Salud, en la dirección: <http://www.minsa.gob.pe/portada/docconsulta.asp>, a efecto de recibir las sugerencias y comentarios de las entidades públicas o privadas, y de la ciudadanía en general, durante el plazo de quince (15) días calendario.



D. León Ch.



Resolución Ministerial

Lima, 19. de..... ABRIL..... del... 2011..

Artículo 2°.- Encargar a la Dirección General de Salud Ambiental la recepción, procesamiento y sistematización de las sugerencias y comentarios que se presenten, a fin de elaborar el proyecto correspondiente.

Regístrese, comuníquese y publíquese.



Z. Solís V.



E. Cruz S.

OSCAR RAÚL UGARTE UBILLUZ
Ministro de Salud



W. Olivera A.



D. León Ch.

PROYECTO DE NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA CONSIGNACIÓN DE GRASAS TRANS EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

1. FINALIDAD

Contribuir a proteger la salud de la población y a la selección adecuadamente informada de alimentos industrializados de parte de los consumidores.

2. OBJETIVOS

Establecer las características con las que debe consignarse la información sobre grasas trans en el etiquetado de alimentos industrializados.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma Técnica de Salud es de aplicación a nivel nacional y comprende a todos los fabricantes, importadores, y comercializadores de alimentos industrializados de fabricación nacional e importados que contienen grasas trans y que se comercializan y consumen en el país.

4. BASE LEGAL Y TÉCNICA

4.1. Base legal

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

4.2. Base técnica

- Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados- Codex Stan 1-1985 (con sus actualizaciones y enmiendas)
- Directrices sobre Etiquetado Nutricional- CAC/GL 2-1985
- Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos, Título 2: Alimentos y Drogas; Parte 101- Etiquetado de los Alimentos.

5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS

Para fines de la presente Norma Técnica Sanitaria se aplican las siguientes definiciones:

Ácidos Grasos Trans (AGT) o Grasas Trans: Todos los isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la conjugación trans dobles



enlaces carbono-carbono no conjugados¹. Por ácidos grasos poli insaturados se entiende a los ácidos grasos con doble enlace interrumpido cis-cis de metileno.

Autoridad sanitaria competente: La Autoridad sanitaria competente del nivel nacional es el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA). En el ámbito regional el Gobierno Regional la ejerce a través de la Dirección Regional de Salud o la que haga sus veces en el nivel regional; y en el ámbito local la ejerce la Municipalidad.

Codex Alimentarius: El *Codex Alimentarius* es una colección de normas alimentarias y textos afines tales como códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones aceptados internacionalmente y presentados de modo uniforme. El objeto de estas normas alimentarias y textos afines es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El objeto de su publicación es que sirva de guía y fomente la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar, igualmente, el comercio internacional. La Comisión del *Codex Alimentarius* fue creada en 1963 por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), para desarrollar esta colección de normas alimentarias y textos afines bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias.

INDECOPI: Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual. Es la autoridad con competencia primaria u de alcance nacional para conocer las presuntas infracciones a las disposiciones contenidas en el Código de Protección y Defensa del Consumidor, así como para imponer las sanciones y medidas correctivas competente en la vigilancia de la información del etiquetado para protección del consumidor en su derecho a estar correctamente informado.

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. Sobre la información a consignar en la etiqueta.

Los alimentos industrializados que contengan grasas consideradas trans deben consignar dicha información en la etiqueta o rótulos considerando lo siguiente:

- 6.1.1. Se debe mencionar los ácidos grasos trans, incluso cuando no se mencionan los ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados
- 6.1.2. Los ácidos grasos trans pueden mencionarse como "grasas trans o ácidos grasos trans o AGT"
- 6.1.3. El contenido de grasas trans debe expresarse como "grasas trans" en gramos por porción y la declaración expresarse en número entero y decimales. Si el producto alimenticio no contiene grasas trans simplemente se omite su mención o puede consignarse "0 g" o señalar expresamente que no contiene grasas trans.
- 6.1.4. Están exceptuados de consignar información sobre grasas trans, los alimentos cuya área de envase directo sea menor de 10 cm².

6.2. Presentación de la información en la etiqueta

La información en la etiqueta sobre el contenido de grasas trans podrá realizarse según las siguientes opciones:

- En la información nutricional de la etiqueta.
- Al final de la lista de ingredientes de la siguiente forma: "Ingredientes: AAA, BBB, CCC, (grasas trans XX "g" por porción)".

¹ Codex Alimentarius-Directrices sobre Etiquetado Nutricional CAC/GL 2-1985.-Definiciones-2.9-pág 2.

6.3. Del control de la presencia de grasas trans en alimentos industrializados.

Durante la vigilancia sanitaria a las fábricas de alimentos industrializados la autoridad responsable podrá tomar muestras de alimentos para verificar la información sobre la composición del producto declarada para la obtención del Registro Sanitario.

La vigilancia sanitaria en los establecimientos de comercialización es competencia de las municipalidades.

La vigilancia en el mercado para verificar la información sobre grasas trans consignada en la etiqueta y en la publicidad, es competencia de INDECOPI.

6.4. Determinación de las grasas trans

Los métodos que se utilicen para la determinación de las grasas trans deberán ser normalizados o validados y estar acreditados ante el INDECOPI, autoridad oficial de acreditación de métodos de laboratorio. Entre ellos, el método acreditable de la Sociedad Química Americana de Grasas -AOCS (por sus siglas en inglés de American Oil Chemist's Society) Ce 1f - 96, Sexta edición (2009). "Determinación de ácidos grasos cis y trans en grasas y aceites refinados e hidrogenados por cromatografía gaseosa", pudiendo ser validado para alimentos.

6.5. De la información para efectos de rastreabilidad

La información sobre grasas trans generada por el fabricante, en torno a la aplicación de la presente Norma Técnica Sanitaria, debe ser adecuadamente registrada y ordenada de tal manera que permitan orientar la toma de decisiones para las mejoras y correcciones sanitarias, debiendo estar disponibles a solicitud de la autoridad sanitaria competente durante la vigilancia sanitaria. El mantenimiento de dicha información tendrá una duración mínima de seis (06) meses.

6.6. De los derechos de los consumidores

6.6.1. Las autoridades sanitarias competentes dispondrán de mecanismos efectivos que faciliten la atención de reclamos y que orienten al consumidor sobre las condiciones y requisitos sanitarios que deben cumplir los proveedores y los productos que adquieren para su consumo.

6.6.2. Toda persona natural o jurídica podrá denunciar ante las autoridades competentes aquellos hechos que considere contrarios a la presente norma sanitaria, debiendo dar a conocer los hechos, indicios, circunstancias y evidencias que permitan a la autoridad sanitaria su comprobación para la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y sanciones que correspondieran. Dicha autoridad está en la obligación de emitir el pronunciamiento en respuesta al denunciante debidamente identificado.

7. RESPONSABILIDADES

7.1. NIVEL NACIONAL

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) y las Direcciones de Salud (DISA), a través de sus áreas de higiene alimentaria tienen la responsabilidad de la difusión y supervisión de la aplicación de la presente norma sanitaria en las fábricas de alimentos.

Las competencias del INDECOPI, están fijadas por el marco legal vigente, para la vigilancia de la información del etiquetado y de la publicidad de productos en el mercado en atención del derecho de los consumidores a estar debidamente informados, quién es la autoridad con competencia primaria y de alcance nacional para conocer las presuntas infracciones a las

NTS N° -Minsa/DIGESA-V.01
PROYECTO DE NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA CONSIGNACIÓN DE GRASAS TRANS EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

disposiciones contenidas en el Código de Protección y Defensa del Consumidor, así como para imponer las sanciones y medidas correctivas establecidas en el Capítulo III del Título V de la Ley N° 29571.

7.2. NIVEL REGIONAL

Las Direcciones Regionales de Salud (DIRESA), Gerencias Regionales de Salud (GERESA) o la que haga sus veces, a través de sus áreas de higiene alimentaria tienen la responsabilidad de la difusión y supervisión de la aplicación de la presente Norma Técnica Sanitaria en el ámbito de su competencia.

7.3. NIVEL LOCAL

En el nivel local, corresponde a las Municipalidades el ejercicio de sus competencias sanitarias, en el marco legal que les rige, y en concordancia con lo dispuesto en la presente norma sanitaria para los establecimientos de comercialización de alimentos.

Los establecimientos fabricantes y comercializadores de alimentos industrializados son responsables de la aplicación de la presente Norma Sanitaria, en lo que les corresponda.

8. DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Las empresas podrán solicitar a la DIGESA la autorización por agotamiento de stock de etiquetas debidamente sustentado para el uso de adhesivos con la información sobre grasas trans, el cual será por un período no mayor a tres (03) meses a partir de su solicitud.

Segunda.- La presente norma sanitaria entrará en vigencia a los ciento ochenta días (180) días calendario desde su publicación, con el propósito de facilitar a las empresas, en particular a las micro y pequeñas empresas, las acciones necesarias para el etiquetado de los alimentos industrializados que deben consignar información en la etiqueta sobre grasas trans.

