CONTENIDO QUE DEBERÍA DECLARARSE EN LA ETIQUETA DEL ALIMENTO

CONSORCIO AGROECOLÓGICO PERUANO

RAE PERÚ

¿QUÉ COLOCO EN MI ETIQUETA?

MANUAL BÁSICO

Sobre el contenido que debería declararse en la etiqueta del alimento (incluido los de origen ecológico o con ingredientes de origen ecológico).

PRESENTACIÓN

El Consorcio Agroecológico Peruano (CAP) es una organización de la sociedad civil conformada por organizaciones de productores, consumidores, redes de mercado saludable, especialistas e investigadores que promueven la agricultura familiar rural y urbana. Se caracterizan porque trabajan con sistemas agroecológicos que favorecen el cuidado del ambiente, la salud de los agricultores y los consumidores; promueven la seguridad alimentaria de la población e impulsan, además, el acercamiento entre el agricultor y el consumidor en las ferias y mercados ecológicos.

El etiquetado de los alimentos y la publicidad de los mismos son dos de los factores que más influyen en la elección del alimento por parte de los consumidores. Este manual es una herramienta que tiene como principal objetivo orientar al productor, que ofrece alimentos provenientes de la agroecología, en la aplicación de las normas vigentes relacionadas con el etiquetado del producto. De esta forma, el productor contará con los lineamientos generales, explicados en forma clara y sencilla, qué debe tomar en cuenta cuando etiquete los artículos que comercializará en el mercado nacional.

ÍNDICE

CONCEPTOS CLAVES 5

I. AUTORIDADES COMPETENTES 8

1.1 ¿Conoces a las autoridades sanitarias competentes en legislar temas de alimentos?

1.2 ¿Quién es la autoridad competente en realizar la fiscalización del etiquetado y publicidad, cuando el producto se encuentra en el mercado?

II. NORMAS QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA 9

2.1 ¿Qué normas existen con relación al etiquetado de alimentos? ¿Los alimentos producidos bajo sistemas agroecológicos conocidos como orgánicos, ecológicos o biológicos deben cumplir con todas las normas?

2.2 ¿El Código Alimentario (Codex alimentarius) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) también debo considerarlo antes de etiquetar mi producto alimenticio elaborado industrialmente.

III. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER LA ETIQUETA DEL ALIMENTO 11

3.1 ¿Qué debe contener la etiqueta de un alimento de producción y procesamiento primario de origen orgánico, ecológico o biológico?

IV. DECLARACIONES DE PROPIEDADES 27

4.1 ¿Qué significa realizar declaraciones de propiedades?

4.2 ¿Qué declaraciones de propiedades están prohibidas?

V. ETIQUETADO NUTRICIONAL 28

5.1 ¿El etiquetado nutricional es obligatorio?

5.2 ¿Qué es el etiquetado nutricional?

VI. USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES 31

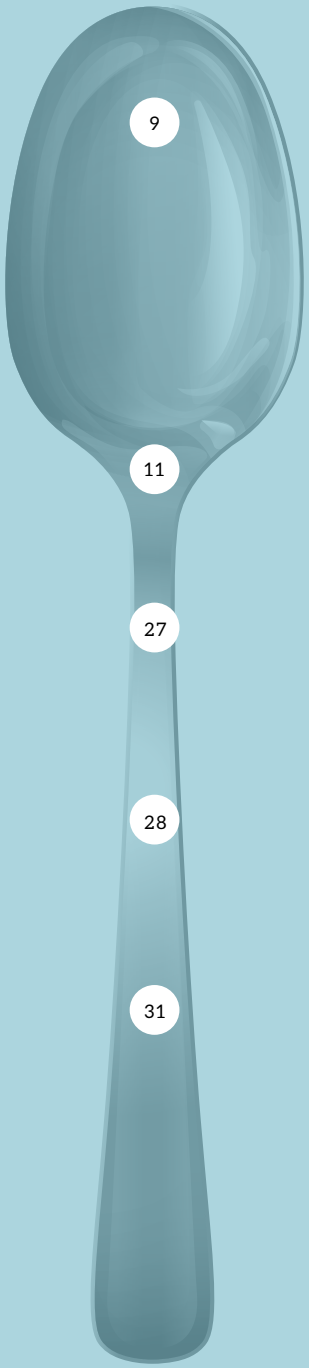
6.1 ¿Qué entendemos por declaración de propiedades nutricionales?

6.2 ¿Qué entendemos por declaración de propiedades saludables?

6.3 ¿Qué entendemos por declaración de propiedades comparativas?

6.4 ¿Qué significa declarar que no adicionaron azúcar?

6.5 ¿Qué significa declarar que no adicionaron sales de sodio?



ÍNDICE

VII. NORMAS ESPECÍFICAS PARA EL ETIQUETADO EN LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS 36

7.1 ¿Cuál es la información que debería declararse en la etiqueta?

7.2 ¿Quién realiza la vigilancia del etiquetado y la publicidad?

VIII. NORMAS ESPECÍFICAS PARA EL ETIQUETADO DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS 38

IX. NORMAS ESPECÍFICAS PARA EL ETIQUETADO DE SUCEDÁNEOS DE LA LECHE MATERNA Y ALIMENTOS INFANTILES COMPLEMENTARIOS 39

9.1 ¿Cuál es la información que debería declararse en la etiqueta?

X. NORMAS ESPECÍFICAS PARA EL ETIQUETADO DE PRODUCTOS PESQUEROS ENVASADOS 41

10.1 ¿Cuál es la información que deberíamos declarar en la etiqueta?

XI. MANUAL DE ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS 43

11.1 Cuadro N° 5. Parámetros técnicos para colocar las advertencias publicitarias.

11.2 ¿Qué deben contener las advertencias publicitarias que serán colocadas en las etiquetas e informadas en la publicidad?

11.3 ¿Qué formato deben tener las advertencias publicitarias que serán colocadas en las etiquetas e informadas en la publicidad?

11.4 ¿Cuáles son las formas de consignar las advertencias publicitarias en los medios de comunicación?

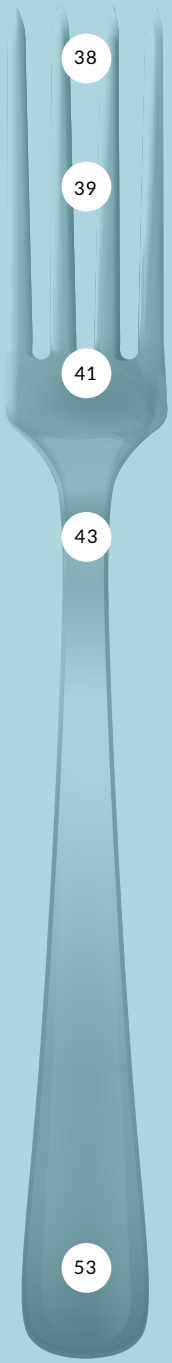
11.5 ¿Cuáles son las formas de consignar las advertencias publicitarias en medios impresos e internet?

11.6 ¿Cuáles son las formas de consignar las advertencias publicitarias en medios radiales y audiovisuales (video, televisión y cine)?

11.7 ¿Cuál es la mejor forma de informar a las personas con discapacidad sobre las advertencias publicitarias?

PREGUNTAS Y RESPUESTAS 53

BIBLIOGRAFÍA



CONCEPTOS CLAVES

1. **Alimento**: Toda sustancia elaborada, semielaborada o en su estado natural que se destina al consumo humano.

2. **Alimentación saludable:** Conjunto de alimentos variados, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo.

3. **Alimentos en su estado natural, mínimamente procesados o con procesamiento primario:** El procesamiento primario es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación; esto incluye todo lo que está dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultra congelado o descongelado.

4. **Alimentos procesados:** Comprende todos los 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 estos para obtener alimentos destinados al consumo humano.

5. **Aditivo alimentario:** Es cualquier sustancia que no se consume por sí misma como alimento, ni se usa, normalmente, como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo.

6. **Agricultura orgánica:** Sistema holístico de gestión de la producción agrícola que fomenta y mejora la salud del agro ecosistema y en particular, la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo.

7. **Azúcares totales:** Son las fuentes de todos los azúcares en un alimento y se definen como todos los monosacáridos y disacáridos que no sean polialcoholes. los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros, los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa, entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que son añadidos a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente. Este concepto se usa para fines de etiquetado.

8. **Azúcares añadidos:** Azúcares libres añadidos a los alimentos y las bebidas durante la elaboración industrial o la preparación casera.

9. **Azúcares libres:** Monosacáridos y disacáridos añadidos a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor).

10. **Certificación orgánica:** Proceso de verificación y control del sistema de producción según las normas y criterios propios de la agricultura orgánica, que lleva a cabo un organismo de certificación autorizado.

11. **Congelación:** Acción y efecto de someter a muy bajas temperaturas (menos de 18 °C) a los alimentos para que se conserven en buenas condiciones hasta su consumo.

12. **Declaración de propiedades:** Cualquier presentación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición o cualquier otra cualidad.

13. **Energía:** Total de energía química disponible en los alimentos (kilocalorías o kcal) y sus macronutrientes constitutivos (carbohidratos, grasas y proteínas).

CONCEPTOS CLAVES

14. Etiqueta: Cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

15. Etiquetado: Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

16. Envase: Todo recipiente utilizado para envasar completa o parcialmente cualquier aditivo alimentario destinado a la venta, comprendiendo los materiales empleados para envolver.

17. Fecha de fabricación: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito. Esto no es una indicación de la durabilidad del producto.

18. Fecha de vencimiento: Es la fecha de caducidad o límite de consumo.

19. Grasas totales: Contenido total de grasas de un producto alimenticio. Se compone de ácidos grasos de los tres grupos principales (ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos polinsaturados).

20. Grasas saturadas: Son aquellas constituidas por ácidos grasos compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran saturadas por residuo de hidrógeno. En su mayoría, las grasas saturadas provienen de alimentos de origen animal, aunque también están presentes en algunas plantas como la palma y el cacao.

21. Grasas insaturadas: Son aquellas en cuya composición les falta átomos de hidrógeno y son conocidas como “grasas buenas” por el rol que ejercen en el control del colesterol y enfermedades coronarias; su presentación es líquida.

22. Grasas trans (ácidos grasos trans): Son ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar.

23. Ingrediente: Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada.

24. **Ingredientes culinarios:** Son sustancias extraídas directamente de alimentos sin procesar o mínimamente procesados o de la naturaleza que, por lo general, se consumen como ingredientes de preparaciones culinarias tales como aceites vegetales, azúcares, miel, sal, harinas.

25. **Lote:** Una cantidad determinada de un alimento producida o fabricada en condiciones esencialmente iguales.

26. **Molido:** Acción y efecto de quebrantar un producto vegetal reduciéndolo a pequeñísimas partes o hacerlo polvo.

27. **Materiales herbarios:** Los materiales herbarios comprenden, además de hierbas, jugos frescos, gomas, esencias estabilizadas, aceites esenciales, resinas y polvos secos de hierba.

28. **Nutriente:** Cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que proporciona energía.

29. **Producto orgánico:** Todo aquel producto originado en un sistema de producción agrícola o que, en su transformación, emplee tecnologías que, en armonía con el medio ambiente y respetando la integridad cultural, optimicen el uso de los recursos naturales y socioeconómicos, con el objetivo de garantizar una producción agrícola sostenible.

30. **Pre-envasado:** Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor.

31. **Sodio:** Elemento blando, de color blanco plateado, que se encuentra en la sal; 1 g de "sodio" equivale alrededor de 2,5 g de "sal de mesa" y 1 g de "sal de mesa" contiene 400 mg de sodio. Es un elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, asociado a otros residuos moleculares o átomos a manera de enlace de tipo iónico, formando sales químicas.

32. **Sucedáneos de la leche materna:** Alimentos comercializados o presentados como sustituto parcial o total de la leche materna.

33. **Triturado:** Acción y efecto de moler o desmenuzar un producto vegetal sin reducirlo enteramente a polvo.

34. **Orgánico:** Cualidad determinada por el cumplimiento de las normas de producción orgánica a lo largo de las fases de producción, transformación, manipulación, transporte y comercialización y que han sido certificados por un organismo de certificación debidamente autorizado.

AUTORIDADES COMPETENTES

1.1 ¿Conoces a las autoridades sanitarias competentes en legislar temas de alimentos?

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), que pertenece al Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), dará la autorización sanitaria a los establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y procesados.

Autoridad competente pata brindar el registro sanitario de aquellos alimentos elaborados industrialmente (conocidos como productos procesados industrialmente o alimentos fabricados). Pertenece a la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) quien pertenece al Ministerio de Salud (MINSA). Responsable además de brindar registro sanitario para aquellos alimentos elaborados industrialmente, pero con uno o más ingredientes de origen orgánico, ecológico o biológico.

Autoridad que brinda la autorización sanitaria es el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) que pertenece al Ministerio de Producción. Actúa en los alimentos de origen pesqueros y acuícola, como por ejemplo la trucha, conservas de pescados en salsas y productos pesqueros, empanizados, etc.

1.2 ¿Quién es la autoridad competente en realizar la fiscalización del etiquetado y publicidad, cuando el producto se encuentra en el mercado?

El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) tiene a su cargo la supervisión y fiscalización en materia de verificación de la información al consumidor, relacionadas al etiquetado y a la publicidad en los productos alimenticios que se encuentran en el mercado.

NORMAS QUE SE DEBE TENER EN CUENTA

2.1 ¿Qué normas existen con relación al etiquetado de alimentos?
¿Los alimentos producidos bajo sistemas agroecológicos conocidos como orgánicos, ecológicos o biológicos deben cumplir con todas las normas?

En el Perú existen diversas normas, dependiendo del origen del alimento, y son de carácter obligatorio. Sin embargo, también existen Normas Técnicas Peruanas (NTP) que son solo de carácter recomendado. Cualquier alimento producido bajo sistemas agroecológicos y conocido como orgánico, ecológico o biológico, no solo debe cumplir el "Reglamento técnico de productos orgánicos" sino, además, debe cumplir con cualquier norma de carácter obligatorio.

Cuadro N° 1. Normatividad vigente relacionada con el etiquetado de alimento.

Normatividad	Artículos relacionados con el etiquetado y la publicidad en la etiqueta
Decreto Supremo N° 010-2012-AG. Aprueban el Reglamento de la Ley N° 29196 – Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica.	Artículos: 17, 18 y 19.
Decreto Supremo N° 044-2006-AG. Reglamento técnico para los productos orgánicos.	Artículos: 71, 72, 73, 74 y 75.
Decreto Supremo N° 007 98 SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.	Artículo 117 y la cuarta disposición complementaria, transitoria y final.
Ley N° 29571. Código de Protección y Defensa del Consumidor.	Artículos: 10, 31, 32, 34, 35, 36 y 37.
Ley N° 30021 - Ley de promoción de alimentos saludables dirigidos a niños, niñas y adolescentes y su respectivo Decreto Supremo N° 017-2017 SA (Reglamento de la ley) y el Decreto Supremo N° 012-2018-SA (Manual de advertencias publicitarias).	Reglamento: Artículos 4, 13, 14, 15, 16 y las disposiciones complementarias finales 1era, 2da y 3era. Manual de advertencias publicitarias (todo el decreto supremo).
Decreto Supremo N° 009-2006-SA. Reglamento de Alimentación infantil.	Artículos: 33, 4, 35, 36, 44, 45, 46 y 47.
Ley N° 28314 y el Reglamento para fortificación de harina de trigo en micronutrientes (Decreto Supremo N° 012-2006 SA).	Artículos: 4 y 5.
Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.	Artículos: 47, 48, 49, 50, 51 y 56.
Ley N° 28681. Ley que regula la comercialización, consumo y publicidad de bebidas alcohólicas y su Decreto Supremo N° 012-2009-SA.	Artículos de la ley: 3 y 7. Artículo del reglamento: 18.
Decreto Supremo N° 040-2001-PE. Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.	Artículos: 146, 147, 148, 149, 150 y 151.
Norma Metrológica Peruana - NMP 001. 2014. Requisitos para el etiquetado de productos pre-envasados.	Todo el documento normativo.
Decreto legislativo N° 1044. Ley de Represión de la Competencia Desleal.	Artículos: 8, 21 y 23.

2.2 ¿El Código Alimentario (Codex alimentarius) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) también debo considerarlo antes de etiquetar mi producto alimenticio elaborado industrialmente?

Sí, según el Decreto Supremo N° 007 98 SA - Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, en su cuarta disposición complementaria resalta que:

> "...en tanto no se expida la norma pertinente[1], la fabricación de los alimentos y bebidas se rige por las normas del Codex alimentarius aplicables al producto o productos objetos de fabricación y, en lo no previsto por éste, lo establecido por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) de los Estados Unidos..."

El Codex alimentarius o Código alimentario fue establecido por la FAO y la OMS, en 1963, para elaborar normas alimentarias internacionales armonizadas que protejan la salud de los consumidores y fomenten prácticas leales en el comercio de los alimentos. Perú, como parte de su política, se encuentra adscrito al Codex, por lo tanto, toma como base los diversos documentos recomendados para la elaboración de la legislación interna.

[1] Norma pertinente: norma de carácter obligatorio (nota de la autora).
[2] En caso desees obtener mayor información sobre el tema, revisa las "Directrices generales sobre.

INFORMACIÓN QUE DEBE TENER LA ETIQUETA DEL ALIMENTO

Es importante saber que, como proveedor, tienes la obligación de ofrecer al consumidor toda la información relevante para que tome una decisión adecuada; esta debe ser veraz, suficiente, de fácil comprensión, apropiada, oportuna y fácilmente accesible, en idioma castellano.

EJEMPLO

- "Harina de trigo integral orgánica" no debe contener mezclas de "Harina refinada de trigo convencional con harina integral de trigo orgánico".
- "Maíz orgánico" no debe contener "Maíz convencional o en transición" como tampoco "Maíz de origen de Organismos Vivos Modificados-OVM" (conocidos como Organismos Genéticamente Modificados-OGM o transgénicos)".

"Las bebidas base de camu camu ayudan a prevenir los resfríos porque contienen alta cantidad de vitamina C".

Este tipo de declaración de propiedades está prohibido cuando no se basan en un sustento científico apropiado y comprobado que permita establecer con seguridad el tipo de efecto que se reporta en la etiqueta y su relación con la salud.

Existen diversas autoridades sanitarias y otras entidades competentes en legislar temas de alimentos, como las que se reportan en el cuadro N° 2, a continuación.

Cuadro N° 2. Autoridades sanitarias y otras entidades responsables de la normatividad.

Autoridad	Responsabilidad
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).	Brinda la autorización sanitaria a los establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA).	Brinda el registro sanitario para los alimentos elaborados industrialmente (conocidos como productos procesados industrialmente o alimentos fabricados).
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).	Artículo 117 y la cuarta disposición complementaria, transitoria y final.
Ley N° 29571. Código de Protección y Defensa del Consumidor.	Brinda el registro sanitario para los productos pesqueros y acuícolas.
Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI).	Fiscaliza el cumplimiento de las normas referentes al etiquetado y publicidad. Incluidos los anuncios difundidos por internet, por página Web y aquellos difundidos en vías públicas.

Fuente: Elaboración propia.

3.1 ¿Qué debe contener la etiqueta de un alimento de producción y procesamiento primario de origen orgánico, ecológico o biológico?

La información en el etiquetado, ya sea de origen nacional o importado, debe efectuarse en términos comprensibles y en idioma castellano. Además, deberá contener una frase:

Este producto cumple con el REGLAMENTO TÉCNICO PARA PRODUCTOS ORGÁNICOS.

Fuente: Guía práctica Reglamento Técnico para los productos orgánicos, 2003. Lima-Perú. Recuperado de http://sgpagroecologia.net/web/wp-content/uploads/2018/09/Reglamento-CONAPO-para-el-productor.pdf

1. Nombre del producto:

El nombre del producto deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico.

EJEMPLO

"Miel orgánica"
"Harina de habas orgánica"
"Kiwicha entera orgánica"
"Mezcla de hierbas deshidratadas orgánicas"

- Un producto que sea denominado "orgánico", "ecológico" o "biológico", solamente puede denominarse como tal cuando en su proceso de producción y procesamiento cumple con el Reglamento Técnico para Productos Orgánico y sus ingredientes de origen agropecuario son, por lo menos en un 95% (según peso al momento de procesamiento), orgánicos, excepto agua y sal.
- Cuando del 70% hasta el 94% de los ingredientes son de origen orgánico certificado, la palabra "orgánico" puede ser utilizada en el texto principal como "elaborado con ingredientes orgánicos", señalando al costado el %, pero el producto final no será denominado como "x orgánico".
- Cuando menos del 70% de los ingredientes son de origen orgánico certificado, se deberá colocar la indicación del ingrediente orgánico, pero no deberá ser llamado "orgánico" ni "elaborado con ingredientes orgánicos".

2. Lista de ingredientes:

Deben enumerarse en orden decreciente de acuerdo con el porcentaje aportado en peso. Debe quedar claro cuáles ingredientes son de origen orgánico certificado y cuáles son de origen convencional. En el caso adiciones algún aditivo, este debe declararse con su nombre completo. Si adicionas agua en el producto deberás declararlo en la lista de ingredientes.

EJEMPLO

Ingredientes:
Harina de kiwicha tostada, harina de kañicha y panela orgánica (30%).

En el caso de productos primarios de un solo ingrediente, es suficiente con la declaración del nombre del producto o alimento.

3. Contenido neto:

Deberá declararse el contenido neto en unidades del sistema métrico, ya sea en volumen o peso, en la parte frontal de la etiqueta.

EJEMPLO

"500 g" o "5 kg" o "250 ml" o "1 l"

4. Nombre y dirección del fabricante:

Deberá declararse la persona legalmente responsable de la producción o transformación del producto, además de señalar la dirección del lugar de la producción y el número de RUC. En forma excepcional, se puede declarar algún número telefónico y correo electrónico.

EJEMPLO

Fabricado por: Cooperativa "X" S.A.C
Dirección: Av. Florales N°2012-Huancayo-Junín.

5. Nombre o número de registro de la certificadora:

Deberá contar con un código que identifique al Organismo de Certificación responsable del control de la operación final. Este código es otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) al Organismo de Certificación registrado.

6. Condiciones especiales de conservación:

Este tipo de información en los productos de producción y procesamiento primario se recomienda con el objetivo de brindar una información clara del producto para mantener la calidad del alimento.

EJEMPLO

"Mantener en refrigeración"
"Mantener en lugar fresco y seco"

7. Autorización sanitaria:

Es brindada por el SENASA para aquellos establecimientos dedicados al procesamiento primario de los alimentos agropecuarios, cuyo destino sea de consumo nacional, exportación o importación. El inicio del procedimiento es realizado por la Ventanilla Única de Comercio Exterior VUCE (www.vuce.gob.pe).

EJEMPLO

Autorización sanitaria: N° 000XXX-MINAG-SENASA-XXX-XXX

8. Fecha de vencimiento:

No se requiere en los productos primarios como las frutas, hortalizas, tubérculos y carnes, entre otros.

INFORMACIÓN QUE DEBE TENER LA ETIQUETA DEL ALIMENTO

3.2 ¿Qué debe contener la etiqueta de un alimento elaborado industrialmente con o sin ingredientes de origen orgánico, ecológico o biológico?

Es importante

que tomes en consideración que el alimento envasado no deberá describirse, ni presentarse con una etiqueta o etiquetado con información, ilustraciones u otras representaciones gráficas que sea falsa, equívoca, engañosa o susceptible de crear, en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza.

EJEMPLO

En el caso de que el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria o, caso contrario, la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior y no deberá estar oscurecida por esta.

Encontrar en la etiqueta "100% natural" y "orgánico" significa que el producto fabricado no debe contener ingredientes artificiales (como los aditivos alimentarios artificiales), asimismo, los ingredientes de origen agropecuario deberán ser en un 95% mínimo de origen orgánico (peso al momento de procesamiento).

- Nombre del alimento:

  El nombre también deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y normalmente, deberá ser específico y no genérico, debiendo ser descrito apropiadamente, que no induzca a error o engaño al consumidor. Este deberá ser colocado en la parte frontal de la etiqueta.

EJEMPLO

INCORRECTO

Nombre del alimento:
Harina de granos tostados orgánico. (Nombre genérico).
Bebida de camu camu natural (Es incorrecto cuando en la lista de ingredientes encontramos saborizantes artificiales de camu camu y no zumo de camu camu).

CORRECTO

Nombre del alimento:
Harina de quinua orgánica del tipo negra, roja y blanca tostadas. (Nombre especifico).
Bebida sabor artificial de camu camu
(cuando contiene saborizante artificial de camu camu).

Con respecto al nombre comercial y la marca registrada, es opcional, y este no deberá confundir al consumidor con la verdadera naturaleza del alimento.

EJEMPLO

Nombre del alimento: "Harina de quinua orgánica del tipo negra, roja y blanca tostadas"
Nombre comercial: "Tricolor"
Marca: "Andino"

Es importante revisar el Codex alimentarius dependiendo del alimento, en vista de que se brinda indicaciones específicas para este.

Por **EJEMPLO**

Existe el Codex para la "Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas", donde se específica que: Los néctares de fruta y néctares mixtos de fruta se etiquetarán claramente con la declaración de "contenido de zumo (jugo) ___ %", indicando en el espacio en blanco el porcentaje de puré y/o zumo (jugo) de fruta en términos de volumen/volumen. Las palabras "contenido de zumo (jugo) ___ %" aparecerán muy cerca del nombre del producto, en caracteres bien visibles, y de un tamaño no inferior a la mitad de la altura de las letras que figuran en el nombre del zumo (jugo).

Además, resalta que:

El contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré (% v/v) en néctares de fruta para durazno, piña, sandía, caqui, fresa, pera, nectarina, mora, arándano y frambuesa roja es de 40%; en el caso de guanábana, carambola, papaya, coco, melón, membrillo, cranberry, higo, pitanga, acerola, mango, plátano, dátil, cereza, guinda, ciruela, granada y guayaba es de 25%; para naranja, mandarina, pomelo, manzana, tomate, uva y pulpa de cacao es de 50%.

9. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados (consignar los ingredientes que generan hipersensibilidad):

La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título con el nombre de "ingredientes", deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento

EJEMPLO

Pasas bañadas con chocolate
Ingredientes: Pasas de uva, chocolate (licor de cacao y manteca de cacao) y azúcar.

Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m).

EJEMPLO

Barra de granola con avena y miel
Ingredientes: Hojuelas de avena, arroz inflado (arroz, azúcar, aceite de girasol), miel, jarabe de malta...

En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida

excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo, empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes.

EJEMPLO

Ajíes encurtidos en salmuera
Ingredientes: Rodajas de ají limo, ají charapita, salmuera (vinagre y sal)...

En el caso de los aditivos alimentarios, se deberá especificar la clase funcional junto con el nombre específico y/o el número de identificación internacional establecido por el Codex alimentarius.

EJEMPLO

Colorante natural: Curcumina (SIN 100)
Leudante: Bicarbonato de amonio (SIN 503)
Antioxidante: Tocoferol

Para la obtención del registro sanitario de un producto que contenga en su composición el colorante Tartrazina, deben consignar en la etiqueta final de la lista de ingredientes, en forma específica, destacada, clara, visible e indubitable, con letra mayúscula y negrita: CONTIENE TARTRAZINA.

Por otro lado, en la parte final de la lista de ingredientes o en un lugar resaltante, deberán incluirse aquellos alimentos e ingredientes que causan hipersensibilidad. Por ejemplo, se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad para cierto grupo de población, según el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA):

- Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas y productos derivados de estos;
- Crustáceos y sus productos;
- Huevos y productos de los huevos;
- Pescado y productos pesqueros;
- Maní, soya (soja) y sus productos derivados;
- Leche y productos lácteos (incluida lactosa);
- Nueces de árboles y sus productos derivados;
- Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

EJEMPLO

Ingredientes: ...color caramelo, emulsificante (lecitina de girasol-SIN 322) y antioxidante tocoferol (SIN 307). Contiene ingredientes de trigo, avena y cebada. Contiene leche. Producido en una planta que usa soya...

Según la Ley N° 28314 y su respectivo reglamento para fortificación de harina de trigo en micronutrientes (Decreto Supremo N° 012-2006 SA), se establece que toda harina de trigo destinada a consumo humano, en el territorio nacional, deberá ser fortificada con los siguientes micronutrientes: hierro (sulfato ferroso o fumarato ferroso) 55 mg/kg, tiamina (mononitrato de tiamina) 5 mg/kg, riboflavina (4 mg/kg), niacina (48 mg/kg), folato (ácido fólico) 1,2 mg/kg. Además, deberán declarar la siguiente información:

- Los envases (sacos y otros) de harina de trigo que se expendan para consumo humano dentro del territorio nacional deben llevar en el rotulado, de manera expresa, las proporciones de los micronutrientes.
- Los productos derivados de harina de trigo envasados deben indicar que han sido elaborados con harina de trigo fortificada, pudiendo especificarse la lista de micronutrientes de la harina o que esta ha sido fortificada.
- El etiquetado de pre-mezclas comerciales a utilizarse como fortificante debe indicar claramente su composición en g/kg y la dosis (cantidad) a adicionar por cada tonelada de harina de trigo.

EJEMPLO

Ingredientes: harina de trigo fortificada (55 mg/kg hierro, 48 mg/kg niacina, 5 mg/kg tiamina,4 mg/kg riboflavina, 1,2 mg/kg ácido fólico), relleno de manzana (puré de manzana, azúcar, agente gelificante (pectina cítrica), regulador de acidez (ácido cítrico),... Contiene gluten.

10. Contenido Neto:

La declaración del contenido neto representa la cantidad en el momento del empaquetado y está referida a un sistema de control de calidad promedio. Deberá declararse el contenido neto en unidades del sistema métrico y deberá declararse de la siguiente forma:

- En volumen, para los alimentos líquidos;
- En peso, para los alimentos sólidos;
- En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

La declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del sistema métrico como "peso escurrido" del alimento (La declaración del peso escurrido debe ser aplicada por referencia a un sistema de control de la cantidad media). A efectos de este requisito, por medio líquido se entiende agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas, hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente o vinagre, solo o mezclado.

EJEMPLO

Contenido neto: "900 g" o "1 kg" o "250 ml" o "1 l".
En el caso de alimentos con líquido de gobierno, por ejemplo conservas de durazno en almíbar, se debe declarar el: Peso neto: 250 g, Peso escurrido: 130 g.

11. Nombre y dirección del fabricante:

Deberá declararse el nombre o razón social y la dirección legalmente responsable del fabricante del producto, además de señalar la dirección del establecimiento de fabricación o producción del alimento. Cuando el alimento es distribuido por un tercero y no por el fabricante, deberá colocarse el nombre del distribuidor.

EJEMPLO

Fabricado por "XXX" SA
Jr. Los Quechuas xxx La Victoria, Lima- Perú

Fabricado por "XXX" SA
Jr. Los Quechuas xxx La Victoria, Lima-Perú
Distribuido por: Coorporación Z (Av. Frutales xx Sta. Anita)

12. Nombre, razón social y dirección del importador:

Podrá figurar en una etiqueta adicional.

EJEMPLO

Fabricado en "Brasil" por "XXX"
Av. Das Nações, XXX, Lt. ZZZ.- 023-900
Brasilia DF, Brasil

Importado y envasado por XXX S.A Av. Niños Mártires YYY, Lima-Perú
Elaborado para: Cooperativa Frutos SAC Av. Alfonso Ugarte XXX, Lima-Perú

13. Número de registro sanitario:

El Registro Sanitario es otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), el inicio del procedimiento es realizado por la Ventanilla Única de Comercio Exterior, VUCE (www.vuce.gob.pe). El registro sanitario se otorga por producto o grupo de productos y fabricante.

Se considera grupo de productos aquellos elaborados por un mismo fabricante, que tienen la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que identifica al grupo y que comparten los mismos aditivos.

Si los productos están compuestos por diferentes ingredientes, aditivos y aromatizantes y/o saborizantes, se considera diferentes grupos de productos. Si los productos están compuestos por los mismos ingredientes y aditivos y solo difieren de los aromatizantes y/o saborizantes, se considera un solo grupo. La vigencia del Registro Sanitario es de cinco (05) años, contados a partir de la fecha de su otorgamiento.

Es importante resaltar que los alimentos en estado natural o primarios (granos, frutas, hortalizas, carnes, huevos, etc.) o de procesamiento primario, las muestras sin valor comercial y los productos donados por entidades extranjeras para fines benéficos, no requieren registro sanitario (en el caso de la miel pasteurizada sí requiere registro sanitario). **Además, está prohibido colocar "Registro sanitario en trámite".**

Es importante

resaltar que los alimentos en estado natural o primarios (granos, frutas, hortalizas, carnes, huevos, etc.) o de procesamiento primario, las muestras sin valor comercial y los productos donados por entidades extranjeras para fines benéficos, no requieren registro sanitario (en el caso de la miel pasteurizada sí requiere registro sanitario).

Además, está prohibido colocar "Registro sanitario en trámite".

EJEMPLO

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PEGUTSA S.A.

PRODUCTO ❯ H26 262 16 N E

- H26: Grupo de alimentos
- 262: Número correlativo
- 16: Año Exp.
- N: Producto Nacional
- E: Producto importado

ESTABLECIMIENTO ❯ NA PO AI

- NA: Código Departamento
- PO: 1era letra, 3era letra — 1er nombre fabricante
- AI: 1era letra, 3era letra — 1do nombre fabricante

Fuente: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA).

14. Fecha de vencimiento de acuerdo a lo establecido en el Codex alimentarius:

La fecha de vencimiento se declarará cuando un alimento deba ser consumido antes de una fecha determinada para garantizar su inocuidad y calidad, por ello el marcado de la fecha deberá realizarse como sigue:

- En los productos que tengan una duración no superior a tres meses, se deberá declarar el día y el mes y, en caso de que DIGESA considere que podría inducir a error al consumidor, también se declara el año.
- En los productos con una duración de más de tres meses, se deberán declarar como mínimo el mes y el año.

La fecha de vencimiento deberá basarse en el periodo de vida útil del producto fabricado en condiciones normales de conservación y almacenamiento. El día y el año deberán declararse con números no codificados expresando el año con dos o cuatro dígitos; el mes deberá declararse con letras, caracteres o números. Cuando solo se utilicen números para declarar la fecha o cuando el año solo se exprese con dos dígitos, la autoridad competente determinará si se deberá dar la secuencia de día, mes y año con abreviaturas adecuadas que acompañen el marcado de fecha.

EJEMPLO

DD/MM/AAAA o AAAA/DD/MM.

Siempre que la inocuidad y calidad alimentaria no se vea comprometida, debido a que la naturaleza del alimento no permite la proliferación microbiana (como en el caso del alcohol, la sal, la acidez y la poca actividad de agua) en las condiciones de almacenamiento previstas o especificadas, no será necesaria la fecha de vencimiento en:

- Frutas y hortalizas frescas, incluidos los tubérculos, que no hayan sido pelados, cortados o tratados de otra forma análoga;
- Vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- Bebidas alcohólicas que contengan el 10% o más de alcohol por volumen;
- Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- Vinagre;
- Sal de calidad alimentaria no yodada;
- Azúcar sólido no enriquecido;
- Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados;
- Goma de mascar.

Sin embargo, en caso no se requiera “Fecha de vencimiento”, se declarará en la etiqueta “Consumir preferentemente antes de ___”.

15. Código o clave de lote:

Sirve para realizar la rastreabilidad y decodificación.

16. Las condiciones especiales de conservación:

EJEMPLO

"Consérvese en lugar fresco y seco"
"Mantener en un lugar limpio y seco"
"Refrigerar después de abrir el envase"

17. Instrucciones para el uso:

Es recomendable colocar en la etiqueta del alimento las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo o preparación, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

EJEMPLO

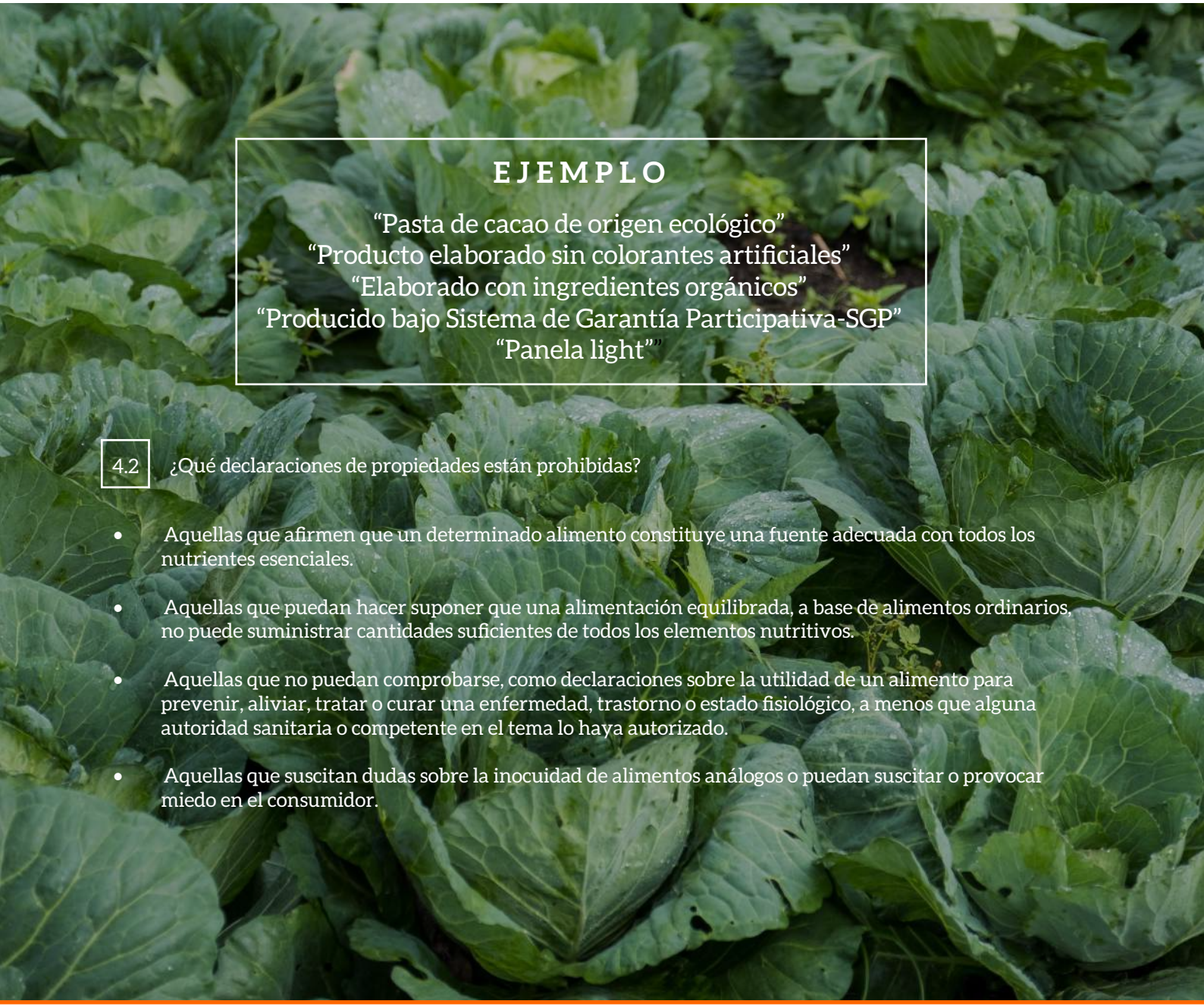
"Abierta la lata refrigerar en envase de vidrio hasta máximo por x días"
"Agítese el envase antes de consumir"
"Consumir diluida con igual cantidad de agua hervida"

Las unidades pequeñas, en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm^2, podrán declarar solo el nombre del producto, contenido neto, país de origen, nombre y dirección del fabricante y registro sanitario.

DECLARACIONES DE PROPIEDADES

4.1 ¿Qué significa realizar declaraciones de propiedades?

Es importante resaltar que las personas que comercialicen el alimento deberán poder justificar las declaraciones de propiedades hechas en el etiquetado del alimento. En ese sentido, la obligación se refiere a cualquier descripción que afirme, sugiera o presuponga que un alimento tiene características especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, producción, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.



EJEMPLO

"Pasta de cacao de origen ecológico"
"Producto elaborado sin colorantes artificiales"
"Elaborado con ingredientes orgánicos"
"Producido bajo Sistema de Garantía Participativa-SGP"
"Panela light"

4.2 ¿Qué declaraciones de propiedades están prohibidas?

- Aquellas que afirmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada con todos los nutrientes esenciales.
- Aquellas que puedan hacer suponer que una alimentación equilibrada, a base de alimentos ordinarios, no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos.
- Aquellas que no puedan comprobarse, como declaraciones sobre la utilidad de un alimento para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, a menos que alguna autoridad sanitaria o competente en el tema lo haya autorizado.
- Aquellas que suscitan dudas sobre la inocuidad de alimentos análogos o puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor.

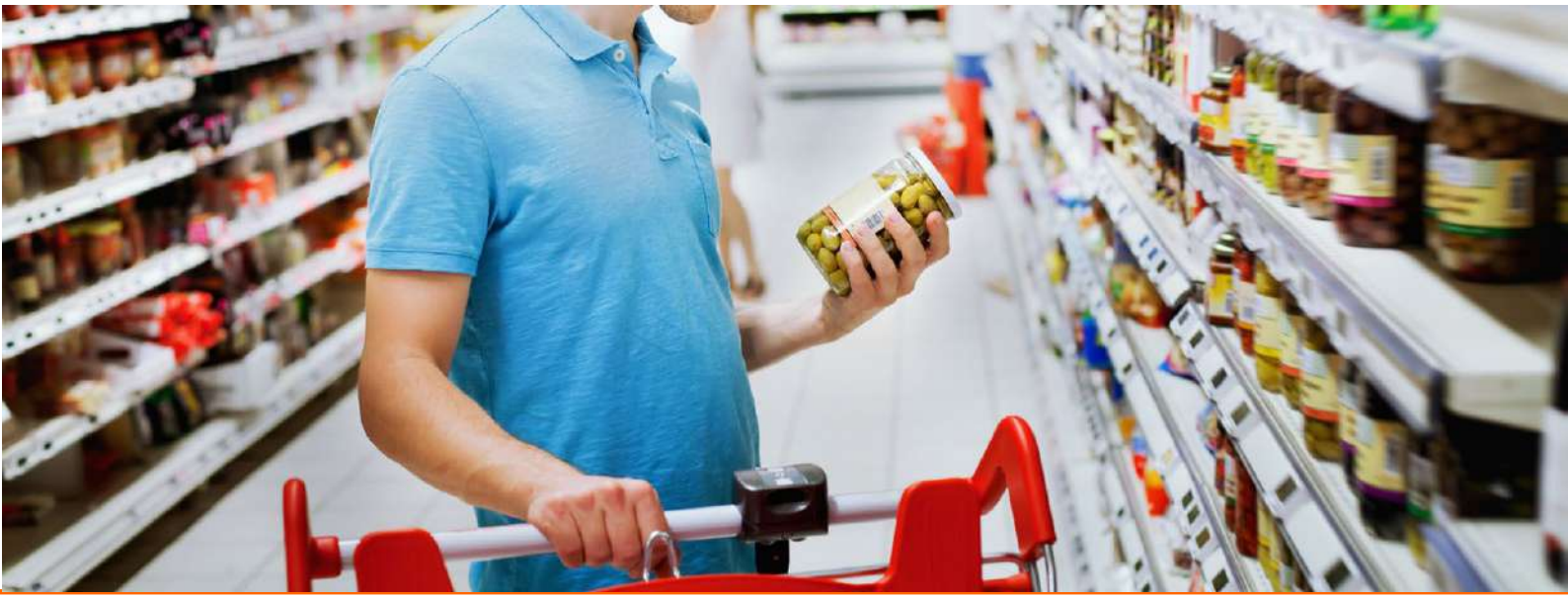
ETIQUETADO NUTRICIONAL

5.1 ¿El etiquetado nutricional es obligatorio?

Es obligatorio para alimentos dirigidos a:

- Regímenes especiales (alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o enfermedades o trastornos específicos y que se presentan como tales).[3]
- Cuando hayan realizado declaraciones de propiedades nutricionales (como por ejemplo "Alto en calcio", "Alto en fibra", "Sin colesterol").
- Cuando hayan realizado declaraciones de propiedades saludables (como por ejemplo "Una alimentación alta en omega 3 ayuda a prevenir…").
- Cuando hayan realizado declaraciones de propiedades específicas de nutrientes (como por ejemplo "contiene 12 vitaminas y minerales").

Sin embargo, según el Decreto Supremo N° 012-2018-SA (Manual de advertencias publicitarias), que entrará en vigencia el 17 de junio de 2019, cualquier alimento elaborado industrialmente (conocidos como productos procesados industrialmente o alimentos fabricados) deberán ubicar, en caso se requiera, en la zona superior derecha de la cara frontal de la etiqueta, basados en parámetros técnicos, las advertencias de los siguientes nutrientes:



[2] En caso desees obtener mayor información sobre el tema, revisa las "Directrices generales sobre declaraciones de propiedades" del Codex alimentarius.
[3] En caso desearas obtener mayor información, revisa la "Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos pre-envasados para regímenes especiales" del Codex alimentarius.

g kcal mg ...

5.2 ¿Qué es el etiquetado nutricional?

Se entiende toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento industrializado. Para ello, comprende dos componentes: la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria.[4]

- La declaración de nutrientes:

Se entiende una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento, teniendo como objeto suministrar a los consumidores un perfil adecuado de los nutrientes contenidos en el alimento.

La declaración de nutrientes, que debe colocarse en el etiquetado nutricional, deberá estar expresada en 100 g o 100 ml y, en caso se deseara declarar por envase, deberá decir: contiene una sola porción o porciones (debiendo declarar el número de porciones contenidas en el envase). Esto lo podrás realizar sin dejar de lado lo anteriormente señalado. Estos son los nutrientes a declarar:

- Energía, expresado en calorías (kcal).
- Cantidad de proteínas, expresado en gramos (g).
- Cantidad de carbohidratos totales (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética) expresados en gramos (g).
- Azúcares totales, expresados en gramos (g).
- Cantidad de grasas totales:

  Grasas saturadas expresadas en gramos (g).

  Grasas trans expresadas en gramos (g).
- Sodio expresado en miligramos (mg).

Además, deberá declararse la cantidad de cualquier otro nutriente en el etiquetado nutricional, siempre en cuando se haya realizado una declaración de propiedades nutricionales o saludables.

[4] En caso desearas obtener mayor información, revisa las "Directrices sobre etiquetado nutricional" del Codex alimentarius.

En caso hayas realizado

En caso que hayas realizado alguna declaración de nutrientes relacionada con las vitaminas y minerales, deberás declarar solamente para los que se han establecido ingestas recomendadas y/o que sean nutricionalmente importantes en el país.

El valor de referencia de nutrientes-VRN: Son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos a efectos de etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Son aplicables a la población general, entendida como los individuos mayores de 36 meses. Deberán utilizarse para el etiquetado con el fin de ayudar a los consumidores a realizar elecciones que contribuyan a una ingesta dietética total sana.

Los valores son de dos tipos:

- Valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N): basados en niveles de nutrientes asociados a necesidades de nutrientes.
- Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT): basados en niveles de nutrientes asociados a la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles, relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por carencia de nutrientes.[5]

La información nutricional complementaria: La información nutricional complementaria tiene por objeto facilitar la comprensión del consumidor acerca del valor nutritivo de su alimento y ayudarle a interpretar la declaración sobre el nutriente.

[5] En caso desearas obtener mayor información, revisa las "Directrices sobre etiquetado nutricional" del Codex alimentarius.

USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES

6.1 ¿Qué entendemos por declaración de propiedades nutricionales?

Se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares, incluyendo -pero no limitándose- a su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como su contenido de vitaminas y minerales.

Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos y grasas y los derivados de las mismas, fibra, sodio, vitaminas y minerales para los cuales se han establecido valores de referencia de nutrientes (VRNs) en las Directrices del Codex para el etiquetado nutricional.

EJEMPLO

"Fuente de calcio"
"Alto contenido de fibra"
"Bajo de grasa"
"Exento de azúcares",

Es importante resaltar que cuando se trata de un alimento que, por su naturaleza, posee un bajo contenido o está exento del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos que describen el nivel del nutriente no deberán preceder el nombre del alimento, sino que deberá utilizarse la siguiente forma:

"Alimento de bajo contenido de (nombre del nutriente)"	"Alimento exento de (nombre del nutriente)"

Sin embargo, según el modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), para indicar en los productos procesados y ultra procesados que contienen una cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, edulcorantes, grasas saturadas, total de grasas y grasas trans, deberán basarse en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 3. Criterios del modelo de perfil de nutrientes de la OPS para indicar en los alimentos elaborados industrialmente que contienen una cantidad excesiva (no están incluidos para alimentos primarios y de procesamiento primario).

Sodio	Azúcares libres	Otros edulcorantes	Total de grasas	Grasas Saturadas	Grasas trans
≥ 1 mg (0,001 g) de sodio por 1 kcal.	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres.	Si en la lista de ingredientes se incluyen edulcorantes artificiales o naturales no calóricos o edulcorantes calóricos (polialcoholes).	≥ 30% del total de energía proveniente del total de grasas.	≥ total de energía proveniente de grasas saturadas.	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans.

Fuente: Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud, 2016.

Es importante resaltar

que según la Ley 30021 "Ley de promoción de alimentación saludable dirigido a niños, niñas y adolescentes" y su respectivo reglamento el Decreto Supremo N° 017-2017 SA, se establece que se deberá basar en los parámetros recomendados por la OPS-OMS.

Ejemplo de nutrientes que deben declararse en el etiquetado nutricional, cuando se realiza una "Declaración de propiedades nutricionales" como "Bajo en colesterol":

EJEMPLO

Cuando declaran ser "Bajo en colesterol", se declarará los siguientes nutrientes:

- Valor energético (kcal).
- Cantidad de proteínas (g) (en caso lo requiera).
- Cantidad de carbohidratos totales (en caso lo requiera):
  - Azúcares totales (g).
- Cantidad de grasas totales (g):
  - Grasas saturadas (g).
  - Grasas trans (g).
  - Grasas monoinsaturados (g).
  - Grasas poliinsaturados (g).
- Colesterol expresado en miligramos (mg).
- Sodio (mg) (en caso lo requiera).

6.2 ¿Qué entendemos por declaración de propiedades saludables?

Declaración de propiedades saludables significa cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables deberán estar apoyadas por una cantidad de evidencia científica válida y suficiente, como para justificar las declaraciones, proveer información verídica y no engañosa para ayudar al consumidor a elegir dietas saludables y ser apoyadas por una educación específica para el consumidor.

El nivel de prueba para las declaraciones de propiedades saludables debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se alega y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y el sustento científico se debería revisar a la luz de nuevos datos. La declaración debe consistir de dos partes:

a) Información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por

b) Información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación.

[6] En caso desearas obtener mayor información, revisa las "Directrices sobre etiquetado nutricional" del Codex alimentarius.

EJEMPLO

- "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A".
- "La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A".
- "Una dieta saludable baja en la sustancia nutritiva o el nutriente A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene una cantidad baja de la sustancia nutritiva o el nutriente A".
- "Una dieta saludable y rica en sustancia nutritiva A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene un alto contenido de la sustancia nutritiva o el nutriente A".

6.3 ¿Qué entendemos por declaración de propiedades comparativas?

Los alimentos comparados deberán ser versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares basándose en el alimento, tal como se ofrece a la venta, teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo, de acuerdo con las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta. Los alimentos que se comparan deberán ser identificados claramente.

NORMAS ESPECÍFICAS PARA EL ETIQUETADO EN LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

6.5 ¿Qué entendemos por declaración de propiedades nutricionales?

Según el Decreto Supremo que aprueba el "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos" (DS N° 007-2017-MINAGRI) solo se aplicarán las siguientes definiciones:

- Leche: Es la secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños, sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.
- Producto lácteo: Es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.

El uso de los términos "leche" y "productos lácteos" se ajustará, además, a lo dispuesto en la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (Codex Stan 206-1999 y sus respectivas actualizaciones).

7.1 ¿Cuál es la información que debería declararse en la etiqueta?

La etiqueta de la leche y productos lácteos debe ontener, como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente (obligatorio) o, en su defecto, la información establecida en la "Norma general para el etiquetado de los alimentos pre-envasados" del Codex alimentarius (señalado en el capítulo III del presente manual). En el caso de leche fresca denominada "orgánica, ecológica o biológica", se deberá cumplir con lo señalado en el Reglamento técnico para productos orgánicos.

6.4 ¿Qué significa declarar que No adicionaron azúcares a un alimento?

- Que no se ha añadido ningún tipo de azúcares a los alimentos (ejemplos: sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabe de maíz, panela, etc.).
- Que el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente (ejemplos: mermeladas, jaleas, chocolate edulcorado, trozos de frutas edulcorados, etc.).
- Que el alimento no contiene ningún ingrediente en sustitución de los azúcares añadidos (ejemplos: concentrados no reconstituidos de zumos (jugos) de frutas, pasta seca de fruta, etc.).
- Que no se ha aumentado de ninguna otra manera el contenido de azúcares del propio alimento por encima de la cantidad aportada por los ingredientes (ejemplo: utilizando enzimas para hidrolizar almidones y liberar azúcares).

6.5 ¿Qué significa declarar que No se adicionaron sales de sodio?

Se pueden efectuar declaraciones de propiedades de no adición de sales de sodio a un alimento, incluida la de "sin sal añadida" siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- El alimento no contiene otras sales de sodio añadidas, incluyendo -pero no limitándose- a cloruro de sodio y tripolifosfato de sodio.
- El alimento no debe contener ningún ingrediente que contenga sales de sodio añadidas, incluyendo -pero no limitándose- a, por ejemplo, la salsa Worcestershire, encurtidos, pimientos, salsa de soya, pescado salado y salsa de pescado.
- El alimento no debe contener ningún ingrediente que contenga sales de sodio que se utilizan en sustitución de la sal añadida, incluyendo -pero no limitándose- a algas marinas.

- Denominación y naturaleza del producto:

  Los alimentos deben llevar en su etiquetado, de manera destacada, la denominación del producto, la cual debe reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor.

  Para el caso de la denominación de aquellos productos que no cuentan con normas específicas del CodexAlimentarius, ni se encuentran en la Norma General para el Uso de Términos Lecheros, se usará la clasificación de "mezclas lácteas compuestas". En estos casos, la leche o producto lácteo es una parte esencial para la caracterización del producto en términos cuantitativos (superior al 60%) en el producto final (pre-envasado) y contiene, en su composición, otros constituyentes no lácteos destinados a sustituir parcialmente cualquiera de los constituyentes de la leche.

- Etiquetado nutricional:

  El etiquetado nutricional de la leche y productos lácteos debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o, en su defecto, con lo establecido en las Directrices sobre Etiquetado Nutricional del Codex alimentarius (señalado en el capítulo V del presente manual).

- Publicidad:

  La publicidad que se realice por cualquier medio, debe respetar la definición, composición y denominación de la leche y productos lácteos, establecidas en el Codex alimentarius.

  En caso de publicidad engañosa de la leche y productos lácteos, se aplicará lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1044, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de la Competencia Desleal.

7.2 ¿Quién realiza la vigilancia del etiquetado y la publicidad?

La vigilancia del etiquetado de la leche y productos lácteos que comprometa temas de inocuidad de alimentos estará a cargo del Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), y de las Direcciones Regionales de Salud (DIRESA), en base a la normativa sanitaria vigente. Incluidas las instrucciones de uso para asegurar una correcta utilización del alimento.

La supervisión y fiscalización en materia de información al consumidor y etiquetado de la leche y productos lácteos puestos en el mercado a disposición del consumidor, es competencia de la Comisión de Protección al Consumidor del INDECOPI. En el caso de la fiscalización de la publicidad de la leche y productos lácteos, es competencia de la Comisión de Fiscalización de la Competencia Desleal del INDECOPI.

NORMAS ESPECÍFICAS PARA EL ETIQUETADO DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Según lo establecido en la Ley N° 28681, Ley que regula la comercialización, consumo y publicidad de bebidas alcohólicas y su Decreto Supremo N° 012-2009-SA o actualización respectiva, se define a las bebidas alcohólicas como todos los productos o sub productos derivados de los procesos de fermentación y destilación destinados a ser consumidos por vía oral como cerveza, vino, destilados y otros, macerados, licores de fantasía, etc.
En un área no menor al 10% de la etiqueta del envase y en el empaque (el área en el empaque se calculará en base al área comprendida por la sumatoria de las áreas de las etiquetas de los envases primarios de la bebida alcohólica) se consignará la frase:

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Dicha frase se colocará en el área frontal o posterior del envase y empaque y deberá estar impresa con caracteres legibles y de fácil visibilidad para el consumidor. En caso de que la etiqueta y/o empaque no contenga impresa la mencionada frase, se colocará un adhesivo o adicional consignándola.

NORMAS ESPECÍFICAS PARA EL ETIQUETADO DE SUCEDÁNEOS DE LA LECHE MATERNA Y ALIMENTOS INFANTILES COMPLEMENTARIOS

Según el "Reglamento de Alimentación Infantil" aprobado por D.S. Nº 009-2006-SA, la lactancia materna se encuentra protegida hasta los 02 años de vida del niño o más, por lo tanto, debe evitarse el uso de frases o ilustraciones que hagan suponer que el alimento es sucedáneo de la leche materna. En ese sentido, la presente norma está dirigida para el cumplimiento:

- Para aquellas fábricas y los establecimientos de distribución y comercialización de sucedáneos de leche materna y alimentos infantiles complementarios, en lo que les corresponde.
- Las personas naturales y jurídicas que directa o indirectamente se relacionen o intervengan en la comercialización de sucedáneos de leche materna y alimentos infantiles complementarios.

Para ello, es importante tomar en consideración las siguientes definiciones:

Alimentación complementaria: Proceso de introducción de alimentos adicionales lácteos y no lácteos, diferentes a la leche materna, que se inicia a los seis (06) meses de edad.

Alimento infantil complementario: Todo alimento industrializado, de origen lácteo y no lácteo, que reúne condiciones para complementar a la leche materna o los preparados localmente destinados a los lactantes con fines de satisfacer las necesidades nutricionales del lactante.

Fórmula infantil (preparación para lactantes): Es un producto sucedáneo de la leche materna fabricado industrialmente con fines de satisfacer las necesidades nutricionales del lactante desde el nacimiento y adaptado a sus características fisiológicas, incluyendo las fórmulas especiales de conformidad con las exigencias de las normas nacionales y las del Codex alimentarius.

9.1 ¿Cuál es la información que debería declararse en la etiqueta?

Del etiquetado de los sucedáneos de la leche materna:

La etiqueta de los sucedáneos debe estar en idioma español y consignar la información siguiente:

- Nombre comercial del producto.
- Declaración de los ingredientes, coadyuvantes y/o aditivos (indicando, cuando corresponda, su codificación internacional según Codex alimentarius).
- La declaración de la composición nutricional cuantitativa del producto incluyendo el origen de las proteínas, grasas y otros. Si el producto contiene menos de 1 miligramo de hierro por 100 kilocalorías deberá consignar una declaración visible: "requiere hierro adicional".
- Condiciones requeridas para su conservación.
- Código o clave de lote y fecha de expiración o vencimiento.
- Instrucciones sobre la preparación, medidas higiénicas y el grupo de edad para el cual está indicado su uso.
- Una inscripción visible y legible, impresa en el área cercana al nombre del producto, que consigne:

AVISO IMPORTANTE:
"LA LECHE MATERNA ES EL MEJOR ALIMENTO PARA EL LACTANTE"

- Número del registro sanitario.
- Nombre y dirección del fabricante. En el caso de productos importados, consignar nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.

Restricciones:

La etiqueta de los sucedáneos de la leche materna o alimentos infantiles industrializados no debe contener información que pudiera estimular el uso del biberón; tampoco lo siguiente:

- Imágenes de niñas y niños.
- Ilustraciones, fotos, textos o imágenes de juguetes o formas humanizadas de animales, vegetales u objetos que idealicen el producto o causen confusión sobre las propiedades del mismo.
- Frases como: "Leche Maternizada", "Leche Humanizada" y cualquier similar, así como declaraciones sobre pretendidas propiedades del producto para la salud.

De la publicidad realizada por las empresas de comercialización de alimentos infantiles industrializados, los sucedáneos de la leche materna y alimentos procesados y/o industrializados que se utilizan en la alimentación complementaria, no deberán inducir a su uso en las niñas y los niños menores de veinticuatro (24) meses de edad, ni promover campañas de mercadeo dirigidas a desestimular la práctica de la lactancia materna o la alimentación natural de las niñas y los niños.

NORMAS ESPECÍFICAS PARA EL ETIQUETADO DE PRODUCTOS PESQUEROS ENVASADOS

La Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas (DS N° 040-2001-PE), establece ciertos requisitos para el etiquetado de los productos pesqueros (ejemplo: en fresco, ahumado o escabechado a base de trucha, conservas de productos pesqueros que contengan ingredientes de origen orgánico, etc).

Productos fraudulentos: Los productos pesqueros envasados son considerados fraudulentos si son descritos o presentados con una etiqueta o etiquetados en una forma que sea falsa, equívoca, engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto a su naturaleza.

Los productos pesqueros envasados se consideran fraudulentos cuando:

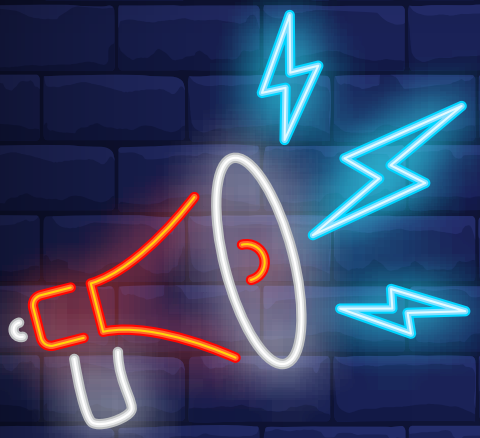
- La etiqueta es falsa o engañosa.
- Es comercializado bajo el nombre de otro producto.
- Es imitación de otro producto y no se ha indicado tal circunstancia en la etiqueta.
- El envase ha sido llenado, fabricado o producido con la finalidad de llevar a engaño.

10.1 ¿Cuál es la información que deberíamos declarar en la etiqueta?

La etiqueta debe declarar lo siguiente:

- Nombre común del pescado y el tipo de producto.
- Contenido neto en el Sistema Nacional de Medidas, comúnmente denominado “métrico”.
- Peso drenado, cuando la norma de producto aprobada por el sector lo señale.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.
- País de origen, en caso de importación.
- Fecha de duración mínima en acuerdo con la norma correspondiente.
- Condiciones de almacenamiento.
- Instrucciones para su uso.

MANUAL DE ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS

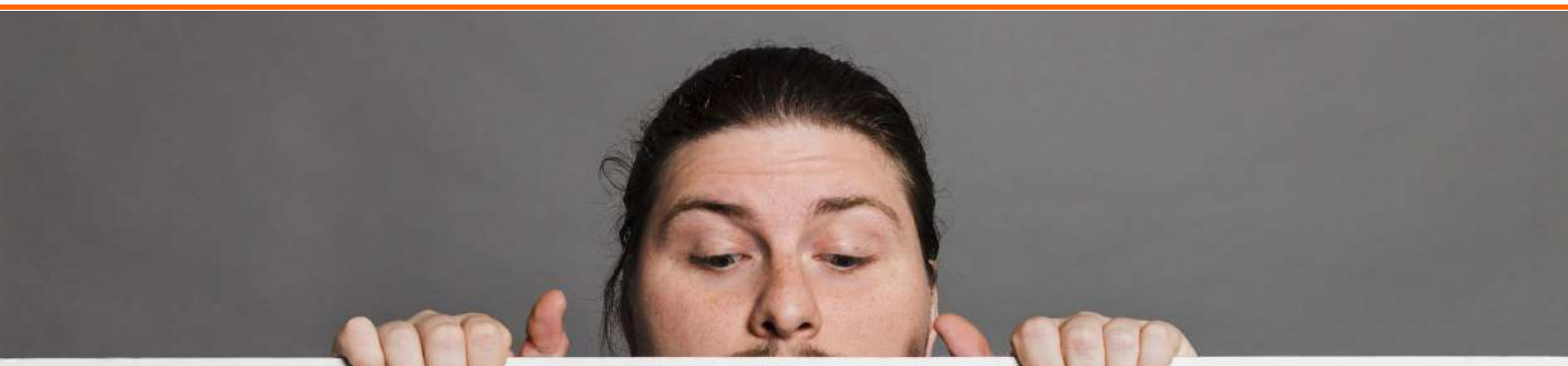


La Ley N° 30021 "Ley de promoción de alimentos saludables dirigidos a niños, niñas y adolescentes" y su respectivo reglamento, Decreto Supremo N° 017-2017 SA así como el Decreto Supremo N° 012-2018-SA (Manual de advertencias publicitarias), señalan que a nivel internacional los estudios muestran que la información nutricional disponible en las etiquetas de los productos alimentarios es difícil de comprender.

Últimamente, se ha observado que la incorporación de advertencias publicitarias **(del tipo octógonal con la inclusión de "Alto en...")** en la cara frontal de los productos elaborados industrialmente, facilita al consumidor la toma de decisiones informadas en la selección de productos saludables.

Estas advertencias publicitarias proporcionan información simple y de fácil comprensión sobre el contenido de nutrientes críticos como contenido de GRASA SATURADA, AZÚCAR, SODIO O GRASAS TRANS en los productos fabricados o elaborados industrialmente.

11.1 ¿Qué parámetros técnicos debemos tomar en cuenta para poder colocar las advertencias publicitarias en las etiquetas y publicidad?



Cuadro N° 4. Parámetros técnicos para colocar las advertencias publicitarias.

Parámetros Técnicos	Plazo de entrada en vigencia	
	A los 6 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias (entra en vigencia el 17 de junio de 2019)	A los 39 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias (entra en vigencia el 17 de setiembre de 2021)
Sodio en alimentos sólidos	Mayor o igual a 800 mg / 100g	Mayor o igual a 400 mg / 100g
Sodio en bebidas	Mayor o igual a 100 mg / 100ml	Mayor o igual a 100 mg / 100ml
Azúcar total en alimentos sólidos	Mayor o igual a 22,5g / 100g	Mayor o igual a 10g / 100g
Azúcar total en bebidas	Mayor o igual a 6g / 100ml	Mayor o igual a 5g / 100ml
Grasas Saturadas en alimentos sólidos	Mayor o igual a 6g / 100g	Mayor o igual a 4g / 100g
Grasas Saturadas en bebidas	Mayor o igual a 3g / 100ml	Mayor o igual a 3g / 100ml
Grasas Trans	Según la normatividad vigente	Según la normatividad vigente

Fuente: Artículo 4 del Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

11.2 ¿Qué deben contener las advertencias publicitarias que serán colocadas en las etiquetas y que serán informadas en la publicidad?

- ## Primero,

las advertencias publicitarias serán aplicables a aquellos alimentos elaborados industrialmente (conocidos como alimentos procesados o fabricados) cuyo contenido de sodio, azúcar y grasas saturadas sean iguales o excedan los parámetros técnicos establecidos en el cuadro N° 5 (artículo 4 del Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes). En el caso de las grasas trans, las advertencias publicitarias se rigen por lo establecido en la Ley N° 30021 y lo señalado en su respectivo reglamento (Decreto Supremo N° 017-2017-SA). Por consiguiente, se deberá considerar la aplicación del "Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente" (Decreto Supremo N° 033- 2016-SA).

Advertencias Publicitarias
Gráfico I

- ## Segundo,

las advertencias publicitarias no resultan aplicables a los ingredientes culinarios (ejemplo: aceite, sal, azúcar, miel, harinas, etc.), sucedáneos de la leche materna (formula infantil), los alimentos primarios (naturales) o de procesamiento primario (mínimamente procesados).

- ## Tercero,

las advertencias deben rotularse de forma indeleble en la etiqueta y no podrán estar cubiertas de forma parcial o total por ningún otro elemento.

- ## Cuarto,

después de la entrada en vigencia del presente manual (17 de junio de 2019) se dará un plazo de seis meses para el uso de adhesivos con las advertencias publicitarias que correspondan.

11.3 ¿Qué formato deben tener las advertencias publicitarias que serán colocadas en las etiquetas y que serán informadas en la publicidad?

Deberán ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la zona superior derecha de la cara frontal de la etiqueta del producto, aquellas que superen los parámetros establecidos en el cuadro N° 5 (artículo 4 del Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes).

La ubicación de las advertencias publicitarias se mantendrá en todos los tamaños de las etiquetas.

- **Forma, color y tipografía:**

Color: Negro y blanco / Tipografía; Helvética LT Std-Bold

La tipografía utilizada en la iconografía es de la familia Helvétiva

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTU

- **Al interior del octógono:**

Aquellos alimentos elaborados industrialmente (fabricados) que sean iguales o superen los parametros establecidos dependiendo del tipo de nutriente (grasas saturadas y/o azúcar y/o sodio y/o grasas trans), en el interior del símbolo de los octógonos deberán colocar lo siguiente:

- En caso que el alimento elaborado industrialmente contenga 2 ó 3 advertencias referidas a: "ALTO EN GRASAS SATURADAS", "ALTO EN AZÚCAR", "ALTO EN SODIO", se considerará una sola leyenda "EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO". La referida leyenda se ubicará al pie de los octógonos presentes y manteniendo las proporciones.

- Si el producto contiene **cuatro advertencias** referidas a: "ALTO EN GRASAS SATURADAS", "ALTO EN AZÚCAR", "ALTO EN SODIO" y "CONTIENE GRASAS TRANS", se considerará dos leyendas "EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO" para "ALTO EN GRASAS SATURADAS", "ALTO EN AZÚCAR", "ALTO EN SODIO" y "EVITAR SU CONSUMO" para "CONTIENE GRASAS TRANS".

Ubicación de las advertencias publicitarias

Gráfico II

En caso el producto procesado requiera las advertencias “ALTO EN GRASAS SATURADAS”, “ALTO EN AZÚCAR”, “ALTO EN SODIO”, se seguirá el siguiente orden de derecha a izquierda de la etiqueta (estarán ubicadas en la zona superior derecha de la cara frontal de la etiqueta):

De requerir la advertencia CONTIENE GRASAS TRANS, esta se ubicará debajo de la primera línea al lado derecho o conforme se muestra en el ejemplo del gráfico 2:

- Tamaño de las advertencias publicitarias: Se establecen cuatro tamaños para las advertencias publicitarias, los mismos que se determinan en función de rangos del área total de la cara frontal o cara principal de la etiqueta, según se precisa en el cuadro N° 6.

Cuadro N° 5. Parámetros técnicos para colocar las advertencias publicitarias

Área de la cara frontal o principal de la etiqueta	Tamaño de las advertencias publicitarias
Menor a 50 cm2 de área.	3,0 cm de ancho x 3,0 cm de alto (en la etiqueta del envase que contenga los productos).
De 50 a menos de 100 cm2 de área.	2,0 cm de ancho x 2,0 cm de alto.
De 100 a menos de 200 cm2 de área.	2,5 cm de ancho x 2,5 cm de alto.
De 200 cm2 a más área.	3,0 cm de ancho x 3,0 cm de alto.

11.4 ¿Cuáles son las formas de consignar las advertencias publicitarias en los medios de comunicación?

Las imágenes fijas y en movimiento en todo tipo de publicidad de alimentos elaborados industrialmente (procesados o fabricados), que sean iguales o sobrepasen los parámetros (ver cuadro 5), deberán mostrar claramente la o las advertencias publicitarias ante la cámara, de manera que el espectador pueda verla o verlas y saber que se trata de un producto con advertencia.

La publicidad que lleve advertencias publicitarias dirigidas a menores de 16 años deberá ceñirse a lo establecido en el artículo 8 de la Ley N° 30021, donde establece que debe estar acorde con las políticas de promoción de la salud y no debe:

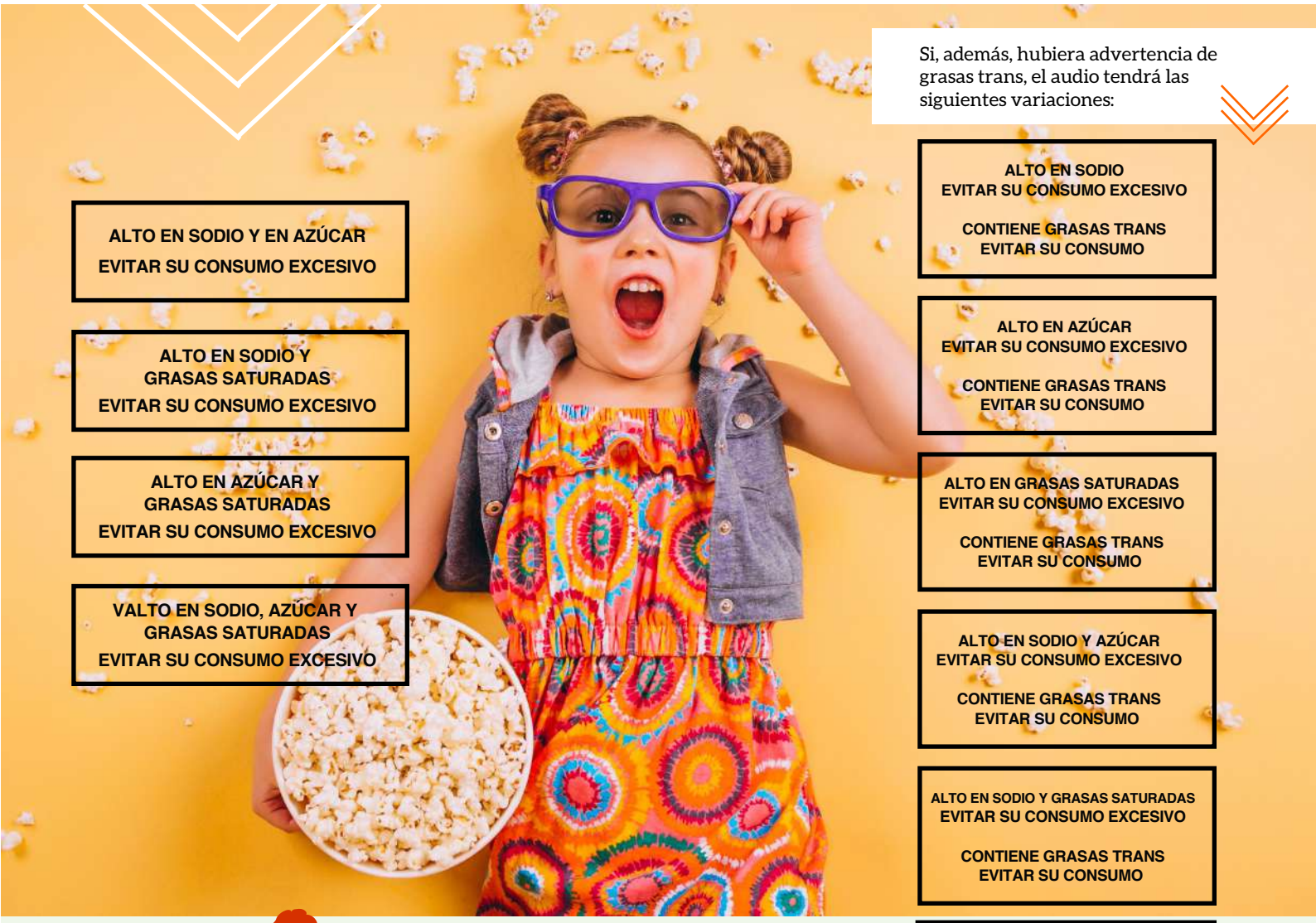
- Incentivar el consumo inmoderado de alimentos y bebidas no alcohólicas, con grasas trans, alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas, conforme a lo establecido en el reglamento de la ley (Decreto Supremo N° 017-2017 SA) con relación a los parámetros técnicos de advertencias publicitarias.
- Mostrar porciones no acordes con la situación presentada ni a la edad del público al cual está dirigida.
- Usar argumentos o técnicas que exploten la ingenuidad de los niños, niñas y adolescentes, de manera tal que pueda confundirlos o inducirlos a error respecto de los beneficios nutricionales del producto anunciado.
- Generar expectativas referidas a que su ingesta proporcione sensación de superioridad o que su falta de ingesta se perciba como una situación de inferioridad.
- Indicar como beneficios de su ingesta la obtención de fuerza, ganancia o pérdida de peso, adquisición de estatus o popularidad.
- Representar estereotipos sociales o que originen prejuicios o cualquier tipo de discriminación vinculados con su ingesta.
- Crear una sensación de urgencia o dependencia por adquirir el alimento o la bebida no alcohólica, ni generar un sentimiento de inmediatez o exclusividad.
- Sugerir que un padre o un adulto es más inteligente o más generoso por adquirir el alimento o bebida que el que no lo hace; tampoco hacer referencia a los sentimientos de afecto de los padres hacia sus hijos por la adquisición o no del producto.
- Promover la entrega del regalo, premio o cualquier otro beneficio destinado a fomentar la adquisición o el consumo de alimentos o bebidas no alcohólicas.
- Utilizar testimonios de personajes reales o ficticios conocidos o admirados por los niños o adolescentes para inducir su consumo.
- Establecer sugerencias referidas a que se puede sustituir el régimen de alimentación o nutrición diaria de comidas principales, como el desayuno, el almuerzo o la cena.
- Alentar o justificar el comer o beber de forma inmoderada, excesiva o compulsiva.
- Mostrar imágenes de productos naturales si estos no lo son.

11.5 ¿Cuáles son las formas de consignar las advertencias publicitarias en medios impresos e internet?

En anuncios difundidos en la vía pública y en Internet, las advertencias publicitarias deberán consignarse de manera legible en un área que cubrirá hasta el 15% del tamaño del anuncio. Dichas advertencias ocuparán el 3,75% del área, independientemente del número de advertencias publicitarias que le correspondan al producto.

11.6 ¿Cuáles son las formas de consignar las advertencias publicitarias en medios radiales y audiovisuales (video, televisión y cine)?

- El audio de locución de la publicidad en medios radiales deberá reproducirse a velocidad y volumen igual al tiempo de grabación.
- En medios audiovisuales (video, televisión y cine), la advertencia comprenderá la leyenda que deberá tener una duración proporcional al tiempo que dura la publicidad.
- Si hubiera más de una advertencia publicitaria referida a sodio o azúcar o grasas saturadas, el audio tendrá las siguientes variaciones:



ALTO EN SODIO Y EN AZÚCAR
EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

ALTO EN SODIO Y GRASAS SATURADAS
EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

ALTO EN AZÚCAR Y GRASAS SATURADAS
EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

VALTO EN SODIO, AZÚCAR Y GRASAS SATURADAS
EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

Si, además, hubiera advertencia de grasas trans, el audio tendrá las siguientes variaciones:

ALTO EN SODIO
EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

CONTIENE GRASAS TRANS
EVITAR SU CONSUMO

ALTO EN AZÚCAR
EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

CONTIENE GRASAS TRANS
EVITAR SU CONSUMO

ALTO EN GRASAS SATURADAS
EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

CONTIENE GRASAS TRANS
EVITAR SU CONSUMO

ALTO EN SODIO Y AZÚCAR
EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

CONTIENE GRASAS TRANS
EVITAR SU CONSUMO

ALTO EN SODIO Y GRASAS SATURADAS
EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

CONTIENE GRASAS TRANS
EVITAR SU CONSUMO

ALTO EN AZÚCAR Y GRASAS SATURADAS
EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

CONTIENE GRASAS TRANS
EVITAR SU CONSUMO

ALTO EN SODIO, AZÚCAR Y GRASAS SATURADAS
EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

CONTIENE GRASAS TRANS
EVITAR SU CONSUMO

11.7 ¿Cuál es la mejor forma de informar a las personas con discapacidad sobre las advertencias publicitarias?

- Las personas con discapacidad visual, que adquieran alimentos procesados que estén sujetos a advertencias, serán asistidos por el personal del establecimiento a fin de que se les informe sobre las advertencias señaladas en el producto. Este mecanismo de información debe ser incluido dentro de las campañas y actividades de promoción que, en el marco de la Ley N° 30021, desarrollan las entidades involucradas.

- Para las personas con discapacidad auditiva, se considerará los mismos criterios señalados en la publicidad en medios radiales y audiovisuales

(ver el 11.5).

Preguntas y respuestas relacionadas al Manual de advertencia publicitaria

El Ministerio de Salud, pone a consideración para los productores las siguientes preguntas y respuestas, para aplicar el manual de advertencias publicitarias:

1. ¿Las preparaciones culinarias como los sanguches que tiene 3 días de vida útil, tortas que son exhibidas sin envase, entre otras, deben llevar impresa las advertencias publicitaria?

   Los alimentos de preparaciones culinarias no se encuentran contemplados.

2. ¿Los productos que sufren el proceso de la pasteurización pierden la condición de alimentos mínimamente procesados o pasan a ser alimentos procesados?

   Si su materia prima (puré de frutas, vegetales y/o otros cereales) contiene algún aditivo o ingrediente añadido al producto que resulte igual o mayor a los parámetros técnicos, correspondería llevar la advertencia respectiva.

3. En el caso de los productos concentrados que deben ser diluidos para preparar el producto final, según las instrucciones de la etiquetas. Como ejemplo se puede mencionar las Por ejemplo, gelatinas, pudines, mazamorras, caldos, sopas instantáneas en polvo, concentrados de frutas ¿Cómo es la aplicación de los parámetros técnicos, como sólido o en su presentación reconstituida de acuerdo a las indicaciones de preparación de la etiqueta?

   En cuanto a los alimentos reconstituidos, el cálculo de los parámetros se estimará según como se declare el producto listo para su consumo: líquido o sólido, de acuerdo a las instrucciones declaradas por el fabricante.

4. En el caso de las mezclas en polvo para preparar bebidas, ¿La evaluación será como bebida en su forma reconstituida, si se agrega por ejemplo leche, la evaluación se haría con la suma del aporte del producto más leche?

   En cuanto a los alimentos reconstituidos, el cálculo de los parámetros se estimará según como se declare el producto listo para su consumo: líquido o sólido, de acuerdo a las instrucciones declaradas por el fabricante.

5. Existen productos líquidos en el mercado que no califican como “bebidas”, ejemplo: aliños para ensaladas, salsa china como ostión, tamarindo, entre otras; ¿Cómo se valorarán dichos productos?

   Para la valoración de los parámetros técnicos, entiéndase por bebidas a los líquidos.

6. ¿Qué tipo de alimento aplica el helado "Alimentos sólidos" o "Bebidas"?, debido a que en los informes de ensayo nutricional de laboratorio externo acreditado por INACAL nos reporta los resultados en base a una "porción de 100g".

   Un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento. Es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.

7. ¿Las determinaciones de los parámetros técnicos sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas trans se tiene que realizar en laboratorios acreditados por INACAL o se puede realizar en cualquier laboratorio?

Los valores que figuren en la declaración de nutrientes de cada producto, sea sólido o líquido, deberán ser valores medios derivados de los resultados obtenidos de los análisis realizados en un laboratorio o de tablas de composición de alimentos debidamente reconocidas, y que sean representativos del alimento sujeto a la declaración.

8. ¿Cuál es la Normatividad Vigente para las Grasas Trans?

Las advertencias publicitarias para las grasas trans se rigen por el Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 012-2018-SA, en concordancia con el Articulo 6 del DS 033-2016/SA.

9. ¿Cómo será evaluado el producto YOGURT, cuyo contenido se declara en peso al tener consistencia semisólida y ser viscoso?

El yogurt será evaluado de acuerdo a la declaración del fabricante en la etiqueta (sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente) y deberán ser evaluados conforme a los parámetros técnicos establecidos en el Manual de Advertencias Publicitarias, aprobado con Decreto Supremo N° 012-2018-SA.

10. ¿Las mezclas en polvo a base de leche descremada con vitaminas y minerales, que llevan como ingrediente principal leche descremada en polvo, la cual es la única aportante de grasas trans por contenerlas de origen natural, ya que no se genera durante la fabricación del alimento industrializado debe llevar octógono?

De acuerdo al DS N° 033 - 2016 SA que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas industrialmente, no aplica a: los alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural no sometidos a procesos de industrialización, los alimentos de procesamiento primario o mínimo, y los alimentos de preparación culinaria elaborados para su consumo inmediato. Asimismo, están exceptuados aquellos alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas, que únicamente contienen de manera natural grasas trans, es decir, sin tener agregados en ninguna proporción.

Por tanto:

- Si la mezcla en polvo tiene como ingrediente principal leche descremada y ésta tiene grasas trans propias de la leche está exceptuado de la exigencia de octógonos "contiene grasas trans".

- Si la mezcla en polvo a base de leche descremada con vitaminas y minerales cuenta con un proceso industrial en el cual se adicione grasas trans, aplicará el uso de octógonos.

11. ¿Las determinaciones sodio, azúcares totales, grasas saturadas y grasas trans están consideradas en la información nutricional (Tabla Nutricional), con la aprobación del MAS es obligatorio también consignar en el rotulado de la etiqueta y/o es opcional?

El D.S.012-2018-SA establece el etiquetado con Advertencias Publicitarias (Octógonos), el mismo que aplica únicamente a los productos que exceden los parámetros establecidos en el Art.4° del D.S.017-2017-SA. Lo no establecido en el MAP se aplica la normativa del Codex Alimentarius.

12. Las aguas de mesa y aguas minerales, productos que por su misma naturaleza y composición NO presentan Grasas Saturadas ni Grasas Trans ¿el productor igual tiene que realizar dichas determinaciones en laboratorio?

Esto aplicará de acuerdo a su composición declarada por el fabricante (ingredientes y aditivos) que superen los parámetros técnicos establecidos en el D.S.012-2018-SA. Para el caso de aguas minerales de origen natural (sin añadido de algún otro ingrediente) se encontrarán exceptuados.

13. ¿Cuál es el tiempo de validación de los resultados de laboratorio (VIGENCIA) de los análisis de Sodio, Azucares Totales, Grasas Saturadas y en Grasas Trans?

Se considerará la vigencia establecida por el emisor de los informes de análisis, con los cuales se demuestran los valores de los parámetros técnicos que contiene el producto, tanto para la anotación, inscripción o reinscripción del registro sanitario, validación técnica oficial del plan HACCP y para la vigilancia.

14. ¿Cuáles son los valores a tomar en cuenta para el etiquetado que corresponde por ejemplo a: Si es una hamburguesa, se debe tomar en cuenta los valores de azúcares, sodio y grasas trans de la hamburguesa como se comercializa o la hamburguesa preparada para el consumo (hamburguesa frita con aceite). En el caso de un producto en polvo (ejm. cocoa para leche) se debe tomar en cuenta los valores que posee dicho polvo tal cual como se vende el producto antes de su mezcla con leche/agua o azúcar?

En el caso de los alimentos que se consuman reconstituidos, el cálculo de los parámetros se estimará, según como se declare el producto listo para su consumo, líquido o sólido, de acuerdo a las instrucciones declaradas por el fabricante.

15. Si las personas naturales y/o jurídicas que elaboran alimentos procesados cuyos valores de sodio, azúcar y grasas saturadas están POR DEBAJO de dichos valores ¿NO están obligados a rotular sus etiquetas con dichas advertencias publicitarias?

En el Articulo 4 del DS 017-2017/SA y en el Numeral 1 del DS-012-2018/SA del Manual de Advertencias Publicitarias se han establecido los parámetros técnicos para el contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasa trans en productos procesados.

16. De obtenerse valores por debajo de los límites establecidos en el Manual de Advertencias Publicitarias para lo que es Sodio, Azúcares Totales, Grasa Saturadas y Grasa Trans. El MINSA autoriza que el productor, ya sea como persona natural y/o jurídica, rotule su etiqueta con frases como:

- Libre de sello

- Libre de octógonos

- O simplemente no se coloca nada

En el Articulo 4 del DS 017-2017/SA y en el Numeral 1 del DS-012-2018/SA del Manual de Advertencia Publicitarias se han establecido los parámetros técnicos para el contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasa trans en productos procesados. Adecuar sus productos a lo establecido en el Manual de Advertencias.

17. Si el área frontal es menor a 50cm2, las advertencias según el Manual de Advertencias Publicitarias deben figurar en el envase mayor que los contiene. Sin embargo, el envase mayor es una caja de (12 o 18 potes según el producto) ¿Debe llevar octógonos?

Se exceptuarán de rotular las etiquetas que tengan un área menor de 50 cm2; sin embargo de ser contenidos en un envase mayor, este último deberá llevar la advertencia publicitaria correspondiente.

18. Si las etiquetas de los productos son negras y los octógonos también ¿Cómo debo consignar el o los octógonos?

Según el numeral 3 del Manual de Advertencias Publicitarias se indica que las advertencias publicitarias deberán ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto, por lo que deberá adecuar sus etiquetas para dar cumplimiento a lo establecido.

19. ¿Cómo debe ser calculada el área de la cara frontal de la etiqueta del producto? ¿Cuál es la cara frontal de la etiqueta en productos envasados en frascos de Vidrio circular?

El o los octógonos se deben ubicar en la cara frontal o principal de la etiqueta según el Manual de Advertencias Publicitarias. Los aspectos no contemplados en el Manual de Advertencias Publicitarias, se aplicará supletoriamente la Norma Metrológica Peruana - NMP N° 001 de Productos Rotulados Envasados, siempre cuando no se contraponga al MAP. Como referencia, la cara frontal o principal es donde habitualmente se encuentra el nombre y la marca del producto, y es lo primero que ve el consumidor cuando el producto está en exhibición en un estante o vitrina en el punto de venta. Según sea el área de la etiqueta, se determina el tamaño del o los sellos que se deben colocar.

Para calcular el área de la etiqueta o el área de la cara frontal o principal de la etiqueta se debe multiplicar el alto por el ancho de la etiqueta. Con esto se obtiene el área en cm2. En el caso de etiquetas de otros tamaños o formas, la superficie de la etiqueta se calculará aplicando formulas convencionales de superficie.

20. ¿Debemos colocar el símbolo de advertencia en la caja máster o empaque principal que contiene los productos?

Si los productos son contenidos en un envase mayor (A), este último deberá llevar la advertencia publicitaria correspondiente. En caso este envase mayor (A) este contenido en otro envase de mayor tamaño (B) y éste se utilice únicamente para transporte, no corresponde el uso de advertencias publicitarias, pero si este envase para transporte (B) es utilizado también para exhibición en venta si corresponde llevar las advertencias publicitarias correspondientes.

21. ¿Debemos colocar el símbolo de advertencia en la presentación de mayor tamaño; nosotros contamos con la presentación de mayor tamaño que es el de 113g?

Los tamaños de las advertencias publicitarias se determinan en función de los rangos del área total de la cara frontal o cara principal de la etiqueta del producto. Según se precisa en el Cuadro 2, del Numeral 5.1 del Manual de Advertencias Publicitarias del DS-012-2018/SA.

22. Para el caso de páginas de internet (venta online) o catálogos donde se presentan varios productos en una misma página. ¿El área se contabiliza individualmente por cada producto? ¿Las advertencias se ubicarán igual que en el caso de la publicidad impresa?

Sí, el área se debe contabilizar individualmente por cada producto y se ubicarán al igual que en la publicidad impresa conforme a lo señalado en el numeral 4.1 del Manual de Advertencias Publicitarias.

23. ¿Se ha contemplado como se considerará el manejo del punto N°7.1 Advertencias Publicitarias para personas con discapacidad?

El establecimiento de comercialización deberá contar con personal capacitado que asista a las personas con discapacidad, informando si el producto tiene advertencias publicitarias (conforme al numeral 7.1 del MAP).

24. ¿Los octógonos reemplazan al tablero nutricional?

Independientemente de la información nutricional que se declare en el producto, deberá colocar los octógonos que le corresponden de acuerdo a lo establecido en el MAP.

25. ¿Cómo se evaluará la desviación sobre valores analíticos de los nutrientes críticos?

Se evaluará de acuerdo a la incertidumbre que el laboratorio de ensayo declare de acuerdo al método utilizado.

BIBLIOGRAFÍA

- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) (en línea). Consulta de Leyes y Reglamentos. Recuperado de http://www.digesa.minsa.gob.pe/Expedientes/Leyes-Reglamentos.aspx
- FAO y OMS (en línea). Etiquetado. Recuperado de http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/themes/nutrition-labelling/es/#c452837
- Guía práctica Reglamento Técnico para los productos orgánicos, 2003. Lima-Perú. Recuperado de http://sgpagroecologia.net/web/wp-content/uploads/2018/09/Reglamento-CONAPO-para-el-productor.pdf
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE) (en línea). Manuales. Recuperado de https://www.vuce.gob.pe/documentacion.html
- Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) (en línea). Dispositivos legales. Recuperado de https://www.sanipes.gob.pe/web/index.php/es/pesca/tu-normativa/nacional-pesca/dispositivos-legales
- OPS y OMS (2016). Modelo de perfil de nutrientes de la OPS. Washington, DC. OPS. Recuperado de http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18622/9789275318737_spa.pdf?sequence=9&isAllowed=y
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) (en línea). Normas sobre Producción Orgánica de SENASA. Recuperado dehttps://www.senasa.gob.pe/senasa/normas-sobre-produccion-organica/
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) (en línea). Normas sobre Inocuidad Agroalimentaria de SENASA. Recuperado de https://www.senasa.gob.pe/senasa/normas-sobre-inocuidad-agroalimentaria/
- Ministerio de Salud (MINSA). Alimentación saludable. Recuperado de : https://www.gob.pe/institucion/minsa/informes-publicaciones/268596-alimentacion-saludable

© Red de Agricultura Ecológica del Perú - RAE PERÚ
Consorcio Agroecológico Peruano - CAP

Pasaje Capri N° 140, Urb. Santa Catalina, La Victoria – Lima

Teléfono: (+511) 4898809
Correo: cap@consorcioagroecologico.pe
Página Web: www.consorcioagroecologico.pe

Elaboración del texto: Ing. Alimentaria CIP Edita Vilcapoma Vilcapoma
Corrección de estilo: Anna María Lauro
Adaptación del texto: Mariela Rebisso
Diseño y diagramación: Sergio Castillo
Lima – Perú, 17 junio 2019