



Decreto Supremo

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

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

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

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

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

Que, mediante Resolución Ministerial N° 301-2013/MINSA, se conformó la Comisión Sectorial encargada de elaborar el Reglamento de los parámetros técnicos



S. RUIZ Z.



N. Reyes P.



M.L. Pérez G.



P. MINAYA



J. Zavala S.



E. BUSTAMANTE



M. CASTILLO J.



sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas;

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

Que, en atención a los aportes recibidos durante el proceso de prepublicación, se determinó aprobar una propuesta de reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas;



S. RUIZ Z.

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

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

DECRETA:

Artículo 1.- Aprobación

Apruébese el Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas, que consta de dos (2) capítulos, seis (6) artículos, una (1) disposición complementaria final y un (1) anexo, que forma parte integrante del presente Decreto Supremo.

Artículo 2.- Normas Complementarias

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

Artículo 3.- Refrendo

El presente Decreto Supremo será refrendado por el Ministro de Salud.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los diecisiete días del mes de abril del año dos mil quince.

OLLANTA HUMALA TASSO
Presidente Constitucional de la República

ANIBAL VELÁSQUEZ VALDIVIA
Ministro de Salud



J. Zavala S.



E. BUSTAMANTE



DR. CASTILLO J.



PROYECTO DE REGLAMENTO QUE ESTABLECE LOS PARAMETROS TÉCNICOS SOBRE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PROCESADOS REFERENTES AL CONTENIDO DE AZÚCAR, SODIO Y GRASAS SATURADAS

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Del objeto

El presente Reglamento establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados en lo referente al contenido de azúcar, sal y grasas saturadas. Todo ello con el propósito de contribuir con la promoción y protección del derecho a la salud pública, con una mejor información para la ciudadanía y a la reducción de los riesgos asociados a las enfermedades crónicas no transmisibles.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación del presente Reglamento se sujeta a lo dispuesto en el artículo 2 de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para los Niños, Niñas y Adolescentes.

Artículo 3.- Del régimen jurídico

Toda disposición relativa a la alimentación saludable tendrá como referente, las recomendaciones oficiales o institucionales de la Organización Mundial de la Salud/Organización Panamericana de la Salud (OMS/OPS).



CAPÍTULO II

DE LOS PARÁMETROS TÉCNICOS

Artículo 4.- De los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes a los contenidos de azúcar, sal, grasas saturadas

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

Los parámetros técnicos a considerarse para la aplicación del presente Reglamento se detallan a continuación:





ALIMENTO	RECOMENDABLE
AZÚCAR	Igual o menor a 2.5g por 100ml de bebida
	Igual o menor a 5g por 100g de alimento sólido
SAL*	Igual o menor a 300mg por 100ml de bebida o 100 g de alimento sólido
GRASAS SATURADAS	Igual o menor a 0.75g por 100ml de bebida
	Igual o menor a 1.5g por 100g de alimento sólido

*El valor de sal recomendable equivale a 120mg por 100ml de sodio en bebida o 100 g de alimento sólido.

Artículo 5.- De la actualización de los parámetros técnicos

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

Artículo 6.- Excepciones a los parámetros técnicos

Las disposiciones establecidas en el presente Reglamento no aplican a:

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

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

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA.- Plazo de vigencia

Los parámetros técnicos establecidos en el presente Reglamento entrarán en vigencia en el plazo que determine el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para los Niños, Niñas y Adolescentes.



N. Reyes P.



M.L. Pérez G.



E. BUSTAMANTE



M. CASTILLO J.



ANEXO

GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

Alimentación Saludable.- Es aquella alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades. Se ha demostrado que una alimentación saludable previene enfermedades como la obesidad, la hipertensión, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes, la desnutrición, la anemia, la osteoporosis y algunos cánceres.

Según las Recomendaciones de la Consulta de Expertos de la Organización Panamericana de la Salud 2011, los alimentos que forman parte de una alimentación saludable son "alimentos naturales" y pueden promocionarse a los niños sin restricción alguna. Los "alimentos naturales" son aquellos que pertenecen a los siguientes grupos alimentarios que no contienen edulcorantes, azúcar, sal ni grasa agregada: frutas, verduras, granos integrales, productos lácteos sin o con poca grasa, pescado, carne, aves de corral, huevos, nueces, semillas y leguminosas. En el caso de las bebidas, la recomendación es agua potable.

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

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

Alimento de preparación culinaria elaborado para consumo inmediato.- Todo alimento de preparación culinaria, en crudo o cocinado, constituido por uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales de ser aditivos industriales deben estar debidamente autorizadas.

Alimento de procesamiento primario o de procesamiento mínimo.- Todo alimento obtenido en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria, donde se encuentran en su estado natural, no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

Azúcar.- Sacarosa, fructosa o glucosa obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido cristalizado o jarabe utilizado como ingrediente en los productos alimenticios.





Azúcar, grasas saturadas y sodio como nutrientes naturales.- Son aquellos que están contenidos en el alimento como constituyente de origen propio del alimento en su estado nativo.

Grasas saturadas.- Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes se encuentran compuestos por átomos de carbono que carecen de doble o triple enlace intercarbono y cuyas valencias disponibles se encuentran satisfechas –o “saturadas”- por residuos de hidrógeno. Esto hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente, y se derrite conforme se eleva la temperatura. En su mayoría provienen de alimentos de origen animal, aunque existen en muchos vegetales y abundan en plantas como la palma, coco y cacao.

Grasas insaturadas.- Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes se encuentran compuestos por átomos de carbono que tienen uno o más dobles o triples enlaces intercarbono (en posición “cis” respecto del doble enlace) por lo que sus valencias disponibles no se encuentran satisfechas o “saturadas” por residuos de hidrógeno. Suelen tener presentación líquida a temperatura ambiente. Estas a su vez se subdividen en grasas que contienen ácidos grasos monoinsaturados (aceite de oliva, los frutos secos como las almendras, las avellanas, las nueces y el maní) y grasas que contienen ácidos grasos polinsaturados (los ácidos grasos tipo omega 6 y omega 3, como los aceites de pescado, el aceite de semillas de girasol, maíz, soya, ajonjolí, el sacha inchi, linaza, entre otros).



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. Su símbolo atómico es Na. Es de gran importancia ya que ayuda a mantener el equilibrio hídrico y ácido base de cualquier organismo, constituyendo su compuesto más habitual, el cloruro de sodio o lo que usualmente se denomina sal de mesa. Asimismo, encontramos otras sales de sodio que son de origen industrial, como el glutamato monosódico (acentuador del sabor); benzoato de sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio (reguladores de acidez y conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acidez); eritorbato de sodio (antioxidante), entre otros, cuyo uso se encuentra regulado y publicado en la lista oficial de aditivos alimentarios del Codex Alimentarius, toda vez que su uso inmoderado provocaría problemas a la salud.

