



# Resolución Ministerial

Lima, 20 de Julio del 2012

Visto los Expedientes N°s 12-043775-001 y 12-043775-002, que contienen los Informes N°s 002919-2012/DHAZ/DIGESA, 0032179-2012/DHAZ/DIGESA y 3511-2012DHAZ/DIGESA, de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud;

## CONSIDERANDO:

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

Que, el artículo 48° del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA y sus modificatorias, dispone que la Dirección General de Salud Ambiental es el órgano técnico en los aspectos relacionados a higiene alimentaria, entre otros;

Que, el artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, establece que el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental, es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros o acuícolas;

Que, en ese sentido y con los documentos del visto, la Dirección General de Salud Ambiental ha elaborado el Reglamento Técnico que regula los Límites de Uso de Ácidos Grasos Trans (AGT's) en los Alimentos Elaborados Industrialmente y la información obligatoria que debe consignarse en el etiquetado, a efecto de proteger la salud de la población, contribuyendo a un adecuado e informado consumo;



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

Que, resulta necesario disponer la prepublicación del referido proyecto de Reglamento Técnico en el portal de internet del Ministerio de Salud, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 149-2005-EF, a efecto de recibir las sugerencias y comentarios de las entidades públicas o privadas y de la ciudadanía en general;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Salud Ambiental;

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

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

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1°.-** Disponer que la Oficina General de Comunicaciones efectúe la prepublicación del proyecto de Reglamento Técnico que regula los Límites de Uso de Ácidos Grasos Trans (AGT's) en los Alimentos Elaborados Industrialmente y la información obligatoria que debe consignarse en el etiquetado, en la dirección: <http://www.minsa.gob.pe/portada/docconsulta.asp>, del portal de internet del Ministerio de Salud, a efecto de recibir las sugerencias y comentarios de las entidades públicas o privadas y de la ciudadanía en general, durante el plazo de noventa (90) días calendario.

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

Regístrese, comuníquese y publíquese.

**CARLOS ALBERTO TEJADA NORIEGA**  
Ministro de Salud



D. Suárez



D. GEORGE S.M.



P. MINAYA

**PROYECTO DE REGLAMENTO TÉCNICO QUE REGULA LOS LÍMITES DE  
USO DE ACIDOS GRASOS TRANS (AGT's) EN LOS ALIMENTOS  
ELABORADOS INDUSTRIALMENTE Y LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA  
QUE DEBE CONSIGNARSE EN EL ETIQUETADO.**

**TÍTULO I  
DEL OBJETO, FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

**Artículo 1°.- Objeto del Reglamento**

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto establecer:

- 1.1.- Los límites de uso de Ácidos Grasos Trans en los alimentos elaborados industrialmente, que se fabriquen, procesen, preparen, envasen, transporten, importen, almacenen, y comercialicen en territorio nacional, a fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.
- 1.2.- Establecer las características de información que debe consignarse en el etiquetado de alimentos industrializados que contengan Ácidos Grasos Trans.

**Artículo 2°.- Finalidad del Reglamento**

Las disposiciones del presente Reglamento Técnico tienen por finalidad:

- 2.1.- Proteger la salud de los consumidores de alimentos elaborados industrialmente que contengan Ácidos Grasos Trans.
- 2.2.- Facilitar la selección debidamente informada de alimentos por los consumidores en relación al contenido de Ácidos Grasos Trans en los alimentos elaborados industrialmente.

**Artículo 3°.- Ámbito de aplicación**

El presente Reglamento Técnico es de aplicación obligatoria a nivel nacional, y comprende a todos los alimentos industrializados de fabricación nacional e importados, que contienen Ácidos Grasos Trans que se comercializan y consumen en el país.

Para efectos del etiquetado están excluidos de su aplicación los productos de origen animal que contengan de manera natural Ácidos Grasos Trans.

**TÍTULO II  
DE LAS DEFINICIONES**

**Artículo 4°.- Definiciones**

Para los propósitos del presente Reglamento Técnico se aplican las siguientes definiciones:

- 4.1.- **Ácidos Grasos Trans (AGT's) o Grasas Trans:** Todos los isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados. Se considera en esta definición a las grasas hidrogenadas.
- 4.2.- **Alimento:** Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otra sustancia que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco, ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.



M. SAAVEDRA



M. BAILETTI

**PROYECTO DE REGLAMENTO TÉCNICO QUE REGULA LOS LÍMITES DE USO DE ACIDOS GRASOS TRANS (AGT's) EN LOS ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE Y LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA QUE DEBE CONSIGNARSE EN EL ETIQUETADO.**

- 4.3.- Alimento Elaborado Industrialmente (alimento fabricado).**- Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o la combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.
- 4.4.- Etiqueta:** Cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, grabado en alto o bajo relieve o adherido, al alimento, su envase o empaque y que contiene la información exigida en la legislación alimentaria.
- 4.5.- Etiquetado / rotulado:** 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.
- 4.6.- Inocuidad de los alimentos:** La garantía que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.
- 4.7.- 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.
- 4.8.- Vigilancia sanitaria:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad de Salud, a fin de prevenir, identificar, reducir y/o eliminar peligros y riesgos en la cadena alimentaria considerada.



### **TÍTULO III**

#### **DE LA AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE**

##### **Artículo 5°.- Autoridad Sanitaria Competente:**

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

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), es la autoridad competente para otorgar autorización para la fabricación, comercialización e importación de los alimentos elaborados industrialmente en conformidad con lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias, así como las disposiciones del presente reglamento.

### **TÍTULO IV**

#### **DE LA DETERMINACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS TRANS**

##### **Artículo 6°.- Determinación de Ácidos Grasos Trans**

Los laboratorios que realicen la determinación de los Ácidos Grasos Trans deben estar acreditados ante la autoridad competente en acreditación (INDECOPI).

Los métodos que se utilicen para la determinación de los Ácidos Grasos Trans, deben estar normalizados o validados y acreditados ante la autoridad competente en acreditación.



## TÍTULO V

### DE LAS PROHIBICIONES DEL USO DE ÁCIDOS GRASOS TRANS

#### Artículo 7°.- Prohibiciones del uso de Ácidos Grasos Trans.

Para la fabricación de alimentos a base de granos y otros (tubérculos, raíces, frutas, etc.) destinados a programas sociales y en las preparaciones para lactantes (alimentos industrialmente preparados para lactantes), está prohibido el uso de Ácidos Grasos Trans.

## TÍTULO VI

### LÍMITES DE USO DE ÁCIDOS GRASOS TRANS EN LOS ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE QUE SE DESTINEN AL CONSUMO HUMANO

#### Artículo 8°.- Límites de uso de Ácidos Grasos Trans en los alimentos elaborados industrialmente que se destinen al consumo humano

El contenido de Ácidos Grasos Trans para alimentos industrializados de fabricación nacional o importada que se comercializan en nuestro país, deberá ser:

- 8.1.- En grasas, aceites vegetales y margarinas que se comercializan directamente al consumidor, no superará 2 g. de Ácidos Grasos Trans por 100 g. de materia grasa o 2 g de Ácidos Grasos Trans por 100 ml. de materia grasa.
- 8.2.- En el resto de alimentos industrializados destinados para el consumo humano no será mayor a 5 g. de Ácidos Grasos Trans por 100 g. de materia grasa o 5 g. de Ácidos Grasos Trans por 100 ml. de materia grasa.
- 8.3.- Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de origen animal, que contengan de manera natural Ácidos Grasos Trans, incluyendo la grasa láctea.



M. SAAVEDRA

## TÍTULO VII

### DEL ETIQUETADO

#### Artículo 9°.- Información a consignar en la etiqueta

Los alimentos industrializados que contengan grasas consideradas Ácidos Grasos Trans deben consignar dicha información en la etiqueta observando lo siguiente:

- 9.1.- Se debe mencionar el contenido los Ácidos Grasos Trans, incluso cuando no se mencionan los ácidos grasos mono-insaturados y poli-insaturados.
- 9.2.- Los Ácidos Grasos Trans pueden mencionarse como "grasas trans" o "Ácidos Grasos Trans - AGT's".
- 9.3.- El contenido de Ácidos Grasos Trans debe expresarse en la etiqueta en gramos (g) con un mínimo de 1 decimal.
- 9.4.- En las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm<sup>2</sup> no hay obligación de consignar información sobre Ácidos Grasos Trans.

#### Artículo 10°.- Presentación de la información en la etiqueta

La información en la etiqueta sobre el contenido de Ácidos Grasos Trans deberá realizarse de la siguiente manera:

- 10.1.- En caso de contar con **información nutricional** en la etiqueta, deberá consignarse dentro de la tabla nutricional o al pie de la misma, de la siguiente forma y a renglón separado:



M. BAILETTI

**PROYECTO DE REGLAMENTO TÉCNICO QUE REGULA LOS LÍMITES DE USO DE ACIDOS GRASOS TRANS (AGT's) EN LOS ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE Y LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA QUE DEBE CONSIGNARSE EN EL ETIQUETADO.**

- Grasas Trans o Ácidos Grasos Trans - AGT's (XX g/100 g) o (XX g/100 ml).
- Adicionalmente podrá consignarse (XX g/porción).
- Excepcionalmente cuando el empaque contenga una sola porción, los Ácidos Grasos Trans , podrán expresarse en la etiqueta en (XX g/porción).
- Directamente debajo de la mención de Grasas.
- La información de Ácidos Grasos Trans – AGT's consignada en la etiqueta deberá estar en letra cursiva y negrita.

10.2.- En caso de **no contar con información nutricional** en la etiqueta, se debe consignar al final de la lista de ingredientes de la siguiente forma:

- Grasas Trans o Ácidos Grasos Trans - AGT's (XX g/100 g) o (XX g/100 ml).
- Adicionalmente podrá consignarse (XX g/ porción).
- Excepcionalmente cuando el empaque contenga una sola porción, los Ácidos Grasos Trans AGT's podrán expresarse en la etiqueta en XX g/porción.
- La información de Ácidos Grasos Trans - AGT's consignada en la etiqueta deberá estar en letra cursiva y negrita.



M. SAAVEDRA **Artículo 11°.- De la Vigilancia Sanitaria**

La vigilancia sanitaria de los alimentos industrializados que contengan Ácidos Grasos Trans, se sujeta a las disposiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", y sus modificatorias.

## **TÍTULO VIII**

### **DE LA VIGILANCIA SANITARIA**



M. BAILETTI

**Artículo 12°.- Responsabilidades**

## **TÍTULO IX**

### **DE LAS RESPONSABILIDADES**

**12.1. Nivel Nacional**

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), como autoridad sanitaria, tiene la responsabilidad de la difusión del presente Reglamento Técnico, de brindar asistencia técnica y de supervisar su cumplimiento.

**12.2. Nivel Regional**

Las Direcciones de Salud de Lima (DISAS), las Direcciones Regionales de Salud (DIREAS), Gerencias Regionales de Salud (GERESAS) o la que haga sus veces en el ámbito regional, a través de sus áreas de higiene alimentaria, tienen la responsabilidad de la difusión del presente Reglamento Técnico y su cumplimiento en el ámbito de su competencia.

**12.3. De los proveedores**

Los proveedores, que incluyen a los productores, importadores y comercializadores de alimentos elaborados industrialmente, son responsables del cumplimiento del presente Reglamento Técnico, en lo que les corresponda.

## **DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL**

**Única.-** El presente Reglamento Técnico entra en vigencia a los ciento ochenta (180) días contados a partir de su aprobación.

PROYECTO DE REGLAMENTO TÉCNICO QUE REGULA LOS LÍMITES DE USO DE ACIDOS GRASOS TRANS (AGT's) EN LOS ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE Y LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA QUE DEBE CONSIGNARSE EN EL ETIQUETADO.

**DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA TRANSITORIA**

**Única.-** A fin de facilitar la adecuación, al presente Reglamento Técnico, se otorga:

- Para "Límites de uso de Ácidos Grasos Trans de alimentos elaborados industrialmente que se destinen al consumo humano", el plazo de adecuación de doce (12) meses, contados a partir de la vigencia del presente reglamento.
- Para el "etiquetado", las empresas podrán solicitar a la DIGESA la autorización para el agotamiento de stock de etiquetas, debidamente sustentado. La autorización para agotamiento de stock de etiquetas podrá otorgarse por una única vez por un período no mayor a seis (6) meses, a partir de la vigencia del presente Reglamento. El uso de adhesivos y/o algún medio de impresión sobre la etiqueta consignando la información actualizada de la manera como lo prescribe el presente Reglamento requiere autorización de la DIGESA.



M. SAAVEDRA



M. BALLETTI