



ESTUDIO  
**MUÑOZ**

MUÑOZ  
RAMIREZ  
PEREZ-TAIMAN  
& OLAYA  
Abogados



# Ley de Promoción de la Alimentación Saludable

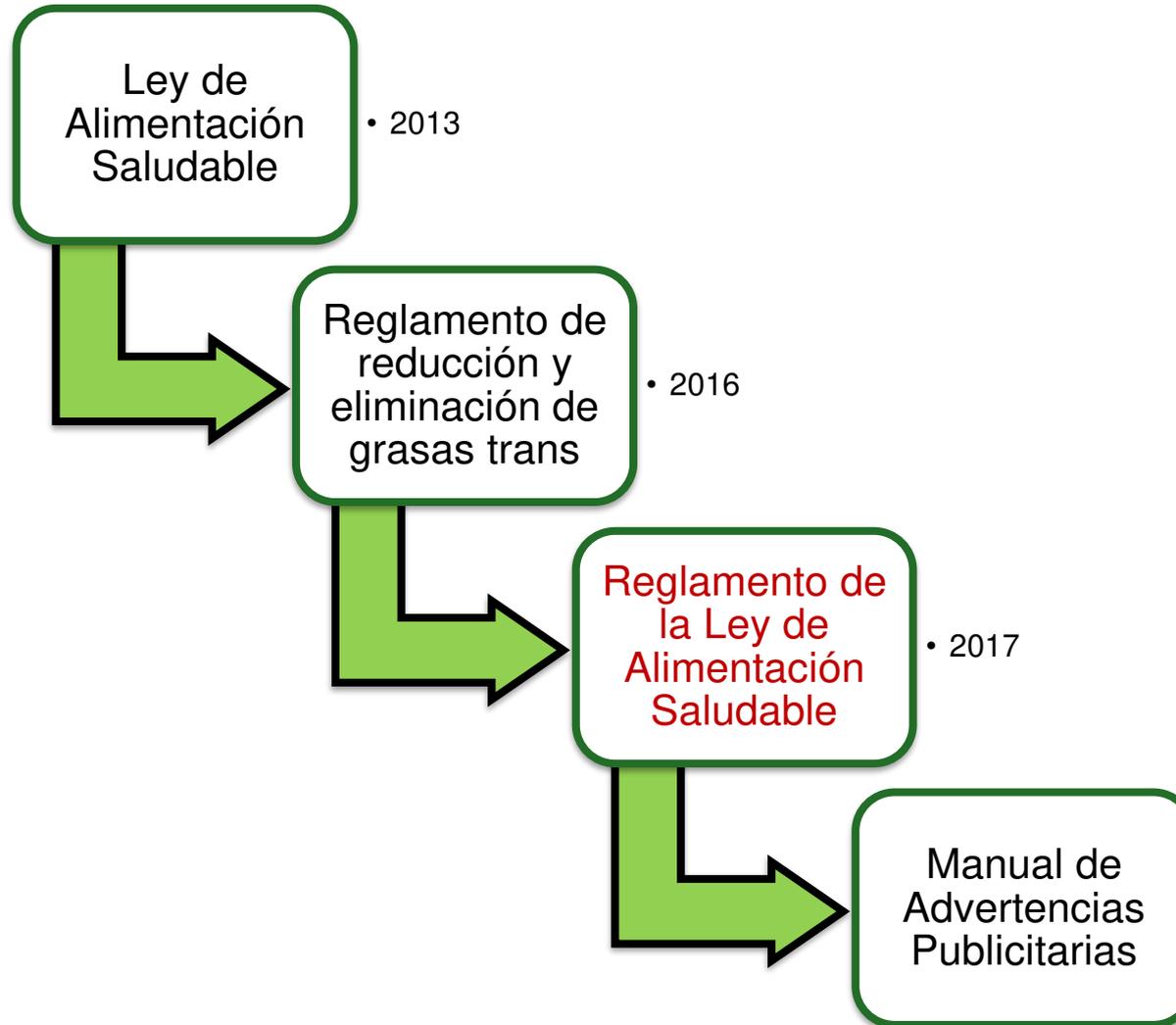
Dra. Maritza Reátegui



# Normas Aplicables

<b>Ley N° 30021</b> Ley de Promoción de la Alimentación Saludable	Mayo 2013
<b>D.S. N° 033-2016-SA</b> Grasas Trans	2016
<b>D.S. N° 017-2017-SA</b> Reglamento Alimentación Saludable	Junio 2017

# Normativa





## Situación Política:





# ¿Más normas?





## **2.1 TIPOS DE CHOCOLATE (COMPOSICIÓN)**

### **2.1.1 Chocolate**

El *chocolate* (en algunas regiones también descrito como chocolate amargo, chocolate semidulce, chocolate oscuro o “chocolat fondant”) deberá contener, referido al extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual el 18%, por lo menos, será manteca de cacao y el 14%, por lo menos, extracto seco magro de cacao.

2.1.1.1 El chocolate a la taza es el producto que se describe en la sección 2.1.1 de la presente Norma y que contiene un máximo del 8% m/m de harina y/o almidón de trigo, maíz o arroz.

### **2.1.2 Chocolate dulce/familiar**

El *chocolate dulce/familiar* deberá contener, en extracto seco, no menos del 30% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 18% será manteca de cacao y el 12%, por lo menos, extracto seco magro de cacao.

2.1.2.1 El *chocolate familiar a la taza* es el producto que se describe en la sección 2.1.2 de la presente Norma y que contiene un máximo del 18% m/m de harina y/o almidón de trigo, maíz o arroz.

### **2.1.3 Chocolate de cobertura**

El *chocolate de cobertura* debería contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao.

### **2.1.4 Chocolate con leche**

El *chocolate con leche* deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y un mínimo especificado de extracto seco de leche entre el 12% y el 14% (incluido un mínimo entre el 2,5% y el 3,5% de materia grasa



ESTUDIO  
**MUÑIZ**

MUÑIZ  
RAMIREZ  
PEREZ-TAIMAN  
& OLAYA  
Abogados



# Tendencia global a la alimentación saludable



# ALIMENTACIÓN ESCOLAR

## Perú



Ley de promoción de alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.

Kioscos y comedores saludables

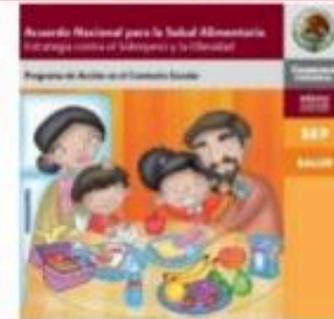
## Chile



Educación en nutrición en las escuelas básicas

FAO / Ministerio de Educación

## México



Estrategia Nacional para la prevención y el control de la obesidad

Diario Oficial de la Federación ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas  
Mayo, 2014



EL PODER DEL CONSUMIDOR



# Ámbito de Aplicación

- Personas naturales y jurídicas
- Sector público y privado
- Fabriquen, comercialicen, importen, suministren y anuncien en el territorio nacional
- Alimentos procesados



# Alimentos procesados





# No Aplica

- Alimentos y bebidas en estado natural





# Sucedáneos de la leche materna





# Procesamiento Primario

- Dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado





# Definiciones

**Alimentos naturales:** Son obtenidos en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria, no sometidos a transformación.

**Alimentos procesados:** Son elaborados industrialmente, son transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal o mineral utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos.



# Definiciones

**Grasas saturadas:** Grasas cuyos ácidos grasos están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran saturadas por residuos de hidrogeno.

**Ácidos grasos trans:** 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 y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que son perjudiciales a la salud, ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasas saturadas.



# Definiciones

**Sodio:** Elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, siendo 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, benzoato de sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio, hidróxido de sodio, carbonato de sodio, eritorbato de sodio, entre otros.

**Azucares:** Sacarosa, fructosa o glucosa obtenida del procesamiento de la caña de azúcar, remolacha, azucarena, maíz amarillo duro, entre otros.



# Advertencias Publicitarias

Alto en:

**Sodio**

**Azúcar**

**Grasas saturadas**

**Evitar su consumo excesivo**

**Contiene Grasas Trans**

**Evitar su consumo**

Sólo para los productos que superen los parámetros técnicos establecidos en el Reglamento.



# Advertencias Publicitarias

<b>Alto en Sodio</b>	<b>Evitar su consumo excesivo</b>
<b>Alto en Azúcar</b>	<b>Evitar su consumo excesivo</b>
<b>Alto en grasas saturadas</b>	<b>Evitar su consumo excesivo</b>
<b>Contiene grasas Trans</b>	<b>Evitar su consumo</b>



<b>Parámetros Técnicos</b>	<b>Plazo de entrada en vigencia</b>	
	<b>A los seis (6) meses de la aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias</b>	<b>A los treinta y nueve (39) meses de la aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias</b>
<b>Sodio</b> en Alimentos Sólidos	Mayor o igual a 800 mg /100g	Mayor o igual a 400 mg /100g
<b>Sodio</b> en Bebidas	Mayor o igual a 100 mg /100ml	Mayor o igual a 100 mg /100ml
<b>Azúcar Total</b> en Alimentos Sólidos	Mayor o igual a 22.5g /100g	Mayor o igual a 10g /100g
<b>Azúcar Total</b> en Bebidas	Mayor o igual a 6g /100ml	Mayor o igual a 5g /100ml
<b>Grasas Saturadas</b> en Alimentos Sólidos	Mayor o igual a 6g /100g	Mayor o igual a 4g /100g
<b>Grasas Saturadas</b> en Bebidas	Mayor o igual a 3g /100ml	Mayor o igual a 3g /100ml
<b>Grasas Trans</b>	Según la Normatividad Vigente	Según la Normatividad Vigente



# VIGENCIA

- Todavía no está vigente.
- Pendiente Manual de Advertencias Publicitarias
- Plazos: 6 y 36 meses



# PUBLICIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DIRIGIDA A LA INFANCIA

Perú			Chile	México
<p><b>Parámetros altos</b> (Bebidas no alcohólicas Alimentos sólidos, cereales, galletas, snacks)</p>				
Azúcar	Sodio	Grasas saturadas		
<p>Ley de promoción de alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.</p> <p>Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas Abril, 2014</p>			<p>Ley sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad</p> <p>Diario oficial de la República de Chile Modifica el decreto N°. 977, de 1996, Reglamento sanitario de los alimentos Diciembre, 2013</p>	<p>Estrategia Nacional para la prevención y el control de la obesidad</p> <p>Diario Oficial de la Federación LINEAMIENTOS por los que se dan a conocer los criterios nutrimentales y de publicidad que deberán observar los anunciantes de alimentos y bebidas Abril, 2014</p>
 EL PODER DEL CONSUMIDOR				



# Rotulado - Chile







# Rotulado Ecuador

## Nuevas etiquetas en los productos

**Objetivo:** Impulsar la mejora de la salud en la población e informar sobre los productos nocivos.

### PROCESO DE CAMBIO

1. El Ministerio de Salud Pública emitió un reglamento de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano, que detalle de manera más clara la información.
2. La industria de alimentos tendrá que hacer el cambio de etiquetado en un plazo de 6 meses.
3. Se emprenderá una campaña comunicacional para que la población esté bien informada.



Información que se detallará

Según datos oficiales, hasta el momento el **80% de alimentos** procesados tiene problemas por la presencia de sustancias perjudiciales.

**-Los productos tendrán que exhibir entre tres y cuatro etiquetas.** La de color **rojo** será la que alerte sobre la presencia de sustancias nocivas. Por ejemplo, en los chocolates esa identificación revelará el alto contenido de azúcar y de grasa, mientras la **verde** indica que es bajo en sal.

**ALTO** en AZÚCAR

**ALTO** en GRASA

**MEDIO** en CALORÍAS

**BAJO** en SAL

-En el caso de las galletas, el **rojo** se referirá al alto contenido de azúcar, otro al de grasa, el **amarillo** a las calorías y el **verde** bajo en sal.



# ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Ecuador	Chile	México
 <p>Ley Orgánica de Salud</p> <p>Registro Oficial N° 134 Reglamento sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano Noviembre, 2013</p>	 <p>Ley del "Súper 8"</p> <p>Diario oficial de la República de Chile Modifica el decreto N°. 977, de 1996, Reglamento sanitario de los alimentos Diciembre, 2013</p>	 <p>Estrategia Nacional para la prevención y el control de la obesidad</p> <p>Diario Oficial de la Federación Acuerdo por el que se emiten los lineamientos de etiquetado y distintivo nutricional Abril, 2014</p>



EL PODER DEL CONSUMIDOR



# Perú – El Comercio



NORMATIVA PERUANA NO SE AJUSTA A LO RECOMENDADO POR LA OMS

## El reglamento de la Ley de Alimentación Saludable en la mira

### Cantidades límites de insumos perjudiciales en

#### ALIMENTOS SÓLIDOS por cada 100 mg



Sugeridos por: OMS

Reglamento de la Ley 30021

En vigencia durante los primeros seis meses\*

En vigencia luego de 39 meses\*

**Grasas saturadas**

1,5 g

6 g

4 g

**Sodio**

300 mg

800 mg

400 mg

**Azúcares**

5 g

22,5 g

10 g

#### LÍQUIDOS por cada 100 ml

Sugeridos por: OMS

Reglamento de la Ley 30021

En vigencia durante los primeros seis meses\*

En vigencia luego de 39 meses\*

**Grasas saturadas**

0,75 g

3 g

3 g

**Sodio**

300 mg

100 mg

100 mg

**Azúcares**

25g

6 g

5 g

Fuente: Minsa / OMS

\* Desde la aprobación del manual de advertencias publicitarias.



# Promoción de quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables

El Ministerio de Educación es el encargado de emitir la normativa específica sobre la gestión de quioscos, comedores y cafeterías escolares de las instituciones educativas públicas y privadas, siempre tomando en consideración el marco técnico normativo del Ministerio de Salud. Para ello, cuenta con un plazo de 30 días calendario desde la vigencia del Reglamento.

9. Las Direcciones Regionales de Salud/Gerencias Regionales de Salud y el Ministerio de Educación coordinan la realización del control sanitario de los quioscos, comedores y cafeterías escolares de las instituciones educativas. Asimismo, de manera conjunta coordinan acciones para el monitoreo y evaluación de quioscos, comedores y cafeterías saludables e informan su cumplimiento por lo menos una vez al año al Ministerio de Salud y al Ministerio de Educación.



# Promoción del deporte y la actividad física

Se promueve la practica diaria de actividad física y del deporte de los estudiantes en las instituciones educativas , para ello el Ministerio de Educación coordinará con el Ministerio de Salud, los Gobiernos Regionales, los Gobiernos Locales y el Instituto Peruano del Deporte (IPD).

10. Los gobiernos regionales y locales en coordinación con el IPD, establecen un plan de trabajo para la implementación de espacios públicos donde niñas, niños y adolescentes puedan realizar actividades físicas, recreativas o deportivas.



# Observatorio de nutrición y estudio del sobrepeso y la obesidad

El observatorio maneja información y evidencias de investigaciones sobre la situación de sobrepeso y obesidad.

Sus funciones están establecidas en la Ley y son desarrolladas por el Instituto Nacional de Salud.



# Control

La vigilancia en materia de rotulado y publicidad de alimentos y bebidas, es competencia de la Comisión de Fiscalización de la Competencia Desleal del INDECOPI.



ESTUDIO  
**MUÑOZ**

MUÑOZ  
RAMIREZ  
PEREZ-TAIMAN  
& OLAYA  
Abogados



# Ley de Promoción de la Alimentación Saludable

Dra. Maritza Reátegui



ESTUDIO  
**MUÑOZ**

MUÑOZ  
RAMIREZ  
PEREZ-TAIMAN  
& OLAYA  
Abogados



# Gracias

Dra. Maritza Reátegui