

Aprueban el 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

[Enlace Web: EXPOSICIÓN DE MOTIVOS - PDF.](#)

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, los numerales 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, el numeral 4) del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud dispone que el Ministerio de Salud es competente en salud ambiental e inocuidad alimentaria;

Que, el Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas;

Que, el artículo 14 de la precitada Ley dispone que el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, es la Autoridad de Salud de nivel nacional con 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 y acuícolas, ejerciendo sus competencias en inocuidad de alimentos de consumo humano de procedencia nacional, importados y de exportación, concordante con lo previsto en el segundo párrafo del artículo 31 del Reglamento de la referida Ley, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG;

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 el segundo párrafo de la Primera Disposición Complementaria Final 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, el artículo 4 de la Decisión 562, que aprueba las directrices para la elaboración, adopción y aplicación de Reglamentos Técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario, establece que un reglamento técnico es aquel documento en el que se indican las características de un producto o los procesos y métodos de producción con ellos relacionados, con inclusión de las disposiciones administrativas aplicables cuya observancia es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas;

Que, el numeral 2.2 del artículo 2 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio, señala que los miembros se asegurarán de que no se elaboren, adopten o apliquen reglamentos técnicos que tengan por objeto o efecto crear obstáculos innecesarios al comercio internacional. A tal fin, los reglamentos técnicos no restringirán el comercio más de lo necesario para alcanzar un objetivo legítimo, teniendo en cuenta los riesgos que crearía no alcanzarlo. Tales objetivos legítimos son, entre otros: los imperativos de la seguridad nacional; la prevención de practicas que puedan inducir a error; la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal, o del medio ambiente;

Que, tratándose la presente norma de un Reglamento Técnico, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 7 del Decreto Supremo N° 149-2005-EF, que dicta disposiciones reglamentarias al Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio en el ámbito de bienes y al Acuerdo General sobre el Comercio de Servicios, en el ámbito de servicios de la OMC, mediante Resolución Ministerial N° 321-2014-MINSA, se dispuso su prepublicación por un plazo de novneta ([*NOTA SPJ](#)) (90) días calendario a efecto de recibir las sugerencias, comentarios o recomendaciones de las entidades públicas o privadas, y de la ciudadanía en general, la que a su vez fue notificada a la Organización Mundial del Comercio mediante documento G/TBT/N/PER;

Que, en ese sentido, resulta necesario establecer el proceso gradual de reducción de grasas trans, hasta su eliminación en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas industrialmente, con el propósito de contribuir a la reducción de los riesgos asociados a las enfermedades crónicas no transmisibles;

De conformidad con lo dispuesto 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 el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente, que consta de dos (2) capítulos, seis (6) artículos y una (1) disposición complementaria final, que forma parte integrante del presente Decreto Supremo.

Artículo 2.- Publicación

El presente Decreto Supremo y el Reglamento que aprueba, serán publicados en el Portal del Estado Peruano (www.peru.gob.pe) y en los portales institucionales de la Presidencia del Consejo de Ministros (www.pcm.gob.pe), del Ministerio de Economía y Finanzas (www.mef.gob.pe) y del Ministerio de Salud (www.minsa.gob.pe), el mismo día de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

Artículo 3.- Vigencia

El presente Reglamento entrará en vigencia a los ciento ochenta (180) días contados a partir de su publicación.

Artículo 4.- Refrendo

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

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los veintiséis días del mes de julio del año dos mil dieciséis.

OLLANTA HUMALA TASSO

Presidente de la República

ALONSO SEGURA VASI

Ministro de Economía y Finanzas

ANÍBAL VELÁSQUEZ VALDIVIA

Ministro de Salud

REGLAMENTO QUE ESTABLECE EL PROCESO GRADUAL DE REDUCCIÓN HASTA LA ELIMINACIÓN DE LAS GRASAS TRANS EN LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PROCESADOS INDUSTRIALMENTE

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Del objeto

El presente Reglamento establece el proceso gradual de reducción hasta la eliminación de grasas trans, en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas industrialmente, con el propósito de contribuir a la reducción de los riesgos asociados a las enfermedades crónicas no transmisibles.

Artículo 2.- Definiciones

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

1) **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.

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

3) **Alimento de procesamiento primario ó(*NOTA SPL) mínimo.**- Todo alimento obtenido en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria, en la cual 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.

4) **Grasas saturadas.**- Son aquellas grasas que se encuentran compuestas por átomos de carbono ligados a átomos de hidrógeno, lo que hace que su presentación sea sólida, y sólo se derrite si se eleva la temperatura. Son las responsables de la aparición del colesterol en la sangre y de muchos problemas de circulación, por lo que dietéticamente se consideran como "grasas malas". En su mayoría provienen de alimentos de origen animal. Dentro del mundo vegetal la mayoría de las plantas carecen de este tipo de grasas a excepción del aceite de palma, de coco y de cacao.

5) **Grasas insaturadas.**- Son aquellas que tienen presentación líquida, porque en su composición les faltan átomos de hidrógeno y son conocidas como "grasas buenas" por el rol que ejercen en el control del colesterol y las enfermedades del corazón. Estas a su vez se subdividen en grasas monoinsaturadas (aceite de oliva, los frutos secos como las almendras, las avellanas, las nueces y el maní) y grasas poliinsaturadas (las grasas omega 6 y grasas omega 3, como los aceites de pescado, el aceite de semillas de girasol, maíz, soya, ajonjolí, el sacha inchi, entre otros).

Artículo 3.- Ámbito de aplicación

El presente Reglamento es de aplicación a todas las personas naturales y jurídicas que comercialicen, importen, suministren y fabriquen alimentos procesados industrialmente destinados al consumo humano, así como a los anunciantes de dichos productos.

Las disposiciones establecidas en el presente Reglamento no aplican a:

- a) los alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural, no sometidas a proceso de industrialización,
- b) los alimentos de procesamiento primario o mínimo,
- c) 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 grasas trans, es decir sin ser agregados en ninguna proporción.

Artículo 4.- Del régimen jurídico

Toda disposición relativa a la alimentación saludable tendrá como referente, las Directrices emitidas por el Codex Alimentarius, en concordancia con las disposiciones establecidas en el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad Alimentaria, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus normas modificatorias, el Reglamento de Alimentación Infantil, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2006-SA y demás normas conexas relacionadas.

CAPÍTULO II

DE LAS GRASAS TRANS

Artículo 5.- Definición de grasas trans

Son aquellos 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 y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud, ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasas saturadas.

Artículo 6.- Proceso gradual de reducción hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.

Todas las personas naturales y jurídicas que comercialicen, importen, suministren y fabriquen alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas, adecuarán gradualmente la eliminación del contenido de grasas trans de acuerdo a los parámetros y plazos siguientes:

6.1.- En un plazo de hasta 18 meses contados a partir de la vigencia del Reglamento, el uso y/o contenido de grasas trans no será mayor de:

PRODUCTO	GRASAS TRANS LIMITE
a) Grasas, aceites vegetales y margarinas	2 g de Ácidos grasos trans por 100 g ó 100 ml de materia grasa
b) Resto de alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas industrialmente	5 g de Ácidos grasos trans por 100 g ó 100 ml de materia grasa

6.2.- Para efectos de la eliminación del uso y/o contenido de grasa trans, se establece que en un plazo de 54 meses, contados a partir de la vigencia del presente Reglamento se eliminará el uso y contenido de grasas trans que provienen de la hidrogenación parcial en cualquier alimento y bebida no alcohólica procesada.

6.3.- En el caso de productos que contengan grasas trans de origen tecnológico diferente de la hidrogenación parcial, la Autoridad de Salud de nivel nacional únicamente otorgará la autorización correspondiente, siempre que se demuestre en base a la evidencia científica y tecnológica, que se ha reducido al máximo posible el contenido de grasas trans de acuerdo con la tecnología utilizada para su procesamiento y no exista sustitución tecnológica para la eliminación total, no pudiendo superar el límite de contenido de grasas trans: 2g de ácidos grasos trans por 100g ó 100 ml de materia grasa, de manera excepcional, a fin que permita gradualmente su eliminación conforme al avance tecnológico.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA.- Plazo de vigencia

El presente Reglamento entrará en vigencia a los ciento ochenta (180) días calendario contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".