

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA

LA MOLINA

FACULTAD DE PESQUERÍA



**“EVALUACIÓN DEL ETIQUETADO Y APLICACIÓN DE
ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS (OCTÓGONOS) EN LAS
ETIQUETAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS”**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL
TITULO DE:
INGENIERO PESQUERO**

CARLOS ALBERTO MELÉNDEZ RIOS

Lima-Perú

2021

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA

LA MOLINA

FACULTAD DE PESQUERIA

**“EVALUACIÓN DEL ETIQUETADO Y APLICACIÓN DE
ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS (OCTÓGONOS) EN LAS
ETIQUETAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS”**

Presentado por:

CARLOS ALBERTO MELÉNDEZ RIOS

Trabajo de Suficiencia Profesional para optar el título de:

INGENIERO PESQUERO

Sustentada y aprobado por el siguiente jurado:

Mg.Sc. David J. Roldán Acero
Presidente

Mg. Sc. Juan R. Omote Sibina
Miembro

Ing. Domingo Sánchez Amado
Miembro

Dra. Fabiola O. Olivares Ponce
Asesora

Lima, 2021

ÍNDICE

PRESENTACION.....	12
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVO.....	3
2.1 Objetivo general.....	3
2.2 Objetivos Específicos.....	3
III. REVISIÓN DE LITERATURA.....	4
3.1 Panorama sanitario actual.....	4
3.2 Estrategias relacionadas con el régimen alimentario, actividad física y salud en el mundo.....	5
3.2.1 Estrategia relacionada con el régimen alimentario en Chile.....	6
Símbolos utilizados en la parte frontal de las etiquetas.....	8
3.2.2 Estrategia sobre alimentación saludable establecida en México.....	9
Sistema de etiquetado frontal.....	10
3.3 Estrategia sobre alimentación saludable establecida en Perú.....	11
3.3.1 Ley de alimentación saludable.....	11
3.3.2 Advertencias publicitarias.....	12
3.3.3 Manual de advertencias publicitarias.....	12
3.3.4 Tamaños de las advertencias Publicitarias.....	13
3.3.5 Ubicación de las advertencias publicitarias.....	13
3.3.6 Decreto Supremo 033-2016-SA: Grasas Reglamento que establece el proceso gradual de la reducción hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas alcohólicas procesadas industrialmente.....	14
3.4 Definiciones generales del rotulado de alimentos.....	15

3.5	Marco normativo obligatorio dentro del rotulado de productos alimenticios manufacturados.	17
3.5.1	Codex Alimentarius: Codex Stan 1-1985.....	17
3.5.2	Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997).....	20
3.5.3	Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los alimentos	22
3.5.4	Decreto supremo 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.....	22
3.5.5	Decreto Supremo 040-2001-SANIPES: Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas)	23
3.5.6	Ley de rotulado de productos industriales manufacturados Ley N° 28405 24	
3.5.7	Ley N° 29571 Código de Protección y Defensa del consumidor	24
IV.	CUERPO DEL TRABAJO.....	27
4.1	Proceso de evaluación de productos para su posterior comercialización	27
4.2	Metodología para la evaluación del etiquetado.	27
4.2.1	Recepción de muestras y documentos	28
4.2.2	Evaluación del producto	29
4.2.3	Observación o aprobación del producto	31
4.2.4	Comercialización del producto	32
4.3	Casos de aplicación de evaluación en cuanto a las observaciones realizadas. ...	32
4.3.1	Caso 1. Evaluación de etiquetado del producto de abanico congeladas (IQF), ingresado por el proveedor A.	32
4.3.2	Caso 2. Evaluación de etiquetado del producto pack parrillero, ingresado por el proveedor B.	34

4.3.3	Caso 3. Evaluación de etiquetado de productos enlatados, ingresado por el proveedor C.	37
4.3.4	Caso 4. Evaluación de etiquetado de hamburguesas y nuggets de trucha congelada ingresada por el proveedor D.	38
V.	CONCLUSIONES	46
VI.	RECOMENDACIONES	47
VII.	BIBLIOGRAFÍA	48
VIII.	ANEXOS	54

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Límites de contenido de energía, sodio, azúcares, grasas saturadas en alimentos manufacturados.....	7
Tabla 2. Dimensiones de los símbolos utilizados en la parte frontal de las etiquetas	9
Tabla 3. Valores de los parámetros para la declaración nutrimental complementaria	10
Tabla 4. Parámetros técnicos y tiempos establecidos para la rotulación de advertencias en productos que superen los límites.....	¡Error! Marcador no definido.3
Tabla 5. Área de cara frontal y tamaño de la advertencia publicitaria..	153
Tabla 6. Valores límites de grasas trans según la naturaleza del producto	¡Error! Marcador no definido.5
Tabla 7. Clases funcionales para aditivos alimentarios.	¡Error! Marcador no definido.8
Tabla 8. Condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes.	¡Error! Marcador no definido.21
Tabla 9. Hoja de verificación (check list) para la evaluación de etiquetas de productos hidrobiológicos.....	29

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Símbolos, utilizados según aplique a productos que sobrepasen los parámetros establecidos.....	8
Figura 2. Símbolos de advertencias utilizadas para alimentos	1010
Figura 3. Leyendas precautorias en caso un producto contenga edulcorantes y/o cafeínas y sellos utilizados para productos con un área frontal $\leq 40 \text{ cm}^2$	111
Figura 4. Posición de las advertencias publicitarias en la etiqueta del producto.....	144
Figura 5. Flujo del proceso de evaluación de producto.....	28
Figura 6. Comparativo de productos ingresado en los meses de enero – mayo en los años 2015-2019, 2020 y 2021.....	30
Figura 7. Rendimiento promedio dentro de la evaluación de productos en los meses de enero a mayo 2015-2021; Error! Marcador no definido.....	31
Figura 8. Etiqueta del producto Conchas de abanico eviscerado congeladas individualmente (IQF).....	322
Figura 9. Parte del Registro Sanitario del producto Mix Parrillero de Pescados y Mariscos Congelado IQF	355
Figura 10. Etiqueta (cavalier) del producto Mix Parrillero de Pescados y Mariscos Congelado IQF.....	355
Figura 11. Etiqueta del producto filete de atún en agua	357
Figura 12. Vista frontal de rótulo del producto Hamburguesa de Trucha	39

Figura 13. Vista posterior de rótulo del producto Hamburguesa de Trucha.	4040
Figura 14. Parte del Registro Sanitario del producto Hamburguesa de Trucha.	40
Figura 15. Vista frontal de rótulo del producto Nuggets de Trucha.	422
Figura 16. Vista posterior de rótulo del producto Nuggets de Trucha.	422
Figura 17. Vista posterior de rótulo del producto Nuggets de Trucha.	433
Figura 18. Parte del Registro sanitario del producto Nuggets de Trucha.	433

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Informe de ensayo de Nuggets de Trucha.....	543
Anexo 2. Informe de ensayo de Hamburguesa de Trucha.....	565

PRESENTACION

El Grupo FS, desde su fundación en el 2003 ofrece servicios de asesoría en sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria. Posteriormente, teniendo en cuenta las necesidades del mercado, la empresa diversificó los servicios a empresas del rubro de alimentos, en diversas áreas relacionadas con el soporte en asuntos regulatorios, salud y seguridad ocupacional, procesamiento térmico, entre otros en general. En el año 2008 se crea FS Certificaciones, primer organismo de inspección acreditado ante INACAL y en 2013 se implementó el laboratorio de ensayo acreditado. Esta evolución y diversificación en los servicios brindados permitió ofrecer un servicio integral a los diversos clientes, siendo el sistema de atención personalizada y permanente, la principal característica de la empresa.

El siguiente trabajo se basa en la experiencia profesional obtenida en el Grupo FS, empresa en que desde abril de 2019 se ejerce el puesto de consultor de Asuntos Regulatorios, dentro del Área de Alimentos de la mencionada empresa. Entre las funciones desempeñadas se tiene: validaciones de etiquetas de alimentos, la evaluación y verificación documentos, rótulos para la comercialización de nuevos productos en *retail*, elaboración de informes de Advertencias Publicitarias (octógonos), elaboración de tablas nutricionales, asesoramiento a clientes en temas de comprensión de normas y consultas técnicas. La asesoría se brinda dentro del marco regulatorio de productos manufacturados, en la que interviene SANIPES como institución regulatoria.

Para lograr el óptimo desempeño de las funciones asignadas por la empresa, fue necesario la aplicación de lo aprendido en los cursos de pregrado. Por ejemplo, para la evaluación de flujogramas, la determinación en la aplicación de advertencias de grasas trans, revisiones de fórmulas, identificación de recursos hidrobiológicos detallados en rótulo, se consideró lo aprendido en los cursos de Recursos Hidrobiológicos, Química de Recursos hidrobiológicos, Operaciones Unitarias Pesqueras I, Operaciones Unitarias Pesqueras II, Tecnología para el Procesamiento de Recursos hidrobiológicos, Bioquímica Pesquera.

Para la evaluación de rótulos se tuvo en consideración diversas normas, leyes, directrices dentro de las que se encuentra la Ley N° 30021 Ley de Alimentación Saludable para Niños y Adolescentes y el Manual de Advertencias Publicitarias aprobado por Decreto Supremo DS 017-2017, la industria de alimentos procesados debe adecuarse a lo estipulado en la Ley: consiguiendo nuevos insumos, reformulando sus productos, tramitando nuevos registros sanitarios, cambiando o añadiendo información al rotulado de productos que previamente han sido comercializados de manera regular dentro del territorio nacional. Cambios que se realizan con la finalidad de acatar con lo mencionado en la Ley N° 30021 a fin de reducir el consumo de alimentos que contengan dentro de su composición altos valores de sodio, azúcar, grasas saturadas, grasas trans; utilizando un rótulo que sea fácil de interpretar y sobre todo sea amigable y entendible a los consumidores y puedan escoger de manera consciente los alimentos que van a consumir.

El presente trabajo tiene como objetivo evaluar los datos en la etiqueta de productos hidrobiológicos tanto de procedencia nacional como en productos importados. Los cuales pueden o no estar dentro del alcance de la Ley N° 30021 y se comercializarán en *retail*.

I. INTRODUCCIÓN

La OMS (2014) define a las Enfermedades No Transmisibles (ENT) o crónicas como enfermedades de larga duración y de avance lento entre las que destacan las enfermedades cardiovasculares (hipertensión arterial) que son las que se relacionan directamente con la ingesta de sal o grasa, la inactividad física, el uso nocivo del alcohol, a poca ingesta de frutas y verduras, los determinantes socioeconómicos, el acceso inadecuado a la atención sanitaria, el sobre peso y la obesidad.

Desde los años 70 la obesidad se ha triplicado en el mundo y con ello ha aumentado la probabilidad de la aparición de diabetes, hipertensión, cardiopatías. En el 2016 el 39% de adultos de 18 a más años sufrían de sobrepeso y 13% eran obesas, para este mismo año había más de 340 millones de niños y adolescentes entre 5 y 19 años que sufrían de sobre peso u obesidad (OMS, 2020).

El sobre peso y la obesidad es la acumulación excesiva o anormal de grasa que puede ser perjudicial para la salud. El Índice De Masa Corporal (IMC) es un indicador que permite definir si una persona tiene sobre peso o es obesa. Una persona adulta tiene sobre peso cuando el IMC es igual o mayor a 25 y se habla de obesidad cuando el IMC es mayor que 30. Para el caso de niños este índice no se recomienda usar el IMC, lo que se usa en su lugar es el indicador talla para la edad y se clasifican según los percentiles establecidos por la OMS. El número de niños y adolescentes obesos (entre 5 y 19 años) en el mundo se multiplicó por 10 en los últimos cuatro decenios. De mantenerse esta tendencia para el año 2022 los niveles mundiales de obesidad infantil y adolescentes superarán a los de desnutrición (OMS, 2017)

En el caso de Perú, según la OMS (2016) el 69% del total de muertes fueron causadas por enfermedades no transmisibles de las cuales el 21% estuvieron referidas a enfermedades cardiovasculares y un 20% fueron atribuidas a afecciones transmisibles, maternas, perinatales y nutricionales.

En muchos países está aumentando la tendencia de consumir alimentos de contenido energético alto y bajo valor nutritivo (con contenido alto contenido de azúcares y grasas) añadiéndole la disminución de la actividad física. Dentro del desarrollo social y económico da lugar a un mayor consumo de carnes, aceites y azúcares en forma de alimentos procesados (elaborados) de bajo costo y se ha disminuido el consumo de frutas y verduras, una ingesta insuficiente de estos alimentos causa en el mundo un aproximado de 19% de los cánceres gastrointestinales un 31% de cardiopatías isquémicas y un 11% de accidentes vasculares cerebrales (Zelaya, 2017). Para el año 2019 según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) a nivel nacional el consumo promedio de fruta por parte de personas mayores a 15 años es de 4.5 días a la semana de las cuales el promedio fue de 2 porciones y el de ensalada de verduras 3.3 días, sin embargo, sólo el 11.3% de las personas mayores a 15 años consumió al menos 4.5 porciones de frutas y/o ensalada de verduras al día.

Dentro de este contexto, el 17 de mayo 2013 se promulga la Ley N° 30021 Ley de Alimentación Saludable para Niños y Adolescentes y en el 2017 mediante DS 017-2017 se aprueba su reglamento el cual establece los parámetros técnicos, plazos, acciones para que se llegue al cumplimiento por parte de los productores de alimentos manufacturados de los cuales sus alimentos se encuentren dentro del alcance de dicha norma. Esta norma influye directamente al etiquetado de los productos antes mencionados entre los que se encuentran los productos pesqueros procesados. Ya que según el diario Gestión (2019) el 63% de los consumidores reducirá el consumo de alimentos que contengan octógonos, lo que repercute directamente en las ganancias de las empresas que están dentro del alcance de dicha norma y en caso quieran seguir manteniendo sus ganancias tendrán que hacer cambios ya sea en la formulación de sus productos o empaques.

II. OBJETIVO

2.1 Objetivo general

Evaluar el cumplimiento del correcto etiquetado y la aplicación de la Ley de Alimentación Saludable para Niños y Adolescentes (N° 30021) en las etiquetas de productos hidrobiológicos procesados nacionales e importados comercializados en *retails* nacionales.

2.2 Objetivos Específicos

- Describir el proceso de evaluación de una etiqueta para productos hidrobiológicos.
- Elaborar una hoja de verificación (*check list*) para la evaluar la etiqueta de productos hidrobiológicos antes de ser comercializados en *retails* nacionales.

III. REVISIÓN DE LITERATURA

3.1 Panorama sanitario actual

De acuerdo con la OMS (2020), el 31 de diciembre del 2019 en la provincia de Wuhan en la República Popular de China, se declararon los primeros casos de la COVID-19 (enfermedad infecciosa causada por el coronavirus SARS-CoV-2). Los Coronavirus (CoV) son una familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde resfriado común hasta enfermedades más graves. Esas afecciones pueden causar fiebre y síntomas respiratorios (tos y disnea o dificultad para respirar). En los casos más graves, pueden causar neumonía, síndrome respiratorio agudo severo, insuficiencia renal e incluso la muerte (OMS, 2020).

Como consecuencia del aumento exponencial del número de casos y muertes, el 30 de enero del 2020 el director General de la OMS declaró que el brote de COVID-19 era una emergencia de salud pública de importancia internacional. En la Región de las Américas, el primer caso, se confirmó en Estados Unidos, el 20 de enero del 2020, en Brasil se notificó el primer caso de América Latina y el Caribe el 26 de febrero del 2020. Desde entonces, la COVID 19 se ha propagado a los 54 países y territorios de la Región de las Américas.

En nuestro país el primer fallecido se declaró el 19 de marzo del 2020, tratándose de un hombre de 78 años que padecía de hipertensión arterial y había sido internado con insuficiencia respiratoria (OMS, 2020).

En agosto de 2020, se determinó que el 85% de los decesos por COVID-19 eran personas obesas, el 43% diabéticos y el 27% hipertensos; siendo estos factores los que agravaron los síntomas del coronavirus (Gestión, 2020).

La OMS (2021) pugna a los gobiernos promover la alimentación saludable en establecimientos públicos, con la finalidad de prevenir los 8 millones de decesos registradas anualmente causadas por la mala alimentación. Sin embargo, los avances tecnológicos en la industria de los alimentos hacen que actualmente sea posible procesar alimentos que satisfagan variadas preferencias y/o necesidades. Frente a estas opciones, diariamente los consumidores encuentran en supermercados anaqueles con diversos empaques de productos que le brindan información que muchas veces no sabe cómo interpretar y tampoco tiene la seguridad de que la información que recibe es verídica he ahí la importancia de saber interpretar la avalancha de información que los rótulos de estos alimentos nos presentan y que los gobiernos de la mano con las empresas que fabrican estos alimentos establezcan modelos estandarizados para que la información que se brinde sea lo más clara, concisa y no conlleve a confusiones o malos entendidos al consumidor.

3.2 Estrategias relacionadas con el régimen alimentario, actividad física y salud en el mundo.

En el 2014 la OMS optó la “estrategia mundial sobre el régimen alimentario, actividad física y salud” como única oportunidad para aplicar una estrategia eficaz que reduzca sustancialmente la mortalidad y la carga de morbilidad mundial. En términos generales lo que se busca es promover y proteger la salud a través de la alimentación sana y la actividad física. La cual consta de cuatro objetivos principales:

- Reducir los factores de riesgo de enfermedades crónicas asociadas a dietas malsanas y a la inactividad física.
- Aumentar los conocimientos y que la persona sea más consciente acerca de las consecuencias de la dieta y de la actividad física en la salud.
- Establecer, fortalecer y aplicar políticas, planes de acción mundial, regional y nacional con el fin de mejorar las dietas y aumentar la actividad física.
- Seguir el avance de datos científicos y fomentar la investigación sobre la dieta y la actividad física.

Con respecto a la dieta la OMS recomienda lo siguiente:

Limitar la ingesta de grasas saturadas y reemplazarlas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans.

Aumentar el consumo de frutas y hortalizas, así como el de legumbres, cereales integrales y frutos secos.

Limitar la ingesta de azúcares libres, así como también la de sal (sodio) y consumir sal yodada.

Ya que se puede destacar entre los riesgos en consumir alimentos procesados que superen los límites de los parámetros especificados:

- Productos altos en Azúcar: Ocasiona el aumento de grasa corporal, producir enfermedades como hígado graso, diabetes y resistencia a la insulina (MINSA, 2019)
- Productos Altos en Sodio: Genera el incremento de la presión arterial, la que puede conllevar a tener hipertensión arterial crónica, ocasiona la retención de líquido en el cuerpo y a largo plazo produce fallas cardíacas y renales (MINSA, 2019).
- Productos Altos en Grasas Saturadas: Un nivel alto de este componente está asociado a un aumento de la grasa acumulada en el cuerpo, lo que puede generar colesterol alto en sangre y este conllevaría a un infarto al corazón y al cerebro (MINSA, 2019).
- Productos con contenido de Grasas Trans: Tienen el mismo efecto para la salud que las grasas saturadas ya que funcionan y se metabolizan igual que estas (MINSA, 2016)

Asimismo, se indica que los gobiernos deben fortalecer, establecer estrategias nacionales sobre el régimen alimentario y actividad física. Facilitar la información correcta y equilibrada, esto mediante la educación, comunicación y concientización del público, supervisando la comercialización, publicidad, patrocinio y promoción de productos alimenticios, desalentando los mensajes que promueven prácticas malsanas o inactividad física. Deben exigir que el etiquetado brinde una información exacta, estandarizada y comprensible sobre el contenido de los productos, ni que contengan declaraciones engañosas de propiedades relacionadas con la salud.

3.2.1 Estrategia relacionada con el régimen alimentario en Chile.

En este país el mecanismo que resalta es el de la Ley 20606 sobre la composición nutricional de los alimentos y su publicidad, que fue aprobado el 27 de junio de 2016, tiene como objetivo proteger la salud de las personas, en especial de los niños y niñas, incorporando un marco regulatorio que permite:

Entregar información más clara y comprensible al consumidor por medio del sello de advertencia “alto en”, que indica que en un alimento está acondicionado sodio, grasas saturadas o azúcares y que supera los límites establecidos por el Ministerio de Salud para esos nutrientes o calorías. Estos, consumidos en exceso pueden generar daños para la salud.

Asegurar una oferta saludable de alimentos al interior de los establecimientos educacionales de prebásico, básico y medio, mediante la prohibición de su venta, promoción y entrega gratuita de aquellos alimentos cuya composición nutricional supera los límites establecidos por el Ministerio de Salud de Chile (MINSAL).

Proteger a los menores de catorce años de la sobreexposición a la publicidad, prohibiendo la publicidad de los alimentos que superan los límites establecidos por el MINSAL.

Con la aprobación de esta Ley se actualiza el Reglamento Sanitario de Alimentos, específicamente el Artículo 120, agregando el Artículo **120 BIS** en donde indica que cuando un producto alimenticio exceda los valores establecidos de sodio, energía (calorías), azúcares o grasas saturadas Deberá rotular el octógono correspondiente, este debe de ir acompañado de la leyenda “alto en” este tiene que ser visible y de fácil comprensión. Los límites se establecen en la Tabla 1:

Tabla 1. Límites de contenido de energía, sodio, azúcares, grasas saturadas en alimentos manufacturados.

Nutriente o energía	Etapa 1 (Fecha de entrada de vigor junio 2016)		Etapa 2 (24 meses después de la entrada en vigor)		Etapa 3 (36 meses después de la entrada en vigor)	
	Sólidos (100 g)	Líquidos (100mL)	Sólidos (100 g)	Líquidos (100mL)	Sólidos (100 g)	Líquidos (100mL)
	Energía (kcal)	350	100	300	80	275
Sodio (mg)	800	100	500	100	400	100
Azúcares totales (g)	22,5	6	15	5	10	5
Grasas Saturadas (g)	6	3	5	3	4	3

Fuente: MINSAL 2017

Símbolos utilizados en la parte frontal de las etiquetas.

Cuando un producto sobrepase los límites de energía (calorías), azúcares, grasas saturadas, sodio, establecidos líneas arriba, se tiene que indicar en rótulo, tal y como se detalla en la Figura 1.



Figura 1. Símbolos, utilizados a productos que sobrepasen los parámetros establecidos.

Fuente: MINSAL (2017)

Los alimentos que rotulen estas advertencias no se podrán comercializar en establecimientos educacionales y de la publicidad dirigida a niños.

Al tratarse de un símbolo que se añade a las etiquetas y considerando que no cuentan con una medida estándar se establecieron de rangos de los símbolos dependiendo del área de la cara principal de la etiqueta al que le pertenece a un producto tal cual se detalla a en la Tabla 2.

Están exceptuados de rotular el o los símbolos con el detalle “alto en” los alimentos que cuya área del panel frontal de la etiqueta sea menor a 30 cm².

Tabla 2. Dimensiones de los símbolos utilizados en la parte frontal de las etiquetas

Área de la cara principal de la etiqueta	Dimensiones del símbolo (alto y ancho)
Menor a 30 cm ²	Rotula el envase mayor que los contenga
Entre 30 y menor a 60 cm ²	1,5 x 1,5 cm
Entre 60 y menor a 100 cm ²	2,0 x 2,0 cm
Entre 100 y menor a 200 cm ²	2,5 x 2,5 cm
Entre 200 y menor a 300 cm ²	3,0 x 3,0 cm

Fuente: MINSAL (2017)

3.2.2 Estrategia sobre alimentación saludable establecida en México.

En marzo del 2020 en México se aprueba la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria, cuyo objeto es establecer la información que tiene que contener el etiquetado de un producto pre envasado, destinado a un consumidor final, así como también determinar las características de dicha información declarada en la parte frontal del envase el que debe de ser claro y verídico en el contenido de nutrientes e ingredientes que son considerados como críticos si es que se consumen en exceso. En esta norma menciona los requisitos que debe de contener el rótulo de un producto, incluido las pautas a seguir para declarar la información nutrimental y la información nutrimental complementaria, siendo esta última la referente a los octógonos, siempre que los productos preenvasados contengan añadidos: azúcares libres, grasas o sodio y el valor de energía. Los valores para tener en cuenta para que rotulen estos octógonos se detallan en la Tabla 3.

Tabla 3. Valores de los parámetros para la declaración nutrimental complementaria.

Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
≥ 275 kcal totales (para sólidos), ≥ 70 kcal o ≥ 8 kcal de azúcares libres (para líquidos)	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 mg de sodio por kcal o ≥ 300 mg Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg de sodio
EXCESO DE CALORIAS	EXCESO DE AZÚCARES	EXCESO DE GRASAS SATURADAS	EXCESO DE GRASAS TRANS	EXCESO DE SODIO

Fuente: Secretaría de Salud (2020)

Sistema de etiquetado frontal

Tal cual se mencionó anteriormente, este sistema de etiquetado frontal incluye la información nutrimental complementaria prevista en esta norma y las leyendas precautorias cuando dentro de los ingredientes se tenga la presencia de edulcorantes y/o cafeína.



Figura 2. Símbolos de advertencias utilizadas para alimentos.

Fuente: Secretaría de Salud (2020)

Si dentro de la lista de ingredientes se utilizan edulcorantes, en caso un producto contenga dentro de su formulación como ingrediente cafeína (independiente de la cantidad) debe de incluir una leyenda precautoria en letras mayúsculas y si los productos tienen un área frontal

menor o igual a 40 cm² deberá incluir un sello con el número que indique la cantidad de octógonos que le apliquen.



Figura 3. Leyendas precautorias en caso un producto contenga edulcorantes y/o cafeínas y sellos utilizados para productos con un área frontal $\leq 40 \text{ cm}^2$
Fuente: Secretaría de Salud (2020).

3.3 Estrategia sobre alimentación saludable establecida en Perú.

3.3.1 Ley de alimentación saludable

El 17 de mayo del 2013 el Congreso de la República aprueba la Ley N° 30021 Ley de Alimentación Saludable para Niños y Adolescentes. Cuyo objetivo es la promoción y protección de la salud pública, el crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de kioskos y comedores saludables en las instituciones de educación básica, regular y la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a niños a niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades relacionadas al sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas o enfermedades no transmisibles (El Peruano, 2013)

La Ley N° 30021 debe de ser cumplida por personas naturales y jurídicas que comercialicen, importen, suministren y fabriquen alimentos procesados, así como al anunciante de dichos productos. Uno de los aspectos que se recalca es la publicidad dirigida a niños y adolescentes menores de 16 años que se difunda por cualquier medio de comunicación (radio, televisión,

redes sociales). Al respecto se especifica que la publicidad difundida debe estar de acuerdo a las políticas de promoción de salud, no debiendo: incentivar el consumo inmoderado de alimentos y bebidas no alcohólicas con alto contenido de azúcar, sodio, grasas saturadas y tengan grasas trans, generar expectativas referidas a su ingesta, crear una sensación de urgencia o dependencia por adquirir el alimento, mostrar imágenes de productos cuando no lo son, utilizar testimonios de personajes reales o ficticios conocidos por los niños y adolescentes para promover su consumo, entre otros.

3.3.2 Advertencias publicitarias

Son frases que deben de estar indicadas de manera clara dentro de la publicidad en radio, televisión o redes sociales, de los productos que sobrepasen los parámetros técnicos establecidos en su reglamento, según sea el caso:

- “Alto en (grasas saturadas, sodio y azúcar), evite su consumo excesivo”.
- “Alto en grasas trans evite su consumo”.

La manera en la que esta advertencia o advertencias serán indicadas en el Manual de advertencias publicitarias.

3.3.3 Manual de advertencias publicitarias

El Ministerio de Salud mediante el Decreto Supremo DS 017-2017, el 17 de agosto del 2017 se aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 30021 Ley de Alimentación Saludable para Niños y Adolescentes, el cual tiene como finalidad establecer las especificaciones técnicas para consignar las advertencias publicitarias en los alimentos procesados que superen los parámetros técnicos establecidos y en los medios de comunicación (MINSa, 2017). Los parámetros técnicos establecidos se presentan en la Tabla 4.

Tabla 3. Parámetros técnicos y tiempos establecidos para la rotulación de advertencias en productos que superen los límites.

Parámetros técnicos	Plazo de entrada en vigencia	
	A los 6 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias	A los 39 meses de aprobación del manual de advertencias Publicitarias
Sodio en alimentos sólidos	≥ 800 mg/100g	≥ 400 mg/100g
Sodio en bebidas	≥ 100 mg/100 mL	≥ 100 mg/100 mL
Azúcar total en alimentos sólidos	≥ 22.5 g/100 g	≥ 10g/100 g
Azúcar total en bebidas	≥ 6 g/100 mL	≥ 5 g/100 mL
Grasas Saturadas en alimentos sólidos	≥ 6 g/100 g	≥ 4 g/100 g
Grasas Saturadas en bebidas	≥ 3 g/100 mL	≥ 3 g/100 mL
Grasas Trans	Según normativa vigente	Según normativa vigente

Fuente: MINSA (2017).

3.3.4 Tamaños de las advertencias Publicitarias

Existe cuatro tamaños para las Advertencias Publicitarias, que tienen que determinarse en función de rangos del área total de la cara frontal o cara principal de la etiqueta (Tabla 5).

En caso la etiqueta tenga un área menor a 50 cm² se exceptuarán de rotular el o los símbolos que le apliquen, sin embargo, se tendrá que rotular con estas advertencias la etiqueta del envase mayor que los contenga. (MINSA, 2017).

Tabla 5. Área de cara frontal y tamaño de la advertencia publicitaria en la etiqueta

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

Fuente: MINSA (2017).

3.3.5 Ubicación de las advertencias publicitarias

Las advertencias publicitarias (octógonos) deben estar ubicadas en la zona superior derecha de la cara frontal de la etiqueta y mantener los tamaños indicados en la Tabla 6. En caso el producto procesado contenga más de una advertencia publicitaria, estas deben de ser indicadas en el siguiente orden de derecha a izquierda en la etiqueta: ALTO EN SODIO,

ALTO EN AZÚCAR, ALTO EN GRASAS SATURADAS. Para el caso en que al producto le aplique la advertencia de grasas trans esta se ubicará debajo de la primera línea al lado derecho tal cual se muestra en la Figura 4.



Figura 4. Posición de las advertencias publicitarias en la etiqueta del producto.

Fuente: MINSA (2017).

En caso de que el diseño de la etiqueta no permita seguir lo antes mencionado el fabricante debe de asegurar que la ubicación de las advertencias publicitarias permita que sean claramente visibles y se encuentren detalladas conforme a lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias.

3.3.6 Decreto Supremo 033-2016-SA: Grasas Reglamento que establece el proceso gradual de la reducción hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas alcohólicas procesadas industrialmente

Para el caso de los límites establecidos para las grasas trans, se especifican en el DS 033-2016-SA (Reglamento que establece el proceso gradual de la reducción hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas alcohólicas procesadas industrialmente) aprobado el 17 de julio del 2016. Indica que todas las personas naturales o jurídicas que, comercialicen, importen, fabriquen y suministren alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas, adecuarán de manera gradual sus procesos para eliminar el contenido de grasas

trans en un plazo de 18 meses a partir de la vigencia del reglamento antes mencionado de acuerdo a los siguientes descritos en la Tabla 6.

Tabla 6. Valores límites de grasas trans según la naturaleza del producto.

Producto	Grasas trans-límite
Grasas, aceites, vegetales y margarinas	2 g de Ácidos grasos trans por 100 g o 100 mL de materia grasa
Resto de alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas industrialmente	5g Ácidos grasos trans por 100 g o 100 mL de materia grasa

Fuente: MINSA (2016)

Estos límites se establecieron en base al Artículo 4 de la Decisión 562, la cual establece las directrices para la elaboración de Reglamentos Técnicos, en el numeral 2.2. Del artículo 2 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos para el Comercio, el que indica que los miembros que forman parte de la Comunidad Andina deben asegurar que no se elaboren, adopten o apliquen reglamentos que por objeto o efecto crear obstáculos innecesarios al comercio internacional. Es decir, los valores del parámetro indicado en la Tabla 6 hacen referencia a los límites que deben tener los alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas para poder ser comercializados libremente dentro del Perú.

3.4 Definiciones generales del rotulado de alimentos

Dentro de la evaluación del etiquetado de alimentos es necesario tener en cuenta definiciones de términos y lo estipulado normativa nacional e internacional. A continuación, se muestran algunas definiciones del rotulado en general según normativa vigente.

- Etiqueta

El Codex de etiquetado CXS 1-1985 (2018) llama de esta manera a cualquier membrete rótulo, que se haya escrito y que esté adherido al envase de un producto

- **Etiquetado**

Según el Codex de etiquetado CXS 1-1985 (2018) lo define como material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta y acompaña al alimento o se expone cerca del alimento y que tiene como objeto promover la venta de este.

- **Pre-envase**

La Norma Métrica Peruana (NMP) 001-2019 describe al pre-envase como, cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como producto único.

- **Envase**

Codex de etiquetado CXS 1-1985 (2018) indica que es cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como producto único.

- **Cantidad Nominal**

Es la cantidad de producto en el envase, declarada en la etiqueta, según normativa nacional de esta manera también se le llama también “cantidad neta”, “contenido neto” (NMP, 2019).

- **Rotulado**

Toda información relativa al producto que se imprime o se adhiere a su envase o lo acompaña (D.S. 007-98-SA).

- **Alimento de procesamiento primario**

Según el DS 017-2017-SA, define de esta manera al alimento o conjunto de alimentos los cuales son obtenidos en la fase primaria de la cadena alimentaria donde estos se encuentran en estado natural y no son sometidos a transformación y que pueden abordar los siguientes procesos: dividido partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

3.5 Marco normativo obligatorio dentro del rotulado de productos alimenticios manufacturados.

3.5.1 Codex Alimentarius: Codex Stan 1-1985

El Codex *Alimentarius* es el responsable de establecer la normativa internacional a ser utilizada en el etiquetado de productos preenvasados que se destinan a un consumidor final. En la norma CODEX STAN 1-1985 Norma General Para el Etiquetado de Alimentos Pre Envasados, se especifica el contenido obligatorio que las etiquetas deben contener. A continuación, se describe el contenido de las especificaciones que deben tener de las etiquetas de alimentos.

- Nombre del alimento

Este deberá de indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. En caso haya una norma CODEX en donde se encuentran establecidos el o los nombres para el producto, se debe de utilizar por lo menos uno de estos. El nombre no debe de inducir a error por parte del consumidor, por lo que se puede apoyar en legislación nacional. Para el caso de Perú se puede usar el nombre dado a los productos en los registros sanitarios, por la autoridad competente para el alcance de este trabajo, SANIPES. Se pueden añadir nombres de fantasía o comerciales, siempre y cuando estén acompañado por el nombre que indique la verdadera naturaleza del producto.

- Listado de ingredientes

Esta lista debe de ir antecedida por el término “Ingredientes”, seguido de la respectiva lista, estos deben de ser enumerados de manera descendiente de peso inicial (m/m) al momento que se fabrica el producto. Esta lista se puede omitir siempre y cuando el producto sólo conste de un ingrediente. En caso uno de los ingredientes sea compuesto se declarará seguido del desglose respectivo de sus sub-ingredientes acompañados por paréntesis.

En caso se usen aditivos alimentarios los mismos deben declararse de acuerdo a lo estipulado en esta norma, es decir, la clase funcional junto al nombre específico o el número de identificación SIN (según, CXG 36-1989). En la Tabla 7 se presentan las clases funcionales para aditivos alimentarios.

Tabla 4. Clases funcionales para aditivos alimentarios.

Clases funcionales	Ejemplo	Código SIN	Uso en alimentos	Dosis permitida
Reguladores de acidez	Ac. Ascórbico L-	300	Pescados, filetes, moluscos	*BPF
Antiaglutinantes	Carbonato de sodio	500(i)	Pastas y fideos frescos	*BPF
Antiespumantes	Alginato de calcio	404	Productos líquidos a base de huevos	*BPF
Antioxidantes	Ascorbato de calcio	302	Néctares de fruta	*BPF
Decolorantes	Metabisulfito de potasio	224	Rellenos de fruta para pastelería	100 ppm
Incrementadores del Volumen	Agar	406	Productos pesqueros picados	*BPF
Gasificantes	Dióxido de carbono	290	Vinos de Uva	*BPF
Colorantes	Carmines	120	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	150 ppm
Agente de retención del color	Cloruro de magnesio	511	Cuajada	*BPF
Emulsionantes	Alginato de amonio	403	Azúcares	*BPF
Sales Emulsionantes	Citrato diácido de potasio	332(i)	Nata	*BPF
Agentes endurecedores	Carboximetilcelulosa sódica	466	Pastas y fideos deshidratados	*BPF
Agente de tratamientos de las harinas	Carbonato de calcio	170 (i)	Alimentos complementarios para lactantes	*BPF
Espumantes	Ácido algínico	400	Productos a base de hortalizas	*BPF
Agentes gelificantes	Carragenina	407	Leches fermentadas sin tratamiento térmico	*BPF
Agentes glaseado de	Alcohol polivinílico	1203	Complementos alimenticios	4500 ppm
Humectantes	Alga eucheuma elaborada	407 a	Café y sucedáneos	*BPF
Sustancias conservadoras	Acetato de sodio	261 (i)	Productos a base de hortalizas	*BPF
Propulsores	Óxido nitroso	942	Frutas frescas peladas y/o cortadas	*BPF
Leudantes	Carbonato ácido de sodio	500 (ii)	Mantequilla	*BPF

Continúa.

Secuestrantes	Ácido cítrico	330	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	*BPF
Estabilizadores	Acetato de calcio	263	Alimentos complementarios para lactantes	*BPF
Edulcorantes	Acesulfame de potasio	950	Productos a la leche	1000 ppm
Espesantes	Celulosa en polvo	460 (ii)	Carne fresca picada	*BPF

Fuente: *Codex Alimentarius*, 2018

BPF: Dosis dependiente de las Buenas Prácticas de Manufactura.

De forma similar, los ingredientes que son denominados alérgenos (causan hipersensibilidad) tienen que ser declarados, si bien no hay una nomenclatura o un modelo estandarizado sobre el cómo declararlos, suele hacerse en negrita y en mayúscula.

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

- **Contenido neto**

El contenido neto debe de declararse según el sistema de unidades métricas. El mismo que puede ser declarado en magnitudes de volumen (líquidos), masa (sólidos), peso o volumen (alimentos semisólidos o viscosos). Adicional a estos para los alimentos en medio líquido debe de declararse el peso neto y el peso escurrido del mismo (conservas de pescado).

- **Nombre y dirección**

Debe de indicarse el nombre y dirección del fabricante, importador, exportador y/o responsable de la comercialización del producto.

- **País de origen**

Cuando el producto se someta a un proceso que cambie su naturaleza en un segundo país, para fines de etiquetado se tomará en cuenta este último como país de origen en temas de etiquetado. Este ítem se deberá colocar cuando el omitirlo conlleve a confusiones por parte del consumidor.

- **Identificación de lote**

Marca que tiene que ser colocada en la etiqueta de manera legible e indeleble y en donde se pueda identificar la planta productora y el lote

- **Marcado de fecha e instrucciones de almacenamiento**

Se hace referencia al marcado de la fecha de vencimiento del producto para el cual debe de ir indicado en la etiqueta. Si es que el producto tiene un tiempo de vida menor a tres meses se tiene que indicar la fecha en el formato de día y mes, de lo contrario de ser mayor a tres meses se tiene que indicar esta fecha en el formato de día, mes y año. Estas fechas deben de ir acompañado con términos tales como: “consumir antes de”, “Fecha de caducidad”, entre otros. Para las condiciones de conservación estas se añadirán dependiendo de la naturaleza del producto. Los productos que están exceptuados de declarar fecha de caducidad son los que tienen un tiempo de vida de 24 horas.

- **Instrucciones de uso**

Serán indicadas siempre y cuando el producto lo requiera, para asegurar una correcta utilización de este.

3.5.2 Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997).

Referidas al uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables dentro del etiquetado. Aplicarán a todos los alimentos en las cuales se declare propiedades nutricionales y saludables. Las presentes directrices complementan las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades.

Para la elaboración del presente documento se tomará en cuenta lo indicado en el ítem de Declaraciones Comparativas, tomándose en cuenta las siguientes condiciones:

- Los alimentos comparados deberán ser versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares y los alimentos que se comparan deberán ser identificados claramente.
- Se deberá indicar la cantidad de la diferencia en el valor energético o el contenido de nutrientes. La información deberá figurar cerca de la declaración comparativa:

La cuantía de la diferencia relativa a la misma cantidad, expresada en porcentaje, en fracción o en cantidad absoluta. Se deberán incluir detalles completos de la comparación establecida.

La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión. Estos deberán describirse de modo que sea fácil de identificar por el consumidor.

Para declaraciones de propiedad comparativas con respecto a la energía o macronutrientes y el sodio, deberá basarse en la diferencia relativa de al menos 25% en el valor energético o contenido de nutrientes y una diferencia absoluta mínima en valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cantidad que se define como “de bajo contenido” o “fuente de” en el cuadro de esta directriz.

Tabla 8. Condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes.

Componente	Propiedad declarada	Condiciones no más de
Energía	Bajo contenido	40 kcal por 100g (sólidos) o 20 kcal por 100 mL (líquidos)
	Exento	4 kcal por 100 mL (líquidos)
Grasas	Bajo contenido	3 g por 100 g (sólidos) 1.5 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0.5 g por 100 g (sólidos) o 100 mL (líquidos)
Grasa saturada	Bajo contenido	1.5 g por 100 g (sólidos) 0.75 g por 100 mL (líquidos) y 10% de energía de grasa saturada
	Exento	0.1 g por 100 g (sólidos) 0.1 g por 100 mL (líquidos)
Colesterol	Bajo contenido	0.02 g por 100 g (sólidos) 0.01 g por 100 mL (líquidos)
	Exento	0.005 g por 100 g (sólidos) 0.005 g por 100 mL (líquidos)

Continúa.

Azúcares	Exento	0.5 por 100 g (sólidos)
		0.5 por 100 g (sólidos)
Sodio	Bajo contenido	0.12 g por 100 g (sólidos)
	Contenido muy bajo	0.04 g por 100 g (sólidos)
	Exento	0.005 por 100 g (sólidos)

Fuente: *Codex Alimentarius*, 2013

3.5.3 Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los alimentos

La finalidad de esta Ley es garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo humano, estableciendo un régimen jurídico. Con el propósito de proteger la vida y salud de las personas (consumidores) y fomentando la competitividad de todos los agentes económicos involucrados en la cadena alimentaria.

Dentro del Artículo 4, dentro de los derechos de los consumidores especifica que toda persona tiene que recibir la información necesaria para tomar una decisión debidamente informada en la adquisición de alimentos, así como para efectuar un uso o consumo correcto de estos. En el artículo 5 en las obligaciones de los proveedores, se exige que el proveedor debe brindar información de alimentos elaborados industrialmente, en idioma castellano y de conformidad con el sistema legal de unidades de medida. Y en el caso de alimentos extranjeros, debe de colocarse en español la información relacionada con el producto, condiciones de garantías, advertencias, riesgos (de aplicar) y los cuidados a seguir en caso resulte en un daño.

3.5.4 Decreto supremo 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

En el Perú la norma general sobre la sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas están definidas en el DS 007-98-SA el cual establece las pautas para dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley General de Salud N° 26842 y garantizar la producción y el suministro de alimentos y bebidas de consumo humano inocuos, así como facilitar el comercio seguro, incorporando los Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del *Codex Alimentarius*.

En el artículo 8 del Decreto establece que la autoridad para la vigilancia en materia de rotulado y publicidad de alimentos y bebidas está a cargo del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI). De la igual manera en el Capítulo II, artículo 117 se establece el contenido mínimo a declarar el rotulado de la etiqueta, tal y como se indica a continuación.

- Nombre del producto.
- Declaración de ingredientes y aditivos.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social del importador.
- Código de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento (según lo estable el *Codex Alimentarius*).
- Lote.
- Condiciones de conservación (según aplique).

3.5.5 Decreto Supremo 040-2001-SANIPES: Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas)

En el Artículo 4 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, dispone que la vigilancia sanitaria de la captura, extracción o recolección transporte y procesamiento de productos hidrobiológicos, así como de las condiciones higiénicas de los lugares de desembarque de dichos productos está a cargo del Ministerio de Pesquería (actualmente Ministerio de la Producción). El Decreto Supremo hace énfasis en la fidelidad en el contenido que debe tener la etiqueta y que no induzca al error o engaño por parte del consumidor, siendo obligatorios los siguientes datos:

- Nombre común del pescado y tipo de producto
- Contenido neto.
- Peso drenado (según aplique).
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Ingredientes y aditivos en forma decreciente.
- Identificación de lote.
- País de origen (en caso aplique).
- Fecha de duración mínima según la norma correspondiente.

- Condiciones de almacenamiento.
- Instrucciones para su uso.

Para otras regulaciones que no están contempladas en esta norma se debe tener en cuenta lo estipulado en CODEX STAN 1-1985 Norma General Para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, por esta razón las normas descritas anteriormente pueden complementar en temas de rótulo a los productos pesqueros en general.

3.5.6 Ley de rotulado de productos industriales manufacturados Ley N° 28405

Esta Ley tiene como objetivo establecer de manera obligatoria el rotulado para productos industriales manufacturados para el uso o consumo final, que sean comercializados en territorio nacional, debiendo indicarse adherido al producto, dependiendo de la naturaleza del producto, con la finalidad de proteger la salud humana, seguridad de la población, el medio ambiente y salvaguardar el derecho a la información de los consumidores y usuarios. Básicamente, en esta Ley los puntos que se estipulan son los mismos indicados en el artículo 117 del DS 007-98-SA, con las diferencias principales:

Advertencias del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como su empleo, cuando estos sean permisibles.

El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario en caso sea aplicable.

Estos puntos son están especificados para productos que no son de consumo humano directo, como, por ejemplo: productos de limpieza.

3.5.7 Ley N° 29571 Código de Protección y Defensa del consumidor

Esta Ley tiene como finalidad que el o los productos que los consumidores adquieran cuenta con mecanismos efectivos para su protección, reduciendo la inequidad informativa, previniendo o eliminando las conductas y prácticas que afecten sus intereses.

Abarcando en el Artículo 2 de esta Ley puntos generales a tomar en cuenta por parte del proveedor y/o consumidor final al que es destinado dicho bien, como lo son:

El proveedor tiene la obligación de ofrecer al consumidor toda la información relevante para tomar una decisión o realizar una elección adecuada de consumo, así como efectuar un uso y consumo adecuado del bien o servicio.

En cuanto a la información esta debe ser veraz, suficiente, de fácil comprensión, apropiada, oportuna y fácilmente accesible, debiendo ser presentada en castellano.

La información relevante es aquella que, si es que se omitiera, degeneraría o cambiaría las condiciones en las que se realizó la oferta al consumidor. La misma no debe de ser sumamente compleja, excesiva y teniendo en cuenta la naturaleza del producto adquirido.

En el Artículo 3 prohíbe la presentación u omisión de toda información que induzca al consumidor a error, todo esto teniendo en cuenta el origen, naturaleza, modo de fabricación, componentes (ingredientes), usos, contenido neto, medidas, precios, forma de pago, idoneidad u otro dato de los productos ofrecidos.

La información sobre productos manufacturados es abarcada en el Artículo 8, se detalla que esta debe de efectuarse en términos comprensibles en idioma castellano y de conformidad con el Sistema Legal de unidades de medida. Para el caso de productos importados, debe de brindarse en castellano información relacionada con los ingredientes, componentes, condiciones de las garantías, manuales de uso, las advertencias y riesgos previsibles, así como los cuidados a seguir en caso se produzca un daño.

Artículo 10 menciona que la información indicada en productos envasados debe tener de manera visible y legible la información establecida en la norma sectorial de rotulado. En caso los productos sean destinados a la alimentación y la salud de las personas, también se debe de informar los ingredientes y componentes. De la misma manera en este Artículo se menciona que es el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), el organismo encargado de fiscalizar el cumplimiento de lo estipulado anteriormente, así como también sancionar las infracciones, únicamente si el producto se encuentra a disposición del consumidor o expendio para su distribución en los puntos finales de venta.

Se menciona que para temas de inocuidad de alimentos el proveedor debe de garantizar que los mismos cumplan con esta estipulación al ser brindados al consumidor (Artículo 30). Si el proveedor menciona alega algún aspecto de calidad mediante una frase, imágenes o

expresiones, debe de estar en condiciones de probarlo (Artículo 31). Para el etiquetado, denominación de los alimentos, así como también alegaciones saludables, se rigen en primera estancia por normativa nacional vigente o en caso contrario a lo establecido en el *Codex Alimentarius*. La denominación de los alimentos tiene que reflejar la verdadera naturaleza del mismo y no generar confusión al consumidor. En el caso de alegaciones saludables.

En el Artículo 36 especifica que cuando un alimento contenga grasas trans, debe de declararse en su rótulo y de igual manera expresar el porcentaje del mismo dentro de la composición del producto.

IV. CUERPO DEL TRABAJO

4.1 Proceso de evaluación de productos para su posterior comercialización

El proceso de control de proveedores abarca el área de logística, comercial, calidad, esta última está conformada por el área de inspecciones y evaluación de producto.

El proveedor que requiera comercializar sus productos en un *retail* debe pasar por varias evaluaciones, siendo la primera, la evaluación del área comercial, luego pasa por la evaluación dentro del área calidad, en donde se encuentra el área de evaluación de producto. Cuyo principal objetivo es evaluar las etiquetas de los productos que se va a comercializar en el *retail*, con la ayuda de otros documentos. El rótulo debe de cumplir con normativas aplicables dentro del territorio nacional para poder comercializarse sin ningún tipo de riesgo.

El procedimiento de evaluación de productos tiene una duración total de 15 días útiles, en este periodo de tiempo los productos pueden aprobarse en la primera evaluación, en caso el producto presente observaciones en su rótulo y/o algún documento, el proveedor debe de enviar descargos respectivos, dentro del periodo estipulado para poder culminar con éxito esta evaluación.

El incumplimiento en el rotulado, de ser fiscalizado por INDECOPI, puede acarrear multas a la cadena donde se esté vendiendo el producto y el proveedor deberá asumir los costos de las sanciones, así como también hacerse cargo de los sobrecostos que conlleva el doble etiquetado de sus productos. Siempre que el *retail* quiera seguir comercializando estos.

4.2 Metodología para la evaluación del etiquetado.

En la Figura 5 se esquematiza el proceso de evaluación de productos para ingresar a un *retail* específico. Posteriormente se describe cada etapa.

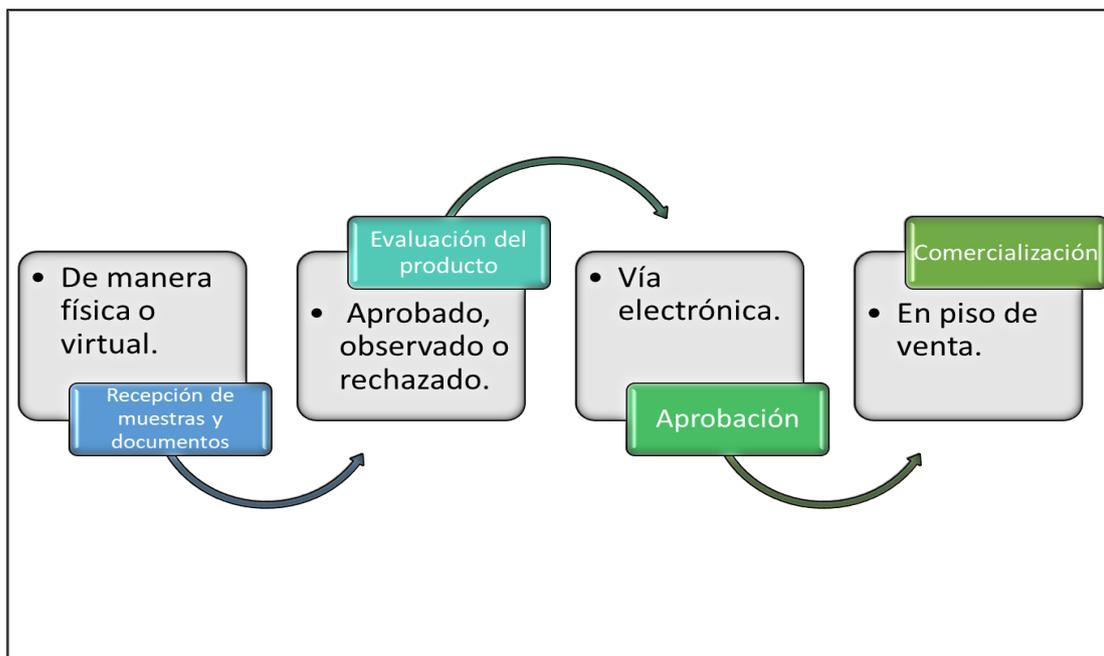


Figura 5. Flujo del proceso de evaluación de producto.

4.2.1 Recepción de muestras y documentos

Después del visto bueno del área comercial del área de pescados y mariscos, el proveedor se presenta en las oficinas de Grupo FS con la muestra del producto que va a comercializar en el *retail* y los documentos impresos, con la posibilidad de poder enviar de manera virtual algún requisito que haya omitido, realiza el abono por el concepto de evaluación se le entrega un cargo de recepción de la muestra ya que la misma puede ser recogida después de 7 días útiles.

Los documentos que el proveedor presenta son:

- Licencia de funcionamiento de planta (producto nacional) o de almacén (producto importado). Para proveedores nuevos.
- Plan HACCP o Informe Higiénico Sanitario de planta (producto nacional) o almacén (producto importador. Este requisito sólo aplica cuando el proveedor es nuevo.
- Ficha técnica del producto.
- Protocolo de Habilitación de Planta.
- Declaración Jurada (propia del *retail*).
- Análisis de monómeros residuales de los empaques primarios.
- Documento resolutorio de registro sanitario emitido por SANIPES.

- Arte, plano abierto o rótulo del producto, donde se aprecie todos los datos que este contiene.
- Análisis analíticos para los parámetros descritos en el Manual de Advertencias Publicitarias.

Una vez recibidos los requisitos se crea un expediente con los datos tanto del proveedor como del producto que se va a ser evaluado, en una plataforma, donde se realiza el siguiente proceso.

4.2.2 Evaluación del producto

Esta etapa se valida el cumplimiento del rotulado del producto de acuerdo con la normativa vigente y se contrasta con el resto de los documentos enviados por el proveedor según acuerdos comerciales estipulados previamente para que el producto se pueda comercializar en el *retail*.

Para esta revisión se debe tener en cuenta que los datos consignados en la etiqueta siguiendo los puntos especificados en la Tabla 9.

Tabla 9. Hoja de verificación (check list) para la evaluación de etiqueta de productos hidrobiológicos

Número	Ítem a evaluar
1	Nombre o denominación del producto (especificar el nombre científico), nombre comercial.
2	Peso neto.
3	Declaración de los ingredientes, alérgenos.
4	Datos del fabricante.
5	Datos del importador (para productos importados).
6	Código de Registro Sanitario.
7	Fecha de vencimiento y lote.
8	Condiciones especiales de conservación.

Continúa.

9	Información nutricional. En caso de declarar propiedades específicas del producto
10	Declaraciones de propiedades nutricionales o saludables.
11	Recomendaciones de preparación o uso.
12	Ley de Alimentación saludable.

Fuente: Elaboración propia.

La que fue elaborada de acuerdo a la necesidad de poder agilizar la evaluación de los diversos productos a base de recursos hidrobiológicos, sobre todo en el mes de enero – mayo. Debido a un alza del ingreso de productos hidrobiológicos en los primeros meses del año. De acuerdo a lo declarado en la figura 6.

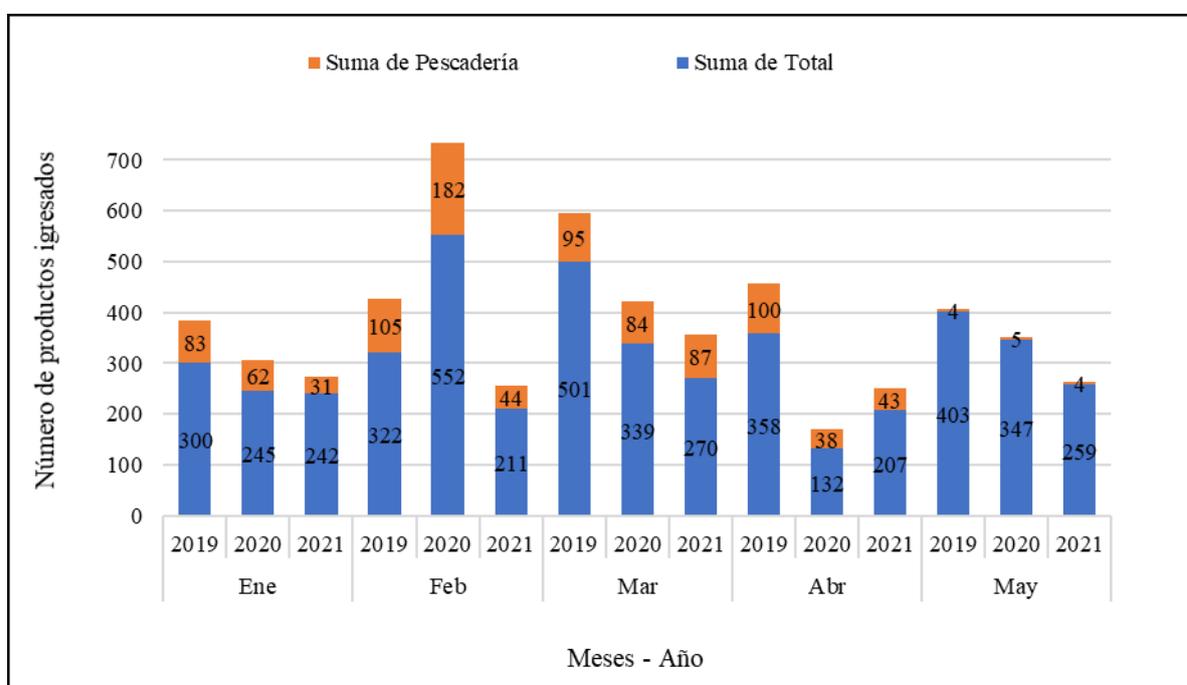


Figura 6. Comparativo de productos ingresado en los meses de enero – mayo en los años 2015-2019, 2020 y 2021

De la cantidad de productos ingresados entre todas las áreas del *retail* los cinco primeros meses desde el año 2015, en promedio el 25 % de estos ingresos fue del área de pescadería (según la figura 6), lo que equivale a evaluar en promedio 80 productos cada mes y que van destinada a dicha área. Estos productos, de acuerdo a los requisitos que se le solicitan son complicados de evaluar, considerando que de encontrarse observaciones todas estas deben de detallarse en la primera evaluación para evitar en lo mínimo que haya reclamos por parte

de los proveedores y/o el *retail*. Razón por la que se procedió a realizar la hoja de verificación indicada en la Tabla 9 con la finalidad de reducir el tiempo de respuesta por parte del área de evaluación producto debido a que el rendimiento en el promedio histórico de esos meses se había visto declinado. En los últimos años, según lo indicado en la figura 7.

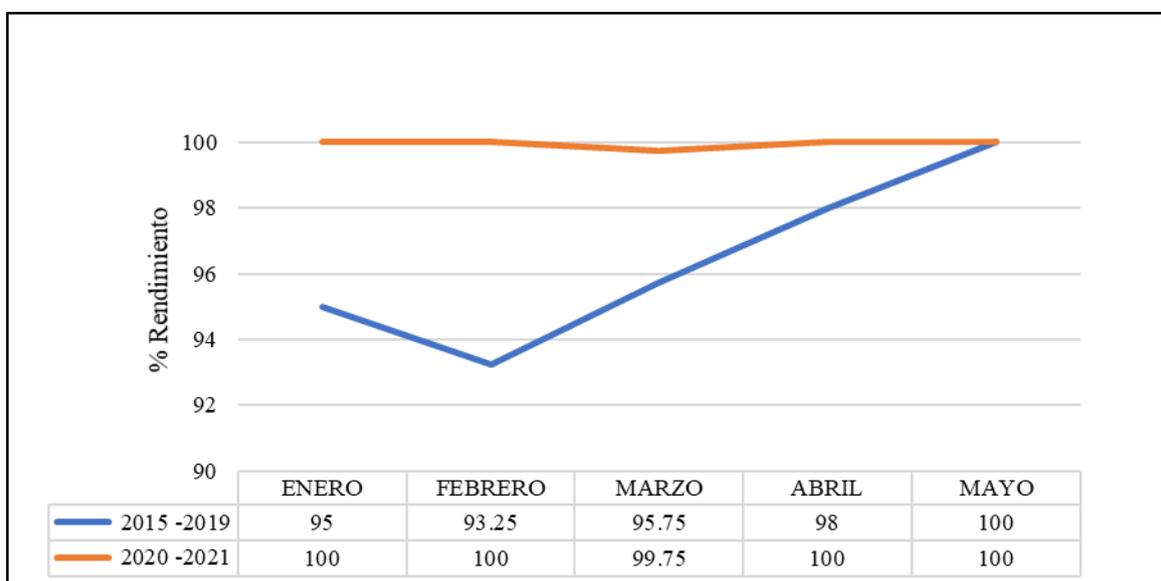


Figura 7. Rendimiento promedio dentro de la evaluación de productos en los meses de enero a mayo.

El porcentaje de rendimiento, es el tiempo que demora el área de evaluación producto para darle respuesta de la evaluación al proveedor que van a codificar productos dentro del *retail*, el cual, por procedimiento es de dos días útiles. Es decir, dentro de la plataforma se registra de manera automática el tiempo de respuesta que tomo evaluar un expediente.

4.2.3 Observación o aprobación del producto

Se comunica mediante correo electrónico el estado en el que se encuentra el expediente en el cual el proveedor registro sus productos. De encontrarse observado tiene quince días útiles para enviar el levantamiento de las observaciones, caso contrario se procederá a rechazar sus productos y por lo tanto no se podría comercializar en el *retail*.

En el caso de aprobar la evaluación se notifica mediante correo electrónico para que pase a la siguiente etapa del proceso.

4.2.4 Comercialización del producto

Luego de recibir la aprobación por parte de Grupo FS, el proveedor se debe comunicar con el contacto comercial en el *retail* para pasar los últimos filtros internos y dependiendo de la premura con la que se necesite el producto, el comprador del *retail* procederá a realizar las primeras órdenes de compra.

4.3 Casos de aplicación de evaluación en cuanto a las observaciones realizadas.

En el flujo de evaluación de productos hay casos en las que un proveedor es observado por no cumplir con uno o varios de los ítems indicados en la Tabla 9. A continuación, se detallan los casos más resaltantes de productos que fueron observados.

4.3.1 Caso 1. Evaluación de etiquetado del producto de abanico congeladas (IQF), ingresado por el proveedor A.

El proveedor se caracteriza por ingresar generalmente tilapia congelada, refrigerada en filete, eviscerada, entera dependiendo del requerimiento de las necesidades de venta del *retail*, en esta ocasión ingresó con dos presentaciones de concha de abanico.

a) Evaluación de la etiqueta

Se verificó la información de la etiqueta que será unidad de venta final y que estará expuesta en los congeladores en piso de venta, contrastando el etiquetado con la información que contiene el resto de los documentos solicitados como requisitos antes de la evaluación (Figura 8).



Figura 8. Etiqueta del producto Conchas de abanico eviscerado congeladas individualmente (IQF)

Observaciones

Las observaciones que se encontraron en esta etiqueta fueron las siguientes:

- El nombre descriptivo del producto no se encontraba acorde con el indicado en el registro sanitario ya que este documento declaraba nombre descriptivo: “Conchas de abanico evisceradas congeladas individualmente (IQF)”.
- Las imágenes que se muestran del producto no hacen referencia a lo indicado en su nombre descriptivo, por lo que se tiene que añadir una leyenda de “imagen referencial”, sugerencia de consumo o algún tenor similar.
- Se le solicitó el certificado vigente del uso de la marca Perú, de lo contrario retirar o tapar el logo en el rótulo.

Estos productos no estaban dentro del alcance de la Ley de Alimentación Saludable, al considerarse un alimento de procesamiento primario, ya que dentro del flujo se detallaban las etapas descritas en el DS 017-2017-SA, para poder definir a productos como de procesamiento primario, eso no exime al proveedor de subsanar las observaciones realizadas.

Para el caso de las observaciones que impliquen netamente el cambio o especificar información en la etiqueta el proveedor tiene la potestad de hacerlo en mismo arte del producto, es decir etiqueta y luego imprimirlo con estos cambios o en todo caso mediante un membrete adicional, siempre que se encuentre adherido de manera fija, no tape información relevante y/o los datos que este tenga no contradiga la información que tiene la etiqueta desde un principio.

Levantamientos de observaciones y/o Acuerdos con el proveedor

Para levantar estas observaciones el proveedor tapó el logo de la marca Perú ya que el certificado para el uso de la Marca Perú que tenía hacía referencia a que sólo se podía usar este logo en tilapia congelada, para el resto de las observaciones se acogió a una declaración jurada, que el *retail* maneja en donde hace responsable al proveedor en caso la autoridad competente notifique al *retail*, por casos de etiquetados de sus productos.

b) Aprobación

El proveedor levantó las observaciones solicitadas en el tiempo establecido en el procedimiento por lo que vía correo se le notifica el resultado final de la evaluación en el cual se encuentra en copia el contacto comercial del *retail* que contacto al proveedor.

c) Comercialización

Después de recibir el visto bueno vía correo electrónico por nuestra parte, es responsabilidad del proveedor ponerse en contacto con el contacto comercial del *retail* para que de esta manera después de ver temas netamente comerciales pueda despachar el producto y pueda ser comercializado en piso de tienda.

4.3.2 Caso 2. Evaluación de etiquetado del producto pack parrillero, ingresado por el proveedor B.

Este proveedor abastece de productos congelados pulpo congelado, lomo de atún, langostino, en esta ocasión ingresó con un pack que contenía algunos de los productos mencionados anteriormente.

a) Evaluación de la etiqueta

Se verifica la información de la etiqueta que será unidad de venta final y que estará expuesta en los congeladores en piso de venta, contrastando el etiquetado con la información que contiene el resto de los documentos solicitados como requisitos antes de la evaluación (ver Figura 9 y 10).

NOMBRE DEL PRODUCTO	REGISTRO SANITARIO
<p>MIX PARRILLERO DE PESCADOS Y MARISCOS CONGELADO IWP/IQF</p> <p>ESPECIES: ANEXO I</p> <p>INGREDIENTES: ATÚN (FILETES, TROZOS, RODAJAS CRUDOS), BARRILETE (TROZOS, RODAJAS CRUDO), PERICO (TROZOS, RODAJAS CRUDOS), ESPADA (TROZOS, RODAJAS CRUDO), SALMÓN (TROZOS, RODAJAS CRUDOS), MERO (TROZOS, RODAJAS CRUDOS), LENGUADO (TROZOS, RODAJAS CRUDOS), CORVINA (TROZOS, RODAJAS CRUDOS), TRUCHA (TROZOS, RODAJAS CRUDOS), LANGOSTINO CRUDO, PULPO (TIRAS, RODAJAS CRUDOS), CALAMAR (TIRAS, RODAJAS, ANILLAS CRUDOS), CONCHA DE ABANICO (TALLO CORAL, TALLO SOLO CRUDOS) Y AGUA**</p> <p>ADITIVOS*: ANTIOXIDANTE (ACIDO ASCÓRBICO (SIN 330), CITRATO DE SODIO (SIN 331)).</p> <p>EN ENVASE DE BANDEJA, BOLSAS Y/O LÁMINAS DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD</p> <p>EMPAcado EN CAJAS</p> <p>PESOS: 0.5-20 kg</p> <p>TIEMPO DE VIDA ÚTIL: 24 MESES</p> <p>(*) SOLO ES APLICADO PARA EL ATÚN Y BARRILETE</p> <p>(**) SOLO PARA PRODUCTOS CON GLASEADO de 5 % AL 10% (OPCIONAL)</p>	

Figura 9. Parte del Registro Sanitario del producto Mix Parrillero de Pescados y Mariscos Congelado IQF



Figura 10. Etiqueta (cavalier) del producto Mix Parrillero de Pescados y Mariscos Congelado IQF

Observaciones

Se tuvieron las siguientes observaciones dentro del tema de etiquetado:

- El aditivo declarado en la lista de ingredientes no estuvo especificado de acuerdo con el CODEX, es decir: Función tecnológica + nombre o Función tecnológica + Código SIN, de igual manera la unidad de medida debe de estar separado por un espacio de la cantidad nominal, al momento de declarar el peso neto.
- El nombre científico de los recursos que se usaban en el producto no se encuentra detallados en el rótulo.
- Se solicitó que el rótulo coloque una leyenda que indique que la imagen presentada en el mismo es referencial. Debido a que las imágenes que se muestran en el cavalier no representan la verdadera naturaleza del producto
- La declaración de los ingredientes en el cavalier no coincidía con el indicado en el documento de registro sanitario. Por lo que debió de presentar una adenda al registro sanitario o en todo caso tramitar un nuevo registro sanitario.

La observación que se consideró como delicada, es la diferencia en la declaración de ingredientes entre la etiqueta y el registro sanitario. SANIPES detalla en el documento resolutivo que ingredientes se usaron para la elaboración del producto, tal cual se puede ver en la Figura 9. El pack parrillero cuenta con: Atún, barrilete, perico, espada, salmón, mero, lenguado, corvina, trucha, langostino crudo, calamar, conchas de abanico, agua, ácido ascórbico y citrato de sodio, en el registro sanitario y la etiqueta (Figura 10) sólo menciona a Atún, pez espada, salmón ácido ascórbico y citrato de sodio. El descargo del proveedor ante esta observación fue indicar que ellos tienen la potestad de utilizar los ingredientes que ellos consideren para la elaboración del producto ya que muchos de estos están sujetos a disponibilidad según temporada, si bien esto es correcto, en el documento se debe detallar este punto y es responsabilidad del proveedor informarlo a la autoridad al momento de tramitar el registro sanitario. De la misma manera, en el ítem 3 de este documento indica que cualquier cambio que el proveedor realice tiene que notificarlo a SANIPES.

Levantamientos de observaciones y/o Acuerdos con el proveedor

El proveedor no volvió a enviar descargos sobre lo indicado por lo que se procedió a rechazar el producto, lo que indica que al no tener el visto bueno de Grupo FS no se puede pasar a la siguiente etapa del proceso y por lo tanto no logró terminar la misma y no se comercializará en piso de venta de dicha cadena.

b) Aprobación

Para este caso el proveedor no levantó las observaciones realizadas en el tiempo límite, por lo que se procedió a rechazar el producto y hasta la fecha no ha vuelto a pasar evaluación.

c) Comercialización

Debido a que el producto no fue aprobado este no se puede comercializar en piso de tienda en las instalaciones del *retail*

4.3.3 Caso 3. Evaluación de etiquetado de productos enlatados, ingresado por el proveedor C.

La empresa despacha al *retail* productos hidrobiológicos enlatados, conservas de pescado importadas.

a) Evaluación de etiqueta

Se evaluó la etiqueta del producto Filete de atún en agua este producto será expuesta para la venta en la zona de abarrotes.



CON OMEGA 3

Light

FILETE DE ATÚN EN AGUA

PESO NETO 80 g
PESO ESCURRIDO 56 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Tamaño por porción: 55 g		Porciones por envase: 1	
Energía total 251 kJ (60 kcal)			
Cantidad	VDR%*	Cantidad	VDR%*
Grasa Total	0 g 0%	Cholesterol	19 mg 6%
Grasa saturada	0 g 0%	Sodio	95 mg 4%
Grasa monoinsaturada	0 g	Carb. Total	0 g 0%
Grasa poliinsaturada	0 g	Fibra	0 g 0%
Grasa trans	0,0 g	Azúcares	0 g
Omega 3	0,13 g	Proteína	14 g 28%
Vitamina A	0%	Vitamina C	0%
Calcio	0%	Hierro	6%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 8380 kJ (2000 calorías)

Ingredientes: atún y agua. **CONTIENE PESCADO.** Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto, consuma inmediatamente o refrigere el contenido en otro envase.
Fabricado en Ecuador por:

Importado por:
RUC .

Servicio al consumidor:
RS
Lote y fecha de vencimiento:
Ver en la lata.

Figura 11. Etiqueta del producto filete de atún en agua.

Observaciones

En el arte evaluado se encontró las siguientes observaciones:

- Se solicitó que en rótulo coloque una leyenda que indique sugerencia de consumo, forma de presentación o algún tenor similar en la imagen que se detalla en rótulo. Debido a que esta no refleja la verdadera naturaleza del producto.
- Se solicitó declarar el claim Light de acuerdo a lo indicado en las directrices de Declaraciones Nutricionales y Saludables (CXG 23-1997). Debido a que el producto debía tener una frase que complementa este claim, el cual indique la diferencia relativa en porcentaje tiene este producto y bajo que producto se está comparando.

Levantamientos de observaciones y/o Acuerdos con el proveedor

Para el levantamiento de estas observaciones, el proveedor hizo uso de la declaración jurada, en el cual asume cualquier responsabilidad en caso INDECOPI notifique al *retail* por temas de etiquetado en sus productos.

b) Aprobación

El proveedor levantó las observaciones solicitadas en el tiempo establecido. Vía correo se informó el resultado final de la evaluación en el cual se encuentra en copia el contacto comercial del *retail* que contacto al proveedor.

c) Comercialización

Después de recibir el visto bueno vía correo electrónico por nuestra parte, el proveedor se contactó con el contacto comercial del *retail* para que de esta manera después de ver temas netamente comerciales pueda despachar el producto y pueda ser comercializado en piso de tienda.

4.3.4 Caso 4. Evaluación de etiquetado de hamburguesas y nuggets de trucha congelada ingresada por el proveedor D.

El proveedor abastece al *retail* de productos derivados de trucha, ya sea en presentación entera, filete con o sin piel, en corte mariposa, así como también hamburguesas y nuggets, estos dos últimos se presentaron a nuestras instalaciones para evaluación

a) Evaluación de las etiquetas

Se evaluaron las etiquetas de dos productos: Hamburguesa de trucha y Nuggets de trucha.

Producto 1. Hamburguesa de Trucha

Se verifica la información de la etiqueta que será unidad de venta final y que estará expuesta en los congeladores en piso de venta, contrastando el etiquetado con la información que contiene el resto de los documentos solicitados como requisitos antes de la evaluación. En la Figura 12 se presenta el rótulo a evaluar.



Figura 12. Vista frontal de rótulo del producto Hamburguesa de Trucha.

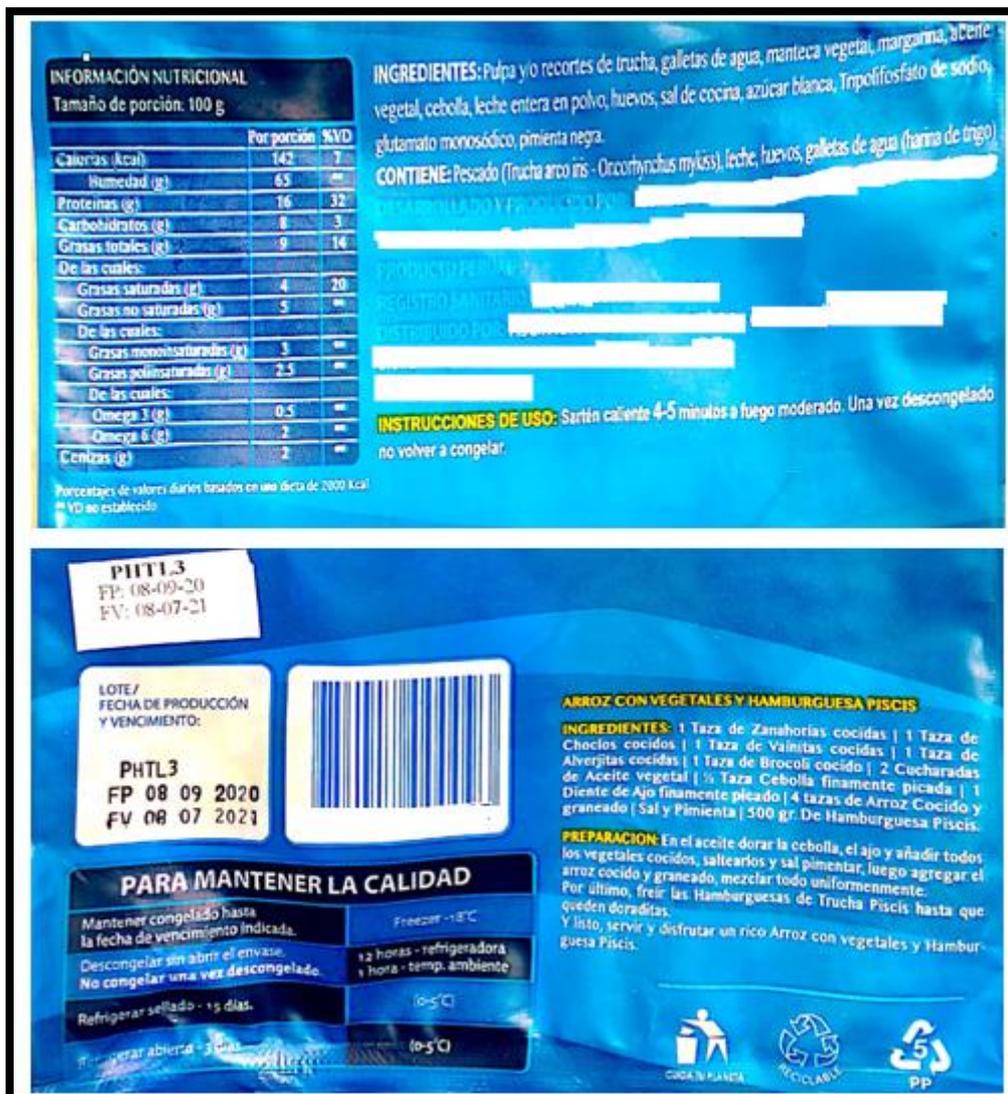


Figura 13. Vista posterior de rótulo del producto Hamburguesa de Trucha.

NOMBRE DEL PRODUCTO	REGISTRO SANITARIO
<p>HAMBURGUESA DE TRUCHA CONGELADAS INDIVIDUALMENTE IQF</p> <p>ESPECIE: <i>Oncorhynchus mykiss</i></p> <p>INGREDIENTES: PULPA DE TRUCHA, AGUA, GALLETA MOLIDA, CEBOLLA MOLIDA, EMULSION, LECHE EN PLOVO, HUEVO, SAL DE MESA, AZUCAR, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (E 451i), GLUTAMATO MONOSODICO (E 621), PIMIENTA..</p> <p>ENVASE PRIMARIO: EN BOLSA PEBD LITOGRAFIADA / PP CRISTAL.</p> <p>ENVASE SECUNDARIO: EN CAJAS PARAFINADA LITOGRAFIADA.</p> <p>EMPAcado EN CAJAS DE CARTON DE CARTON CORRUGADO DE PESOS VARIOS (0.25 kg A 10 kg)</p>	

Figura 146. Parte del Registro Sanitario del producto Hamburguesa de Trucha.

Observaciones

Dentro de las observaciones realizadas a esta etiqueta se encontraron:

- Diferencia en la declaración de ingredientes tanto en el rótulo (Figura 13) como en el registro sanitario (Figura 14).
- Declaración incorrecta en rotulado del ingrediente HARINA DE TRIGO, ya que el reglamento de LEY 28314 SOBRE LA FORTIFICACIÓN, indica que debe decir HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (según DS. N° 012 - 2006 y/o micronutrientes con los que se fortificó).
- El nombre descriptivo del producto no se encontraba detallado en su totalidad según lo indicado en el Registro Sanitario.
- No se declaró la totalidad de sub-ingredientes que formaban parte de los ingredientes galleta de agua.
- La imagen en rótulo no representaba la verdadera naturaleza del producto que el consumidor va a encontrar una vez abra el mismo, por lo que debió incluir una leyenda que indique que la misma es una “imagen referencial” o alguna otra frase en un tenor similar.
- La unidad de medida de peso no estaba declarada de acuerdo con el sistema internacional de unidades, es decir, indicar “g” en lugar de “g.”.
- Según los informes analíticos presentados el producto (Anexo 1) presenta un total de 0,03 g de grasas trans en 100 gramos de producto, se realizó el cambio a gramos de materia grasa, según indica que se tiene que presentar este parámetro en el DS 033-2016-20SA, el resultado dio un total de 0,25 g de grasas trans en 100 g de materia grasa. Por lo que este producto debió de rotular esta advertencia publicitaria, según el lineamiento indicado por el *retail*, ya que este parámetro se tiene que rotular independientemente que la cantidad que registre en los análisis presentados e indicar el contenido de este componente en la etiqueta, ya sea de manera textual o en la tabla nutricional.

Producto 2. Evaluación de la etiqueta de Nuggets de Trucha.

Se verificó la información de la etiqueta que será unidad de venta final y que estará expuesta en los congeladores en piso de venta, contrastando el etiquetado con la información que contiene el resto de los documentos solicitados como requisitos antes de la evaluación.



Figura 15. Vista frontal de rótulo.

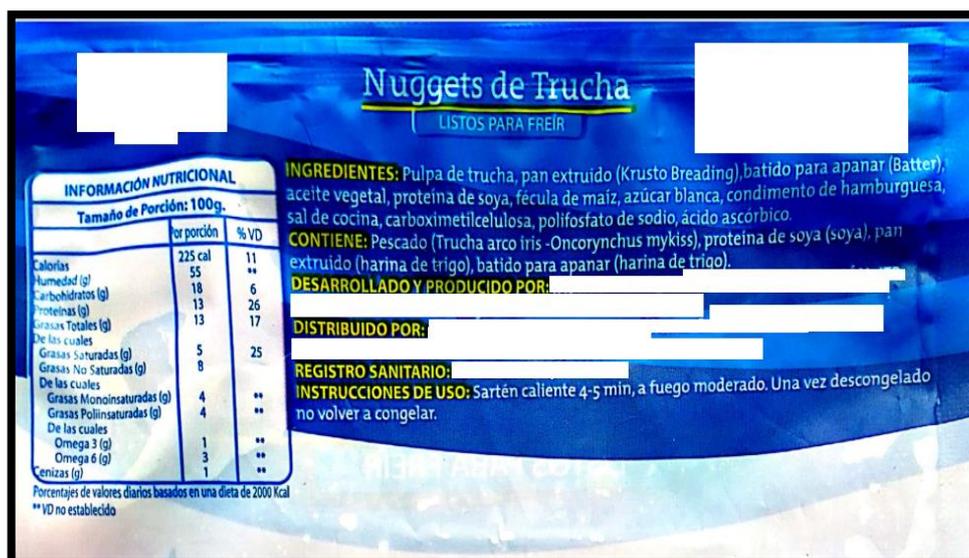


Figura 16. Vista posterior de rótulo.



Figura 17. Vista posterior de rótulo.

NOMBRE DEL PRODUCTO	REGISTRO SANITARIO
<p>NUGGETS DE TRUCHA CONGELADAS INDIVIDUALMENTE IQF</p> <p>ESPECIE: <i>Oncorhynchus mykiss</i></p> <p>INGREDIENTES: PULPA DE TRUCHA, PROTEINA DE SOYA, ALMIDON DE MAIZ, AGUA, AZUCAR BLANCA, CONDIMENTO DE HAMBURGUESA, SAL, TRIPOLIFOSFATO DE SODIO (E 451), CARBOXIMETILCELULOSA (E 466), ACIDO ASCORBICO (E 300), BATIDO (HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA, ALMIDON, ESPESANTE (ALMIDON MODIFICADO DE PAPA (E 1414)), ESTABILIZANTES (CARBOXIMETILCELULOSA E (466), GOMA XANTHAN (E 415), SAL), COBERTURA: KRUSTO BREADING (HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA, MANTECA DE ACEITE VEGETAL (SOYA), LEVADURA, DEXTROSA, SAL, EXTRACTO DE PAPIKRA (COLOR E 160), ACIONCIONADORES DE MASA, CONDIMENTADO CON AJO, CEBOLLA, KION, COMINO Y CLAVO DE OLOR), ACEITE VEGETAL DE SOYA O MEZCLAS DE ACEITES VEGETALES (SOYA, GIRASOL, ALGODÓN), UTILIZADO PARA EL PRE-FRITADO.</p> <p>ENVASE PRIMARIO: EN BOLSA PEBO LITOGRAFIADA / PP CRISTAL.</p> <p>ENVASE SECUNDARIO: EN CAJAS PARAFINADA LITOGRAFIADA.</p> <p>EMPAcado EN CAJAS DE CARTON DE CARTÓN CORRUGADO DE PESOS VARIOS (0,25 kg A 10 kg).</p>	

Figura 18. Parte del Registro sanitario del producto Nuggets de Trucha.

Observaciones

Dentro de las observaciones realizadas a esta etiqueta se encontraron:

- Diferencia en la declaración de ingredientes tanto en el rótulo (Figura 17) como en el registro sanitario (Figura 18).
- El nombre descriptivo del producto no se encontraba detallado en su totalidad según lo indicado en el Registro Sanitario.
- Declaración incorrecta en rotulado del ingrediente HARINA DE TRIGO, ya que el reglamento de LEY 28314 SOBRE LA FORTIFICACIÓN, indica que debe decir

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (según DS. N° 012 - 2006 y/o micronutrientes con los que se fortificó).

- Se debió declarar la totalidad de sub ingredientes que forman parte de los ingredientes como son pan extruido, batido de apanar, condimento de hamburguesa.
- La unidad de medida de peso debe expresarse de acuerdo al sistema internacional de unidades, es decir, indicar “g” en lugar de “g.”.
- Según los informes analíticos presentados el producto (Anexo 1) presenta un total de 0,02 g de grasas trans en 100 gramos de producto, al momento de realizar el cambio a gramos de materia grasa, según indica que se tiene que presentar este parámetro en el DS 033-2016-20SA, el resultado dio un total de 0,11 g de grasas trans en 100 g de materia grasa. Por lo que este producto debería de rotular esta advertencia publicitaria, según el lineamiento indicado por el *retail*, ya que este parámetro se tiene que rotular independientemente del contenido cuantitativo que registre en los análisis presentados e indicar el contenido de este componente en la etiqueta, ya sea de manera textual o en la tabla nutricional.

Levantamientos de observaciones y/o Acuerdos con el proveedor

Dentro de las observaciones que se pueden considerar como críticas que los productos rotulen octógonos ya que por lo explicado anteriormente un gran porcentaje de los consumidores reducirán el consumo de alimentos que contengan en su rótulo una o más de las advertencias publicitarias (octógonos). Tal cual pasó con los productos presentados por el proveedor.

Parte del servicio que se les brindan a los proveedores es el poder asesorarlos en escenarios específicos como el indicado en el párrafo anterior. Partiendo desde el punto de que en términos comerciales no le convenía rotular a sus productos este octógono. Por lo que revisando la lista de ingredientes detallados en las fichas técnicas, registros sanitarios y rótulos se vio la presencia de manteca vegetal y margarina (en la hamburguesa) y de aceite vegetal (en los Nuggets) lo cual se traducía proporcionalmente en la presencia de grasas trans en los informes analíticos que presentó. Estos ingredientes, mediante procesos físicos (elear temperatura ya que los productos son pre cocidos) tienden a pasar por hidrogenación y generar este tipo de grasas, por lo que se le indicó al proveedor cambiar o reducir en proporción estos ingredientes e incluso disminuir el tiempo en la que se pre fríe los productos en la operación de cocción dentro del flujo de procesamiento. Con lo cual el mismo

proveedor acordó en su momento en reformular, sin embargo, al cambiar la formulación de un producto, dentro del marco normativo atravesará por cambios en el registro sanitario que, al ser un producto, cambios en el empaque y otros costos que retrasan este proceso.

b) Aprobación

Se procedió a cerrar el expediente en el cual se evaluó estos productos, para que luego que el proveedor cuente con los documentos actualizados producto de la reformulación que iba a realizar vuelva a ingresar y evitar de esta manera observaciones innecesarias dentro del proceso y se pueda agilizar el proceso de codificación cumpliéndose con los tiempos establecidos por procedimiento y hasta la fecha no ha vuelto a pasar evaluación.

c) Comercialización

Debido a que el producto no fue aprobado este no se puede comercializar en piso de tienda en las instalaciones del *retail*

V. CONCLUSIONES

La implementación de la Ley N° 30021 Ley de Alimentación Saludable para Niños y Adolescentes, dentro de la industria ha logrado realizar cambios dentro de la formulación de alimentos procesados para que no rotulen octógonos o en su defecto rotulen la menor cantidad de estas advertencias, debido a que esta Ley le brinda al consumidor final la potestad de poder elegir de manera sencilla y con sólo ver la cara frontal del rótulo puede decir qué alimento va a consumir de acuerdo con sus necesidades. Una detallada revisión de un arte (etiqueta) reduce la posibilidad de que INDECOPI sancione al proveedor e indirectamente *retail* en caso de fiscalización por parte de la autoridad.

Las observaciones más recurrentes en el etiquetado de productos hidrobiológicos son: LA carencia de leyendas explicativas, cuando en el etiquetado se presentan imágenes, ya que las mismas no reflejan necesariamente la naturaleza del producto que va a adquirir el consumidor y también en la declaración de ingredientes, estos no coinciden con lo que SANIPES le aprobó al fabricante, al momento de tramitar el registro sanitario de su producto.

La elaboración del *check list* para la elaboración del etiquetado de productos hidrobiológicos (tabla 9) facilitó la evaluación de estos productos, lo cual se ve reflejado en la figura 7, donde se mejora el tiempo de respuesta en los meses de enero a mayo en los años 2020 y 2021, es decir que como máximo en 2 días útiles en el proveedor ha tenido el resultado de la evaluación de sus productos ya que años anteriores este tiempo estaba entre 3 a 4 días.

VI. RECOMENDACIONES

1. El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), debe de ser riguroso y aumentar el número de inspecciones en cuanto a fiscalizar el etiquetado en alimentos y más que todo en los alimentos procesados, ya que muchos de ellos hasta cierto punto llegan a incumplir varias normas llevando a confusión por parte del consumidor.
2. Las empresas que procesan y/o importan productos procesados, deben de alinear la información que declaran en rótulo ya que en la mayoría de casos lo que declaran es información “innecesaria” a manera de marketing o indicando propiedades nutricionales o relacionadas a la salud que no están dentro del marco normativo y llenan la etiqueta de información que dispersa la atención del consumidor de los datos importantes como lo son, por ejemplo: el nombre descriptivo del producto, contenido nutricional, ingredientes entre otros.
3. Las empresas productoras de alimentos procesados deben de ser más conscientes de lo importante que es informar a sus consumidores sobre el producto que va a adquirir, pero siempre desde el punto de vista normativo ya sea implementando un área técnica específica para abordar estos temas o tercerizando este servicio y evitar percances que agarren las sanciones realizadas por el ente fiscalizador.

VII. BIBLIOGRAFÍA

CODEX 23-1997. Directrices para el Uso de declaraciones nutricionales y saludables. Consultado 06 de noviembre de 2020. Disponible en: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B23-1997%252FCXG_023s.pdf

CODEX 1-1985. Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Última revisión 2018. Consultado 06 de noviembre de 2020. Disponible en: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001s.pdf

COVID-19: MINSA reportó 53 decesos por coronavirus en las últimas 24 horas. Gestión *El Diario de Economía y Negocios del Perú*. Consultado el 07 de noviembre de 2020. Disponible en: <https://gestion.pe/peru/covid-19-minsa-repoto-53-decesos-por-coronavirus-en-las-ultimas-24-horas-nndc-noticia/?ref=gesr>

Decreto Legislativo N° 1062. Aprueba La Ley de Inocuidad de los Alimentos. Ministerio de Salud (MINSA) 28 de junio 2008. Consultado el 06 de noviembre de 2020. Disponible en: http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/archivos/dl_1062-2.pdf

Decreto Supremo 033-2016-SA. Aprueba Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente. Ministerio De Salud (MINSA) 26 de julio de 2016. Consultado el 11 de setiembre de 2020. Disponible en: https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/193352/192081_DS_033.pdf20180904-20266-lpnvee.pdf

Decreto Supremo 007-1998-SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas. 24 setiembre de 1998. Ministerio De Salud (MINSA) 25 de setiembre de 1998. Consultado 11 setiembre 2020. Disponible en: http://www.digesa.minsa.gob.pe/codex/D.S.007_98_SA.pdf

Instituto de Estadística e Informática 2020. Perú: Enfermedades No Transmisibles y Transmisibles (en línea). Lima, Perú. Consultado 05 setiembre de 2020. Disponible en: https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1734/

Instituto Nacional De La Calidad (INACAL) 2019. Norma Metrológica Peruana 001-2019. Requisitos para el etiquetado de pre envases. 5ta edición. Consultado 10 setiembre de 2020. Disponible en: <https://www.inacal.gob.pe/repositorioaps/data/1/1/5/jer/normasmetrologicasperuanas/files/NMP-001-2019.pdf>

Instituto Nacional De La Calidad (INACAL) 2018. Norma Metrológica Peruana 002-2018. Cantidad de productos en pre envases. 3ra edición. Consultado 10 setiembre 2020. Disponible en: <https://www.inacal.gob.pe/repositorioaps/data/1/1/5/jer/normasmetrologicasperuanas/files/NMP-002-2018.pdf>

Ley 29571. Código de Protección y Defensa del Consumidor. Consultado el 19 octubre 2020. Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) 2 de setiembre de 2010. Disponible en: <https://www.indecopi.gob.pe/documents/20195/177451/CodigoDProteccionyDefensaDelConsumidor%5B1%5D.pdf/934ea9ef-fcc9-48b8-9679-3e8e2493354e>

Ley de Promoción de la Alimentación Saludables para niños, niñas y adolescentes N°30021. Normas Legales Diario Oficial El Peruano. Perú. 17 de mayo de. 2013. Consultado el 06

de setiembre de 2020. Disponible en: <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/ley-de-promocion-de-la-alimentacion-saludable-para-ninos-ni-ley-n-30021-938532-1/>

Manual de Advertencias Publicitarias del Reglamento de la Ley N°30021: Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes. Normas Legales Diario Oficial El Peruano (en línea). RM N° 683-2017/MINSA. Ministerio de Salud. Perú. 17 agosto 2017. Consultado 06 setiembre de 2020. Disponible en: <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-aprueba-el-reglamento-de-la-ley-n-30021-decreto-supremo-n-017-2017-sa-1534348-4/>

Ministerio de Salud. Conoce cuales son los riesgos de consumir alimentos procesados. (Nota Descriptiva del Centro de Presa del Minsa). 12 junio 2019. Consultado el 4 set 2020. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/29384-conoce-cuales-son-los-riesgos-de-consumir-alimentos-procesados>

Ministerio de Salud de Chile. Reglamento Sanitario de los Alimentos. DTO N° 977/96. 05 de mayo de 2004. Consultado 09 noviembre 2020. Disponible en: http://www.indap.gob.cl/docs/default-source/default-document-library/reglamento-sanitario-de-los-alimentos-decreto-977_96-actualizado-enero-2019.pdf?sfvrsn=0

Organización Mundial de la Salud. Coronavirus (2019). Consultado el 28 octubre de 2020. Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/coronavirus>

Organización Mundial de la Salud. Datos de referencia de crecimiento de 5 a 19 años, IMC por edad (5-19años). Consultado 5 set. 2020. Disponible en: https://www.who.int/growthref/who2007_bmi_for_age/en/

Organización Mundial de la Salud (S.f.). Enfermedades cardiovasculares. Consultado 05 de setiembre 2020 Disponible en: https://www.who.int/topics/cardiovascular_diseases/es/

Organización Mundial de la Salud. 2017. Enfermedades no transmisibles. Consultado el 4 setiembre 2020. Disponible en: <https://www.who.int/ncds/es/>

Organización Mundial de la Salud (2018). Enfermedades no transmisibles: Perfiles de países 2018 (Perú). Consultado 05 setiembre 2020. Disponible en: https://www.who.int/nmh/countries/per_es.pdf

Organización Mundial de la Salud (2017). Establecimiento de áreas prioritarias para la prevención de la Obesidad Infantil. Conjunto de Herramientas para que los Estados Miembros determinen e identifiquen áreas de acción prioritarias. Consultado 06 setiembre de 2020. Disponible en: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/250750/9789243503271-spa.pdf;jsessionid=EF601FE4AD9C7251BEF71D9FA0BC0722?sequence=1>

Organización Mundial de la Salud (2014). Informe sobre la situación mundial de las enfermedades no transmisibles. Consultado el 4 setiembre 2020. Disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/149296/WHO_NMH_NVI_15.1_spa.pdf?sequence=1

Organización Mundial de la Salud. Información básica sobre la COVID-19. (2019, octubre). Consultado el 28 octubre de 2020. Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/q-a-coronaviruses>

Organización Mundial de la Salud. 11 de octubre del 2017. La obesidad entre los niños y adolescentes se ha multiplicado por 10 en los cuatro últimos decenios. (Nota Descriptiva del Centro de Prensa de la OMS). Consultado el 5 setiembre de 2020. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/detail/11-10-2017-tenfold-increase-in-childhood-and-adolescent-obesity-in-four-decades-new-study-by-imperial-college-london-and-who>

Organización Mundial de la Salud. 01 de abril del 2020. Obesidad y sobrepeso (en línea). (Nota Descriptiva del Centro de Prensa de la OMS). Consultado el 4 de setiembre 2020. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

Organización Mundial de la Salud (S.f.) Patrones de crecimiento Infantil de la OMS (Nota Descriptiva número 4). Consultado el 5 setiembre de 2020. Disponible en: https://www.who.int/nutrition/media_page/backgrounders_4_es.pdf

Organización Mundial de la Salud (OMS). La OMS insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en los establecimientos públicos. 12 de enero 2021. Consultado el 19 de febrero de 2021. Disponible en: <https://www.who.int/es/news/item/12-01-2021-who-urges-governments-to-promote-healthy-food-in-public-facilities>

Organización Panamericana de la Salud (OPS). Enfermedad por el Coronavirus (COVID-19). Consultado el 4 de noviembre de 2020. Disponible en: <https://www.paho.org/es/tag/enfermedad-por-coronavirus-covid-19>

Organización Panamericana de la Salud (OPS). Informes de Situación de la COVID-19. Consultado el 6 noviembre de 2020. Disponible en: <https://www.paho.org/es/informes-situacion-covid-19>

Organización Panamericana de la Salud (OPS). Plan de Acción para la Prevención de la Obesidad en la Niñez y la Adolescencia adoptado por los Estados Miembros de la OPS en 2014. Consultado 15 noviembre 2020. Disponible en: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/obesity-plan-of-action-child-spa-2015.pdf>

Reglamentación técnica. Comunidad Andina (S.f.). Consultado el 11 setiembre de 2020. Disponible en: <http://www.comunidadandina.org/Seccion.aspx?id=102&tipo=TE&title=reglamentos-tecnicos#:~:text=La%20Decisi%C3%B3n%20562%20establece%20requisitos,t%C3%A9cnicos%20innecesarios%20al%20comercio%20intracomunitario.>

Trigoso, M. (25/04/2019) El 63% de los consumidores reducirá consumo de alimentos etiquetados con octógonos. Gestión: *El Diario de Economía y Negocios del Perú*. Consultado el 09 setiembre de 2020. Disponible en: <https://gestion.pe/economia/63-consumidores-reducira-consumo-alimentos-etiquetados-octogonos-265077-noticia/?ref=signwall>

Zelaya, L. (2017). *Análisis de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable*.

[Trabajo Monográfico]. Consultado el 10 setiembre de 2020. Disponible en:

<http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3012/D50-Z4->

[T.pdf?sequence=4&isAllowed=y](http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3012/D50-Z4-T.pdf?sequence=4&isAllowed=y)

VIII. ANEXOS

Anexo 1: Informe de ensayo de Nuggets de Trucha

INFORME DE ENSAYO N°						
Pag. 1 / 2						
Código de Muestras	Butírico (C4:0) g/100g muestra	Caproico (C6:0) g/100g muestra	Caprílico (C8:0) g/100g muestra	Caprico (C10:0) g/100g muestra	Undecanoico (C11:0) g/100g muestra	Laurico (C12:0) g/100g muestra
NUGGETS DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP: 14/03/2019 FV: 14/03/2020	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,01
Código de Muestras	Tridecanoico (C13:0) g/100g muestra	Mirístico (C14:0) g/100g muestra	Mirístico (C14:1) g/100g muestra	Pentadecanoico (C15:0) g/100g muestra	Pentadecanoico cis-10 g/100g muestra	Palmitico (C16:0) g/100g muestra
NUGGETS DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP: 14/03/2019 FV: 14/03/2020	0,00	0,18	0,00	0,01	0,00	2,82
Código de Muestras	Palmitoleico (C16:1) g/100g muestra	Heptadecanoico (C17:0) g/100g muestra	Heptadecanoico cis-10 (C17:1) g/100g muestra	Estearico (C18:0) g/100g muestra	Trans - Elaidico (C18:1n9 t) g/100g muestra	Oleico (C18:1n9c) g/100g muestra
NUGGETS DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP: 14/03/2019 FV: 14/03/2020	0,20	0,02	0,01	0,80	0,02	5,87
Código de Muestras	Trans-Linoleáidico (C18:2n6t) g/100g muestra	γ-Linoleico (C18:2n6c) g/100g muestra	Araquídico (C20:0) g/100g muestra	γ-Linolénico (C18:3n6) g/100g muestra	Eicosanoico cis-11 (C20:1) g/100g muestra	Linolénico (C18:3n3) g/100g muestra
NUGGETS DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP: 14/03/2019 FV: 14/03/2020	0,00	6,58	0,05	0,06	0,14	0,57
Código de Muestras	Henicosanoico (C21:0) g/100g muestra	Eicosadienoico cis-11;14 (C20:2n6) g/100g muestra	Behénico (C22:0) g/100g muestra	Eicosatrienoico cis-8;11;14 (C20:3n6) g/100g muestra	Eruico (C22:1n9) g/100g muestra	Eicosatrienoico cis-11,14;17 (C20.3n3) g/100g muestra
NUGGETS DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP: 14/03/2019 FV: 14/03/2020	0,00	0,02	0,05	0,02	0,00	0,01
Código de Muestras	Araquidónico (C20:4n6) g/100g muestra	Tricosanoico (C23:0) g/100g muestra	Docosadienoico cis-13;16 (C22:2n6) g/100g muestra	Lignocerico (C24:0) g/100g muestra	Eicosapentaenoico cis-5,8,11,14,17 (EPA) (C20:5n3) g/100g muestra	Nervónico (C24:1) g/100g muestra
NUGGETS DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP: 14/03/2019 FV: 14/03/2020	0,03	0,00	0,03	0,02	0,20	0,02

Código de Muestras	Docosahexaenoico cis-4,7,10,13,16,19 (DHA) (C22.6n3) g/100g muestra	Grasas Saturadas g/100g muestra	Grasas No Saturadas g/100g muestra	Grasas Monoinsaturados g/100g muestra	Grasas Poliinsaturados g/100g muestra	Otros No Identificados g/100g muestra
NUGGETS DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP:14/03/2019 FV:14/03/2020	0,37	3,98	14,16	6,25	7,91	0,00

Código de Muestras	Total Omegas 3 g/100g muestra	Total Omegas 6 g/100g muestra	Total Omegas 9 g/100g muestra	Isómeros Trans- 6,9,11 C18:1 g/100g muestra	Isómeros Trans- 9,12 C18:2 g/100g muestra	Azúcares Totales g/100g
NUGGETS DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP:14/03/2019 FV:14/03/2020	1,15	6,73	5,89	0,02	0,00	0,94

Límite de cuantificación 0.25

Código de Muestras	Na mg/kg	Grasa g/100g
NUGGETS DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP:14/03/2019 FV:14/03/2020	6 778,914	18,14

Límite de cuantificación 0.020

Métodos:

Perfil de Ácidos Grasos
Azúcares Totales

AOAC 996.06 20 th. Edition 2016. Fat (Total, Saturated, and Unsaturated In Food)
NMX-F-312-1970. Determinación de reductores directos y totales en alimentos. Method of test for total and direct reducing substances in food.
Normas Mexicanas, Dirección general de Normas. (Modificado).

Sodio
Grasa

AACC 40 - 71 - 1998. Sodium and Potassium by Atomic Absorption Spectrophotometry
NTP 201.016 - 2002 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de grasa total.

(b) Esta información es proporcionada por el cliente por lo que el laboratorio no se hace responsable de la misma.

Anexo 2: Informe de ensayo de Hamburguesa de Trucha

INFORME DE ENSAYO N°						
Pag. 1 / 3						
Cliente	:	:	:	:	:	:
Dirección	:	:	:	:	:	:
Producto	:	HAMBURGUESA DE TRUCHA				
Numero de muestras	:	01 M X 1.5 Kg APROX				
Presentación	:	ENVASE ORIGINAL				
Procedencia de la muestra (b)	:	Muestra proporcionada por el cliente				
Información Proporcionada por el cliente (b)	:	HAMBURGUESA DE TRUCHA				
	:	LOTE: PHTL1 FP:28/03/2019 FV:28/01/2020				
Fecha de recepción de las muestras	:	15/05/2019				
Fecha de inicio de análisis	:	15/05/2019				
Fecha de término de análisis	:	30/05/2019				
Orden de Trabajo (OT)	:	102026				
Código de Muestras	Butírico (C4:0) g/100g muestra	Caproico (C6:0) g/100g muestra	Caprílico (C8:0) g/100g muestra	Caprico (C10:0) g/100g muestra	Undecanoico (C11:0) g/100g muestra	Láurico (C12:0) g/100g muestra
HAMBURGUESA DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP:28/03/2019 FV:28/01/2020	0,00	0,01	0,01	0,02	0,00	0,08
Código de Muestras	Tridecanoico (C13:0) g/100g muestra	Mirístico (C14:0) g/100g muestra	Miristoico (C14:1) g/100g muestra	Pentadecanoico (C15:0) g/100g muestra	Pentadecanoico cis-10 g/100g muestra	Palmitico (C16:0) g/100g muestra
HAMBURGUESA DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP:28/03/2019 FV:28/01/2020	0,00	0,34	0,01	0,03	0,00	2,93
Código de Muestras	Palmitoleico (C16:1) g/100g muestra	Heptadecanoico (C17:0) g/100g muestra	Heptadecanoico cis-10 (C17:1) g/100g muestra	Estearico (C18:0) g/100g muestra	Trans - Eláidico (C18:1n9 t) g/100g muestra	Oleico (C18:1n7c) g/100g muestra
HAMBURGUESA DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP:28/03/2019 FV:28/01/2020	0,28	0,03	0,01	0,61	0,03	3,86
Código de Muestras	Trans-Linolelaídico (C18:2n6t) g/100g muestra	γ-Linoleico (C18:2n6c) g/100g muestra	Araquídico (C20:0) g/100g muestra	γ-Linolenico (C18:3n6) g/100g muestra	Eicosanoico cis-11 (C20:1) g/100g muestra	Linolenico (C18:3n3) g/100g muestra
HAMBURGUESA DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP:28/03/2019 FV:28/01/2020	0,00	1,96	0,02	0,02	0,08	0,31
Código de Muestras	Henicosanoico (C21:0) g/100g muestra	Eicosadienoico cis-11,14 (C20:2n6) g/100g muestra	Behénico (C22:0) g/100g muestra	Eicosatrienoico cis-8,11,14 (C20:3n6) g/100g muestra	Erúico (C22:1n9) g/100g muestra	Eicosatrienoico cis-11,14,17 (C20:3n3) g/100g muestra
HAMBURGUESA DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP:28/03/2019 FV:28/01/2020	0,00	0,02	0,01	0,03	0,00	0,01

INFORME DE ENSAYO N°

Pag. 2 / 3

Código de Muestras	Araquidónico (C20:4n6) g/100g muestra	Tricosanoico (C23:0) g/100g muestra	Docosadienoico cis-13:16 (C22:2n6) g/100g muestra	Lignocérico (C24:0) g/100g muestra	Eicosapentaenoico cis-5,8,11,14,17 (EPA) (C20:5n3) g/100g muestra	Nervónico (C24:1) g/100g muestra
HAMBURGUESA DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP-28/03/2019 FV-28/01/2020	0,05	0,00	0,04	0,00	0,30	0,02

Código de Muestras	Docosahexaenoico cis-4,7,10,13,16,19 (DHA) (C22:6n3) g/100g muestra	Grasas Saturadas g/100g muestra	Grasas No Saturadas g/100g muestra	Grasas Monoinsaturados g/100g muestra	Grasas Poliinsaturados g/100g muestra	Otros No Identificados g/100g muestra
HAMBURGUESA DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP-28/03/2019 FV-28/01/2020	0,58	4,09	7,60	4,29	3,30	0,00

Código de Muestras	Total Omegas 3 g/100g muestra	Total Omegas 6 g/100g muestra	Total Omegas 9 g/100g muestra	Isómeros Trans-6,9,11 C18:1 g/100g muestra	Isómeros Trans-8,12 C18:2 g/100g muestra	Azúcares Totales g/100g
HAMBURGUESA DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP-28/03/2019 FV-28/01/2020	1,19	2,10	3,88	0,03	0,00	1,32
Limite de cuantificación						0,25

Código de Muestras	Na mg/kg	Grasa g/100g
HAMBURGUESA DE TRUCHA LOTE: PHTL1 FP-28/03/2019 FV-28/01/2020	6 254,314	11,69
Limite de cuantificación	0,020	

Métodos:
Perfil de Ácidos Grasos AOAC 996.06 20 th. Edition 2016. Fat (Total, Saturated, and Unsaturated in Food)
Azúcares Totales NMX-F-312-1978. Determinación de reductores directos y totales en alimentos. Method of test for total and direct reducing substances in food. Normas Mexicanas. Dirección general de Normas (Modificado).
Sodio AAC-40-71-1998. Sodium and Potassium by Atomic Absorption Spectrophotometry
Grasa NTP 201.016 - 2002 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de grasa total.

(b) Esta información es proporcionada por el cliente por lo que el laboratorio no se hace responsable de la misma.

INFORME DE ENSAYO N°

Pag. 3 / 3

Callao, 4 de Junio de 2019

Inspectorate Services Perú S.A.C.
 A Bureau Veritas Group Company

Firmado Digitalmente por:
 Fecha: 04/06/2019 14:05:03

Supervisor de Laboratorio



BUREAU
 VERITAS