

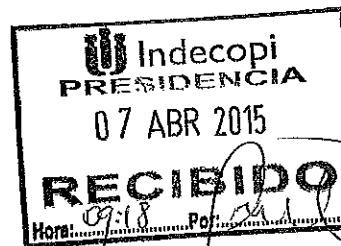


PERÚ

Presidencia del Consejo de Ministros

INDECOPI

**INFORME N° 025-2015/DPC**



A : **Hebert Tassano Velaochaga**  
Presidente del Consejo Directivo

DE : **Anahí Chávez Ruesta**  
Directora  
Dirección de la Autoridad Nacional de Protección del Consumidor

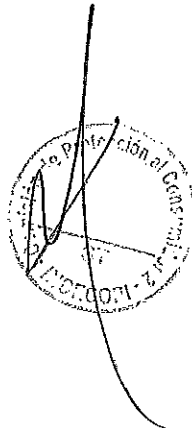
**Rosario Uría Toro**  
Secretaría Técnica  
Comisión de Normalización y de Fiscalización de Barreras Comerciales No Arancelarias

**Edwin Aldana Ramos**  
Secretario Técnico  
Comisión de Protección al Consumidor N° 2

ASUNTO : Proyecto de Ley N° 4243/2014-CR, Ley que promueve la competitividad y fomenta el cuidado de la salud en el transporte de productos alimenticios perecibles

REFERENCIA : Oficio N° 715-2014-CODECO/CR

FECHA : 06 de abril de 2015



**I. ANTECEDENTES**

1. El 17 de marzo de 2015, la Presidencia del Consejo Directivo del INDECOPI recibió el documento de la referencia remitido por el señor Justiniano Apaza Ordóñez, Congresista de la República y Presidente de la Comisión de Defensa del Consumidor y Organismos Reguladores de los Servicios Públicos del Congreso de la República, mediante el cual puso en conocimiento del INDECOPI, el Proyecto de Ley N° 4243/2014-CR, que propone la "Ley que promueve la competitividad y fomenta el cuidado de la salud en el transporte de productos alimenticios perecibles" (en adelante, el Proyecto de Ley), solicitando emitir una opinión sobre la mencionada iniciativa legislativa.

2. En ese sentido, la Presidencia del Consejo Directivo del INDECOPI, solicitó a la Comisión de Normalización y de Fiscalización de Barreras Comerciales No Arancelarias, a la Comisión de Protección del Consumidor N° 2 y a la Dirección de la Autoridad Nacional de Protección del Consumidor, emitir un informe conjunto al respecto.



**I. ANÁLISIS**

1. El Proyecto de Ley tiene como objetivo el cuidado de la salud durante el traslado de productos alimenticios perecibles. Para cumplir con ese objetivo, propone que los productos alimenticios perecibles que se comercialicen dentro del territorio nacional: (i) deben contar con envases que cumplan con las normativas de inocuidad; y, (ii) deben ser trasladados en envases que se encuentren dentro del marco de protección





PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

a la salud y que cuenten con las condiciones de salubridad exigidas por la normativa nacional más aún si se trata de productos para consumo humano directo.

2. Al respecto, cabe mencionar que el artículo 88° de la Ley N° 26842, Ley General de Salud<sup>1</sup>, dispone que la producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud.
3. En este contexto, los artículos 64°<sup>2</sup>, 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas<sup>3</sup>, establecen las condiciones que deben cumplir los envases de alimentos y bebidas, así como los materiales de los que pueden estar fabricados<sup>3</sup>, los mismos que han de ser inocuos, estar libres de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricados de manera que mantengan la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

<sup>1</sup> **LEY N° 26842. LEY GENERAL DE SALUD**

**Artículo 88°.-**

La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano así como de bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud.

Aprobado por el Ministerio de Salud, en desarrollo de la Ley 26842, Ley General de Salud, en el apartado correspondiente a la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud, según se indica en el primer párrafo de su Considerando.

**DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA, APRUEBAN EL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

**Artículo 64°.- Envases**

Los envases para uso de alimentos y bebidas y sus materias primas se ajustarán a lo dispuesto en los Artículos 118 y 119 del presente reglamento.

Queda prohibido el uso de envases que hayan sido utilizados para contener productos distintos a los alimentos y bebidas de consumo humano. Podrán reusarse envases retornables de alimentos y bebidas, siempre que sea posible someterlos a un proceso de lavado y esterilización y de manera que como resultado de éste se mantengan los estándares de inocuidad del envase.

(...)

**Artículo 118°.- Condiciones del envase**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

**Artículo 119°.- Materiales de envases**

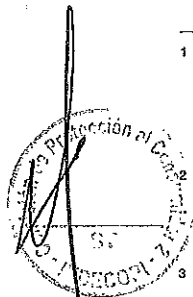
Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- a) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- b) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Los límites máximos permitidos a que se refieren los incisos a) y b) precedentes se determinan en la norma sanitaria que dicta el Ministerio de Salud.

La presente disposición es también aplicable, en lo que corresponda, a los laminados, barnices, películas, revestimientos o partes de los envases que están en contacto con los alimentos y bebidas.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.





4. De otro lado, el Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria<sup>4</sup>, establece disposiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de la agricultura nacional.
5. De igual modo, el Título IV del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas<sup>5</sup>, regula las características de construcción y equipamiento de los establecimientos dedicados a la provisión de servicios de almacenamiento de pescado y productos pesqueros, así como las condiciones que se deben tener en cuenta para el almacenamiento de estos productos. Se regula, asimismo, lo relacionado a las características de construcción de las cámaras de los vehículos dedicados al transporte de pescado y de productos pesqueros refrigerados y/o congelados, con el propósito de asegurar que mantengan la calidad de estos<sup>6</sup>.
6. Por su parte, en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius<sup>7</sup> se determinan las características que deben tener los envases<sup>8</sup>, cuyo diseño y materiales deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado<sup>9</sup>.

<sup>4</sup> En desarrollo del artículo 16° del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.

<sup>5</sup> De acuerdo a su artículo 1°, el Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas tiene por objetivo fundamental asegurar la producción y el comercio de pescado y productos pesqueros, sanos, seguros sanitariamente, adecuados para el consumo humano, apropiadamente etiquetados y/o rotulados, manipulados, procesados y almacenados en ambientes higiénicos, libres de cualquier otro factor o condición que signifique peligro para la salud de los consumidores.

<sup>6</sup> **DECRETO SUPREMO N° 040-2001-PE, NORMA SANITARIA PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS.**

**Artículo 30°.-**  
El presente título regula las características de construcción y equipamiento de los establecimientos dedicados a la provisión de servicios de almacenamiento de pescado y productos pesqueros, así como las condiciones que se deben tener en cuenta para el almacenamiento de estos productos. Se regula, asimismo, lo relacionado a las características de construcción de las cámaras de los vehículos dedicados al transporte de pescado y de productos pesqueros refrigerados y/o congelados, con el propósito de asegurar que mantengan la calidad de estos.

<sup>7</sup> De aplicación en el Perú.

<sup>8</sup> **PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CAC/RCP 1-1969**

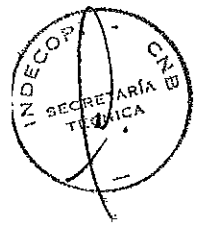
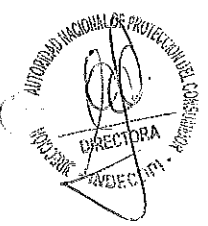
**5.4 ENVASADO.-** El diseño y los materiales de envasado deberán ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Cuando se utilicen materiales o gases para el envasado, éstos no deberán ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas. Cuando proceda, el material de envasado reutilizable deberá tener una duración adecuada, ser fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

<sup>9</sup> Ello también puede encontrarse en las siguientes normas del Códex Alimentarius:

- En el Códex CAC/RCP 47:2011, Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados, se define como medio de transporte de alimentos a los vehículos de transporte de alimentos o receptáculos que entran en contacto con los alimentos (tales como contenedores, cajones, bidones, cisternas) en vehículos, aviones, vagones ferroviarios, remolques y naves y cualesquiera otros receptáculos en que se transportan alimentos.
- En el Códex Stan 1:1985, Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, se define envase como "cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor."



7. Asimismo, es necesario indicar que en el Códex CAC/RCP 44, Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas, se establecen todos los criterios que se deben tomar en cuenta para el transporte y envasado de frutas y hortalizas, incluyendo transporte aéreo.
8. Finalmente, en los artículos 30º a 37º de la Ley Nº 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor, se establece de modo general el derecho de los consumidores a consumir alimentos inocuos, y la responsabilidad de los proveedores sobre la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, de conformidad con la legislación sanitaria<sup>10</sup>.
9. Adicionalmente, el marco normativo vigente en esta materia, permite identificar a las autoridades encargadas de realizar la vigilancia higiénica de los productos perecibles<sup>11</sup>:
  - *Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)*<sup>12</sup>: Respecto de la crianza de animales destinados al consumo humano, la sanidad animal para la producción de leche, carne y huevos, así como la vigilancia sanitaria de la producción de vegetales para consumo humano.
  - *Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP)*<sup>13</sup>: En relación a 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.
  - *Dirección de Salud Ambiental (DIGESA)*<sup>14</sup>: Vigilancia sanitaria de los establecimientos industriales de fabricación de alimentos y bebidas, con excepción de los dedicados al procesamiento de productos hidrobiológicos, así como la vigilancia sanitaria de los establecimientos de almacenamiento y fraccionamiento de alimentos y bebidas y los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte.
  - *Municipalidades*: Transporte de alimentos y bebidas, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos y bebidas, con excepción de los establecimientos dedicados a su fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte.
  - *Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI)*<sup>15</sup>: En materia de rotulado y publicidad de alimentos y bebidas.



<sup>10</sup> Derecho también establecido y desarrollado en el Decreto Legislativo Nº 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos, y en su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

<sup>11</sup> En el Título III del Decreto Legislativo Nº 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos; y en el Título II del Decreto Supremo Nº 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

<sup>12</sup> Dependiente del Ministerio de Agricultura.

<sup>13</sup> Organismo dependiente del Ministerio de Producción.

<sup>14</sup> Organismo adscrito al Ministerio de Salud.

<sup>15</sup> Adscrito a la Presidencia del Consejo de Ministros.



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

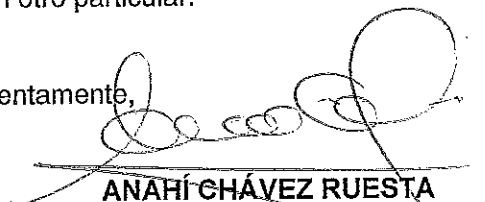
10. Como se puede advertir, el sistema normativo vigente regula la actividad de envasado, comercialización y traslado de productos alimenticios perecibles, toda vez que toma en consideración: (i) aspecto sanitario; (ii) tipos de envases y materiales de los que están fabricados; (iii) las autoridades competentes responsables de realizar la vigilancia higiénica y sanitaria de la producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano; y, (iv) criterios que se deben tomar en cuenta para el transporte y envasado, incluyendo transporte aéreo; entre otros aspectos.
11. En ese sentido, no resultaría necesario emitir una norma como la propuesta en el Proyecto de Ley bajo análisis.

### III. CONCLUSIÓN

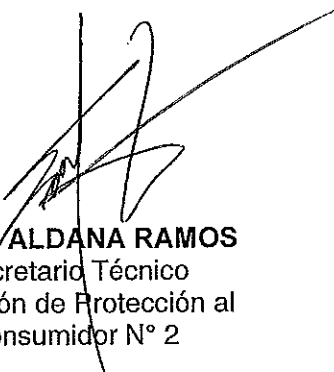
El Proyecto de Ley N° 4243/2014-CR, "*Ley que promueve la competitividad y fomenta el cuidado de la salud en el transporte de productos alimenticios perecibles*", regula aspectos que se encuentran normados de manera integral en la normativa vigente, por lo que consideramos que su aprobación no resulta necesaria.

Sin otro particular.

Atentamente,

  
**ANAHÍ CHÁVEZ RUESTA**  
Directora  
Dirección de la Autoridad Nacional  
de Protección del Consumidor

  
**ROSARIO URÍA TORO**  
Secretaria Técnica  
Comisión de Normalización y de  
Fiscalización de Barreras Comerciales  
No Arancelarias

  
**EDWIN ALDANA RAMOS**  
Secretario Técnico  
Comisión de Protección al  
Consumidor N° 2

ACR//CMV/jcg  
EAR/asv  
RUT/cag