

Rep 1386

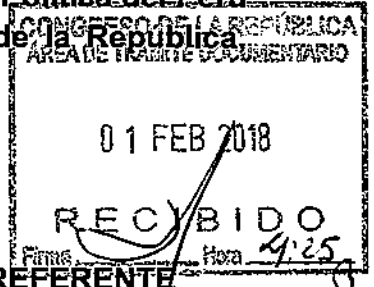


Despacho Cong. Francisco Villavicencio C.

"Decenio de las personas con discapacidad en el Perú"
"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Proyecto de Ley N° 2372/2017-CR

El Congresista de la República que suscribe FRANCISCO JAVIER VILLAVICENCIO CARDENAS, integrante del Grupo Parlamentario Fuerza Popular, en ejercicio del derecho de iniciativa en la formación de las leyes contemplado en el artículo 107° de la Constitución Política del Perú y los artículos 75 y 76 del reglamento del Congreso de la República pone en su consideración el Proyecto de Ley siguiente:

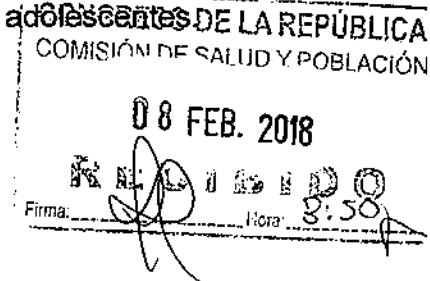


FÓRMULA LEGAL

"LEY QUE DECLARA DE NECESIDAD PÚBLICA Y PREFERENTE INTERÉS NACIONAL LA INFORMACIÓN COMERCIAL SOBRE LA PRESENCIA DE INGREDIENTES GENERADORES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS"

Artículo Único

Declarar de necesidad pública y preferente interés nacional la información sobre la presencia de ingredientes generadores de alergias e intolerancias alimentarias en productos culinarios para el fortalecimiento de la promoción de la alimentación saludable, principalmente en niños, niñas y adolescentes



MILAGROS SALAZAR DE LA TORRE
CONGRESISTA DE LA REPUBLICA

FRANCISCO VILLAVICENCIO CARDENAS
Congresista de la Republica

PERCY ALCALA MATEO
Congresista de la República

Daniel Salaverri Villa
Portavoz
Grupo Parlamentario Fuerza Popular

MÁRCO E. MIYASHIRO ARASHIRO
Congresista de la República

JUAN CARLO YUYES MEZA
Congresista de la República

MÁRTIRES LIZANA SANTOS
Congresista de la República

TAMAR ARIMBORGO GUERRA
Congresista de la República

82393-ATD

2881 009

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, 07 de FEBRERO del 2018

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77º del Reglamento del Congreso de la República; para la Proposición N° 2392 para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y ORGANISMOS REGULADORES DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SALUD Y POBLACIÓN -

JOSÉ F. CEVASCO PIEDRA
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPUBLICA

RECEIVED
SECRETARÍA DE LEGISLACIÓN
CONGRESO DE LA REPUBLICA

RECEIVED
SECRETARÍA DE LEGISLACIÓN
CONGRESO DE LA REPUBLICA

RECEIVED
SECRETARÍA DE LEGISLACIÓN
CONGRESO DE LA REPUBLICA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

• Descripción de la problemática

Uno de los grandes problemas que afecta nuestro país es la dejadez al momento de informar en temas de salud alimentaria, esta afirmación cobra fuerza si traemos a colación la ausencia regulatoria para el caso de productos y componentes alimenticios alérgenos.

Durante los últimos años, el evidente aumento poblacional, el exacerbado desarrollo industrial, la contaminación, la mala dieta y el tipo de vida que llevamos, así como las casi impredecibles condiciones climatológicas en las que nos encontramos con motivo del cambio climático, entre otros factores, han traído consigo el aumento exacerbado en el desarrollo de enfermedades alérgicas en la población y consecuentemente, en situaciones de crisis a raíz de la ingesta desinformada de productos alimenticios.

Hoy por hoy no resulta extraño conocer a alguien que sufra de alergia, pero si lo es encontrar información oportuna y preventiva en envases con alimentos y en restaurantes. A raíz de ello se ha elevado el número de casos en los que la ingesta de alimentos ha devenido en ataques y/o reacciones alérgicas de consideración que incluso han llevado a la muerte a más de una persona¹.

En base a ello, la alergóloga de origen Español, Marcela Santaolalla Montoya, jefa del equipo de alergología del Hospital Universitario Madrid Sanchinarro en el 2015, señala lo siguiente:

"La alergia se debe a una respuesta exagerada e inapropiada del sistema inmunitario frente a sustancias que son inocuas para la mayoría de las personas. La prevalencia de las enfermedades alérgicas a nivel mundial es alta y no deja de aumentar. Aproximadamente de un 30 a un 40% de la población se encuentra afectada por alguna de ellas²".

¹ Es importante resaltar que muchas de las reacciones alérgicas se dan en niños y adolescentes que pueden incurrir por errores y desatenciones a sus alergias tanto por desconocimiento como desinformación y hasta por un simple descuido. Dichas reacciones pueden ser de diversa índole y pueden devenir incluso en la muerte de la persona afectada.

² Información obtenida del siguiente enlace web: <http://www.abc.es/familia-vida-sana/20150516/abci-razones-somos-alergicos-201505141356.html>

Asimismo, la Dra. Santaolalla refiere que a pesar de la opinión de muchas personas sin expertís en el tema, las reacciones alérgicas no son solo una enfermedad de moda o común y/o fácil de controlar, sino que es todo lo contrario, se trata de un problema de salud pública cuya incidencia aumentará a medio y largo plazo³.

Asimismo, debe resaltarse el hecho de que los niños alérgicos con carencia o de información o falta de entendimiento de la situación se exponen a muchos riesgos cuando comen fuera de casa, y no solo en restaurantes sino que al comprar productos envasados; por ello, dos factores son de vital importancia:

- 1) La correcta y oportuna publicidad en los productos envasados y no envasados y en diferentes tipos de locales de hostelería alimentaria.
- 2) Formación en la materia para los profesionales que trabajan en contacto con posibles niños alérgicos en restaurantes, hospitales, comedores escolares, quioscos, comercios, y para todo productor de alimentos envasados, no envasados y demás operadores de hostelería alimentaria.

Otro de los grandes problemas que tenemos en virtud del presente caso, es la reducida cantidad de centros especializados en el tratamiento de alergias y profesionales expertos en el rubro, toda vez que la unidad del Instituto Nacional de Salud del Niño del Ministerio de Salud - MINSA, ubicada en el distrito d Breña, es la única en el país que realiza procedimientos para descartar alergias.

Frente a ello y considerando el ya señalado aumento exacerbado de enfermedades alérgicas, el Instituto referido en el párrafo que antecede creo el Centro de Referencia Nacional de Alergia, Asma e Inmunología – CERNAAI, que hoy en día es la única entidad que realiza procedimientos en alergias respiratorias, alimentarias y a medicamentos⁴.

Lamentablemente y pese a que el CERNAAI cuenta con un equipo de pediaítras, inmunólogos y alergólogos comprometidos con una buena atención a los niños y adolescentes del país, este recibe al año entre 8,000 y 9,000 menores provenientes de todo el país, y en consecuencia, sus pasillos

³ IDEM (2): <http://www.abc.es/familia-vida-sana/20150516/abci-razones-somos-alergicos-201505141356.html>

⁴ Información obtenida del siguiente enlace web: <http://www.minsa.gob.pe/?op=51¬a=18799>

se encuentran abarrotados; esta situación ha devenido en largas esperas para la atención de los pacientes, incluso semanas⁵.

Frente a ello, es evidente la necesidad de herramientas preventivas y de control que aminoren la carga del CERNAAI, informando debidamente la situación peligrosa por manipulación y/o utilización de componentes alérgicos en todo alimento o centro de expendio.

Finalmente, es importante recalcar que son muchos los tipos de reacciones alérgicas y escasa la información y profesionales capacitados en la materia; debemos recordar que hay alergias que matan y que son agentes que afectan a cualquier persona, de cualquier edad, pese a ser más común en la infancia y adolescencia.

◦ **Fundamento de la propuesta**

La propuesta se fundamenta en la necesidad pública de contar con herramientas legales que proporcionen seguridad alimentaria a todas las personas alérgicas, principalmente niños y adolescentes, y que den como resultado la reducción de los índices de accidentes y tragedias que afectan a la población con motivo de la desinformación sobre alérgenos potenciales en los alimentos ingeridos.

◦ **Necesidad de solución**

La situación expuesta se circunscribe a un tema de alto interés público, en consecuencia, ante un posible suceso y con motivo del aumento exacerbado de cuadros alérgicos y de la ausencia de un mayor número de centros de tratamiento, es necesario maximizar la viabilidad de las acciones y medidas de control, que salvaguarden los derechos constitucionales de las personas y hagan frente al problema de manera eficiente, trasladando la responsabilidad de "informar" al operador de hostelería alimentaria y productor de alimentos envasados en virtud del bienestar social y la salud de las personas (esencialmente niños y adolescentes).

⁵ Artículo: Karina Garay Rojas, para el diario oficial "El Peruano" – Información obtenida del enlace web: <http://www.elperuano.com.pe/noticia-adios-a-las-alergias-45971.aspx>

• Legislación Comparada

Es importante precisar que la publicidad de elementos Alérgenos ha sido considerada como necesaria en muchos otros países, por lo que su regulación no se ha hecho esperar y es considerada como prioritaria en virtud de la salud de las personas y de los derechos que estas tienen como consumidores.

Siendo esto así, el Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea, que albergan 28 países miembros,⁶ regula la facilitación de la información alimentaria, considerando que determinados ingredientes u otras sustancias o productos (como los coadyuvantes tecnológicos), cuando se utilizan en la producción de alimentos y siguen estando presentes en el producto acabado, pueden provocar alergias o intolerancias en algunas personas, y algunas de estas alergias o intolerancias representan un riesgo para la salud de las personas afectadas.

Asimismo, considera que es importante que se facilite información sobre la presencia de aditivos alimentarios, coadyuvantes tecnológicos y otras sustancias o productos con efectos alérgicos o de intolerancia demostrados científicamente para que los consumidores, especialmente aquellos que sufran una alergia o intolerancia alimentaria, elijan con conocimiento de causa las opciones que sean seguras para ellos⁷.

Siendo esto así, el **Reglamento N° 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea**, de fecha 25 de octubre de 2011, refiere en su artículo 1° inciso c), que es obligatorio mencionar indicaciones de todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II⁸ adjunto a la normativa, o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

⁶ Países Miembro de la Unión Europea: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumania, Suecia.

⁷ Consideración N° 24 - REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de fecha 25 de octubre de 2011.

⁸ Anexo II, REGLAMENTO (UE) No 1169/2011.- **SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS**

Asimismo, el artículo 21 del referido texto normativo refiere el etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, precisando que los ingredientes alérgenos incluidos en el referido anexo II, deberán ser indicados de manera clara en la etiqueta de los productos, con una tipografía diferenciada del resto de ingredientes.

Por otro lado, cabe resaltar que la Unión Europea desarrolla investigaciones constantes en atención a la publicidad de alérgenos y a la salud de las personas, por lo que con fecha 13 de julio de 2017, se adoptó una notificación sobre las sustancias causantes de alergias e intolerancias, actualizando así la guía sobre etiquetado de alérgenos con el objeto único de ayudar a los consumidores, operadores alimentarios y autoridades nacionales, a entender los nuevos requisitos tipificados en el Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la publicidad de la presencia de sustancias o productos que causan alergias e intolerancias.

Finalmente, cabe resaltar que el Consejo de la Unión Europea, considera que los Estados miembros deben seguir teniendo derecho, dependiendo de las condiciones y las circunstancias prácticas locales, a establecer normas respecto a la información sobre alimentos no envasados. Si bien en tales casos la demanda de los consumidores de otras informaciones es limitada, se considera que la información sobre los alérgenos potenciales es muy importante. Existen indicios de que la mayoría de los incidentes de alergia alimentaria tienen su origen en alimentos no envasados. Por tanto, siempre debe facilitarse al consumidor la información sobre los alérgenos potenciales⁹.

Al respecto, es importante precisar que los reglamentos de la Unión Europea son actos legislativos vinculantes y de observancia obligatoria, por lo que deben necesariamente aplicarse en su integridad por todos los países miembros.

España por ejemplo, tomo acción en el año 2015 con el **Real Decreto N° 126/2015**, normativa nacional que exige la información de elemento alérgenos antes de finalizar la compra y sin costes suplementarios, y que además regula las modalidades informativas sobre la presencia de ingredientes que causan alergias e intolerancias, que por primera vez son exigibles en el caso de los alimentos que se comercializan sin envasar o que se envasan en el punto de venta.

⁹ Consideración N° 48 - REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de fecha 25 de octubre de 2011.

Dicha norma, persigue una importante mejora en la información alimentaria para los consumidores, asegurando además la flexibilidad necesaria para responder a las diferentes modalidades de suministro de los alimentos sin envasar.

Por otro lado, Países como Argentina, Chile, Estados Unidos, y algunos otros, han tomado acción emitiendo diversas normas regulatorias.

Bajo dicho precepto, la Resolución Conjunta N° 11-E/2017 de la Secretaría de políticas, regulación e institutos y de la Secretaría de agregados de valor de la República Argentina, de fecha 29 de setiembre de 2017, en consideración de que las alergias alimentarias surgen como una respuesta del sistema inmunológico en personas sensibles a determinados componentes de los alimentos, cuya gravedad puede variar desde leve hasta un shock anafiláctico que puede causar la muerte, resuelven en su artículo 1ero sustituir el artículo 235 séptimo del Código Alimentario Argentino, señalando que los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles deberán ser declarados a continuación de la lista de ingredientes del rótulo, siempre que ellos o sus derivados estén presentes en los productos alimenticios envasados listos para ofrecerlos a los consumidores, ya sean añadidos como ingredientes o como parte de otros ingredientes.

Asimismo, la referida norma tipifica una lista de ingredientes alérgenos de cuidado y regula la tipografía idónea para su publicidad, además de otorgar un plazo de 365 días corridos (1 año), para la adecuación de todo producto¹⁰.

Del mismo modo, nuestro país vecino, Chile, modifico su Reglamento Sanitario de Alimentos, considerando el notable incremento de las alergias alimentarias, la gravedad de las consecuencias que pueden ocasionar muy bajas dosis de un alérgeno, y que la única medida eficaz de tratamiento es la eliminación estricta del alérgeno de la dieta, toman medidas preventivas para proteger la salud de la población susceptible, facilitando información respecto de los productos alimenticios y sus ingredientes alérgenos, ya que consideran que es derecho de los consumidores el ser informados.

Siendo esto así, mediante Decreto N° 88 del 06 de enero de 2011, modificaron su Reglamento Sanitario de Alimentos, incorporando el término

¹⁰ Resolución Conjunta 11-E/2017 – enlace web:

http://www.cira.org.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=7869:2017-10-09-12-27-40&catid=112&Itemid=500

Hipersensibilidad alimentaria¹¹ y modificando el artículo 107° donde se incorporó el siguiente texto:

"Cuando el alimento, ingrediente o derivado sea o contenga alguno de los causantes de hipersensibilidad (alérgenos alimentarios) reconocidos oficialmente por resolución del Ministerio de Salud, publicada en el Diario Oficial, el o los alérgenos deberán señalarse en la misma lista de ingredientes, con letra de tamaño igual o mayor a las letras de los ingredientes generales, o bajo el título "Contiene..." u otro similar. Si el ingrediente es un derivado de cualquiera de los alérgenos reconocidos por la citada resolución, deberá rotularse el ingrediente y además el alérgeno, como el ejemplo siguiente: caseína (leche) o caseína de leche.

Si el producto alimenticio tiene riesgo de contaminarse, desde la producción o elaboración hasta la comercialización, con los citados alérgenos, se deberá incluir a continuación de la lista de ingredientes, cualquiera de las siguientes frases: "Puede contener...", "Contiene pequeñas cantidades de...", "Contiene trazas de..." o "Elaborado en líneas que también procesan..."; indicando el alérgeno de que se trate."

Por otro lado, la Administración Gubernamental de comidas y fármacos (U.S. Food & Drug administration – FDA) de los Estados Unidos de Norte América, emitió una guía para la industria referida al etiquetado de alimentos en la que se incorpora el etiquetado de la lista de ingredientes que incluyan alérgenos alimentarios, y del mismo modo, muchos otros países han tomado las acciones correspondientes o están en proceso de hacerlo mediante diversos proyectos de Ley, considerando que uno de los pilares de la seguridad alimentaria como obligación del Estado, es fomentar una alta calidad de los alimentos, garantizando su inocuidad y garantía de salubridad, así como establecer una política alimentaria en miras de proteger e informar a los consumidores.

¹¹ Hipersensibilidad alimentaria: reacciones adversas a los alimentos de origen no tóxico. Se dividen en Alergia alimentaria e Hipersensibilidad no alérgica a los alimentos.

• Cuadro Comparativo

A continuación se muestra el cuadro comparativo respecto de la información acotada en el acápite precedente:

<p>Unión Europea (Sus Reglamentos son actos legislativos vinculantes y de observancia obligatoria para todos los 28 países miembro)</p>	<p>Reglamento N° 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea, de fecha 25 de octubre de 2011</p> <p>Notificación sobre las sustancias causantes de alergias e intolerancias, de fecha 13 de julio de 2017</p>	<p>Artículo 1° inciso c).- Señala que es obligatorio mencionar indicaciones de todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II de la normativa, o que derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo, que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.</p> <p>Artículo 21 - el etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, precisando que los ingredientes alérgenos incluidos en el referido anexo II, deberán ser indicados de manera clara en la etiqueta de los productos, con una tipografía diferenciada del resto de ingredientes.</p> <p>Notificación sobre las sustancias causantes de alergias e intolerancias, actualizando así la guía sobre etiquetado de alérgenos con el objeto único de ayudar a los consumidores, operadores alimentarios y autoridades nacionales, a entender los nuevos requisitos tipificados en el Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la publicidad de la presencia de sustancias o productos que causan alergias e intolerancias.</p>
<p>España</p>	<p>Real Decreto N° 126/2015</p>	<p>Normativa nacional que exige la información de elemento alérgenos antes de finalizar la compra y sin costes suplementarios, y que además regula las modalidades informativas sobre la presencia de ingredientes que causan alergias e intolerancias, que por primera vez son exigibles en el caso de los alimentos que se comercializan sin envasar o que se envasan en el punto de venta.</p>
<p>Argentina</p>	<p>Resolución Conjunta N° 11-E/2017 de la Secretaría de políticas, regulación e institutos y de la Secretaría de agregados de valor de la República Argentina, de fecha 29 de setiembre de 2017.</p>	<p>Artículo 1ero - Sustituir el artículo 235 séptimo del Código Alimentario Argentino, señalando que los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles deberán ser declarados a continuación de la lista de ingredientes del rótulo, siempre que ellos o sus derivados estén presentes en los productos alimenticios envasados listos para ofrecerlos a los consumidores, ya sean añadidos como ingredientes o como parte de otros ingredientes.</p> <p>Además se tipifica una lista de ingredientes alérgenos de cuidado y regula la tipografía idónea para su publicidad, además de otorgar un plazo de 365 días corridos (1 año), para la adecuación de todo producto.</p>

Chile	Decreto N° 88 del 06 de enero de 2011 (Modificación de su Reglamento Sanitario de Alimentos)	<p>Incorporación del término Hipersensibilidad alimentaria.</p> <p>Modificación del artículo 107° donde se incorporó el siguiente texto:</p> <p><i>"Cuando el alimento, ingrediente o derivado sea o contenga alguno de los causantes de hipersensibilidad (alérgenos alimentarios) reconocidos oficialmente por resolución del Ministerio de Salud, publicada en el Diario Oficial, el o los alérgenos deberán señalarse en la misma lista de ingredientes, con letra de tamaño igual o mayor a las letras de los ingredientes generales, o bajo el título "Contiene..." u otro similar. Si el ingrediente es un derivado de cualquiera de los alérgenos reconocidos por la citada resolución, deberá rotularse el ingrediente y además el alérgeno, como el ejemplo siguiente: caseína (leche) o caseína de leche.</i></p> <p><i>Si el producto alimenticio tiene riesgo de contaminarse, desde la producción o elaboración hasta la comercialización, con los citados alérgenos, se deberá incluir a continuación de la lista de ingredientes, cualquiera de las siguientes frases: "Puede contener...", "Contiene pequeñas cantidades de...", "Contiene trazas de..." o "Elaborado en líneas que también procesan..."; indicando el alérgeno de que se trate."</i></p>
Estados Unidos	<p>Administración Gubernamental de comidas y fármacos (U.S. Food & Drug administration – FDA)</p> <p>"Guía para la industria referida al etiquetado de alimentos"</p>	Incorpora el etiquetado de la lista de ingredientes que incluyan alérgenos alimentarios.
Perú	x	x

Del mismo modo, muchos otros países han tomado las acciones correspondientes o están en proceso de hacerlo mediante diversos proyectos de Ley, considerando que uno de los pilares de la seguridad alimentaria como obligación del Estado, es fomentar una alta calidad de los alimentos, garantizando su inocuidad y garantía de salubridad, así como establecer una política alimentaria en miras de proteger e informar a los consumidores.

• Propuesta de solución

El proyecto de Ley que regula la publicidad de información alimentaria sobre la presencia de alérgenos potenciales en productos culinarios y envasados pretende regularizar la normativa relacionada a la prevención de los daños a la salud pública y a la protección del consumidor, y al mismo tiempo establecer requisitos básicos para operadores de hostelería alimentaria y productores de alimentos envasados que permitan reducir el índice de afectados por reacciones alérgicas con motivo de la falta de información, atendiendo así las necesidades e intereses de la sociedad frente a un hecho real y descontrolado de riesgo, susceptible de generar afectaciones de todo tipo e incluso la muerte a las personas.

I. EFECTOS DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN

• Sobre la legislación nacional

La presente propuesta de Ley, se enmarca en dos vértices:

- I. Protección al consumidor
- II. Salud de las personas

En lo que refiere al primer punto, los artículos 25^{o12}, 26^{o13}, y 29^{14o} del Subcapítulo I del capítulo IV del código de protección al consumidor - LEY N° 29571, señala sobre la protección a la salud y seguridad de los consumidores, advierten riesgos injustificados a la salud de las personas y alienta medidas de control por parte de los productores, asimismo establece ciertos parámetros para la publicidad cautelar de los alimentos.

¹² Artículo 25.- **Deber general de seguridad;** - Los productos o servicios ofertados en el mercado no deben conllevar, en condiciones de uso normal o previsible, riesgo injustificado o no advertido para la salud o seguridad de los consumidores o sus bienes.

¹³ Artículo 26.- **Wiedidas de los proveedores frente a los riesgos previstos;** - En caso de que, por la naturaleza o componentes del producto o del servicio que se comercialice, el riesgo sea previsible para el proveedor, este debe tomar las medidas necesarias para su adecuada conservación, manipulación y transporte, advirtiendo al consumidor de dicho riesgo, así como del modo correcto de la utilización del producto o la prestación del servicio, y las acciones a tomar en caso de producido un daño. Las acciones del proveedor no deben incrementar el riesgo previsible.

¹⁴ El Artículo 29 de la referida Ley, incorpora una relación de Criterios aplicables a la información y advertencia sobre el riesgo y la peligrosidad

Por otro lado, el artículo 32° del mismo cuerpo normativo precisa lo siguiente sobre los alimentos envasados:

"El etiquetado de los alimentos se rige de conformidad con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius¹⁵.

Los alimentos deben llevar en su etiquetado de manera destacada la denominación que refleje su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engaño al consumidor.

Las alegaciones saludables deben sustentarse de acuerdo con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius¹⁶".

Como se puede observar, pese a no existir regulación específica sobre la materia, similar a la que pretende incorporar el presente Proyecto Normativo, existe una herramienta preventiva que a la fecha viene siendo inobservada por el aparato estatal para la protección al consumidor afectado por Alergias, toda vez que el Codex Alimentarius refiere en su acápite 4.2.del punto 4 sobre el etiquetado obligatorio de alimentos preservados, que la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4¹⁷, debe ser declarada en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología.

¹⁵ Referencia web: <http://www.fao.org/docrep/005/y2770s/y2770s02.htm>

¹⁶ **Codex Alimentarius:** Código alimentario establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO y la Organización Mundial de la Salud en el año 1963 con el propósito de incentivar la incorporación de normas alimentarias armonizadas, que protejan adecuadamente la salud de los consumidores y fomenten prácticas leales en el comercio de los alimentos.

¹⁷ Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos pre envasados.- Punto 4, Acápite 4.2.1.4 Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales:

- cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos;
- 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;
- sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

Asimismo, precisa que cuando no sea posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no deberá comercializarse.

Habiendo analizado lo referido en los párrafos precedentes, se evidencia la existencia de una herramienta que señala la obligación de informar sobre la presencia de alérgenos, sin embargo estas acciones no vienen siendo exigidas por la autoridad para la comercialización de productos alimenticios envasados.

En lo que refiere al segundo punto sobre la salud de las personas, la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes - Ley 30021, y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, nacen con el objeto de promocionar y proteger efectivamente el derecho a la salud pública; siendo esto así, se evidencia la existencia de una herramienta legislativa susceptible de fortalecer el pronunciamiento del presente Proyecto de Ley, enfocándose en la salud de los niños, niñas y adolescentes, por ello, es evidente la intencionalidad estatal enfocada en proteger los intereses sociales por situaciones perjudiciales ocasionadas con motivo de la ausencia de información, principalmente en niños, niñas y adolescentes.

◦ **Sobre la Constitución**

Finalmente, la aprobación fortalecerá los derechos fundamentales de las personas plasmados dentro del artículo 2° de la Constitución Política del Perú de 1993.

II. ANALISIS COSTO BENEFICIO

i. Contexto de la Iniciativa

La iniciativa legislativa presentada se desarrolla en el contexto de la necesidad social de información alimentaria sobre la presencia de componentes alérgenos en los alimentos que se consumen, y de la reducción del índice de accidentes e incluso muertes a raíz de su ingesta.

Frente a ello, se evidencia la necesidad de soluciones rápidas, claras, eficientes, y accesibles, que nazcan con el único propósito de beneficiar a la sociedad y salvaguardar sus derechos constitucionales.

Asimismo, es necesario observar la legislación comparada que viene desarrollándose en vigilancia de la materia como consecuencia del aumento exacerbado de incidentes ocasionados por la ingesta de alimentos con contenido alergénicos por desinformación del público interesado.

Un ejemplo de ello es el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, incorporado por la Unión Europea y que obliga a los países que la conforman a su cumplimiento en virtud del bienestar y salud social.

Dicha norma establece los principios generales, requisitos y demás responsabilidades que rigen la información alimentaria y en particular, el etiquetado de los alimentos, aplicándose a operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena productiva, en caso sus actividades conciernan a la información facilitada al consumidor. Asimismo, la referida norma incluye medidas de control adecuadas para la publicidad de componentes alergénicos e incorporando un listado de sustancias y productos que causan alergias o intolerancias, y es de aplicación directa a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.

2. Objetivo de la propuesta

La presente Ley, busca regular la publicidad de alimentos y componentes de carácter alergénico en productos culinarios y envasados producidos en el Perú, con motivo del fortalecimiento del bienestar social y salvaguardando la salud de las personas, en especial la de los niños, niñas y adolescentes.

3. Identificación de los Actores

La aprobación del Proyecto de Ley que regula la publicidad de información alimentaria sobre la presencia de alérgenos potenciales en productos culinarios y envasados producidos en el Perú, involucrará los siguientes Actores y/o Grupos de Interés:

1. Ancianos, Adultos, Adolescentes y niños de todo género a nivel nacional que sufra de algún tipo de alergia alimentaria.
2. Productores de alimentos envasados.

<p>3. Operadores de Hostelería Alimentaria y operadores</p> <p>4. Padres, Madres, Abuelos, esposos (as), hijos, y demás personas preocupadas por la salud de sus familiares.</p>
<p>5. Instituciones Gubernamentales (Estado)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Salud – MINSA - Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI - Municipalidades Distritales

4. **Matriz de Costo – Beneficio**

POBLACIÓN	COSTO	BENEFICIO
<p>Ancianos, Adultos, Adolescentes y niños de todo género a nivel nacional que sufra de algún tipo de alergia alimentaria</p>	<p>x</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tener la posibilidad de hacer prevalecer su derecho a estar informado. - Reducir el riesgo de reacciones alérgicas. - Proteger su salud.
<p>Productores de alimentos envasados</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Costos para la incorporación de la señalización de elementos alérgenos potenciales en sus productos. 	<ul style="list-style-type: none"> - La posibilidad de mejorar el ciclo de vida del producto y de utilizar la señalización como herramienta de marketing que evidencie sus buenas prácticas en base a los parámetros de la sostenibilidad

		<p>corporativa y la protección a la salud de las personas.</p>
<p>Operadores de Hostelería Alimentaria y operadores electrónicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Costos en tiempo para concientizar a sus trabajadores sobre las posibles consecuencias de las reacciones alérgicas por los ingredientes manipulados de carácter alérgeno. - Incorporación de un sistema de información in situ. (En el Menú o carta, en una pizarras y demás señalizaciones del local, y en la impresión de información escrita para conocimiento del cliente. - Actualización de sus redes sociales y página web para pedidos a domicilio, incorporando la información correspondiente para que sea accesible antes de realizar el pedido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ofrecer el mejor servicio posible a sus clientes y poder jactarse de ello en redes sociales y publicidad boca a boca, haciendo el producto competitivo y seguro en virtud del bienestar general.

<p>Padres, Madres, Abuelos, esposos (as), hijos, y demás personas preocupadas por la salud de sus familiares.</p>	<p>X</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tranquilidad y seguridad: El familiar o amigo del afectado con el cuadro alérgico podrá informarse debidamente antes de consumir cualquier producto susceptible de generar reacciones alérgicas en su persona.
<p>Ministerio de Salud – MINSA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gastos en asignación de recursos para actividades de supervisión. 	<ul style="list-style-type: none"> - Beneficio Económico generados en actos de supervisión. - Beneficio en el fortalecimiento de sus capacidades y la generación de confianza en la sociedad por su buena gestión.
<p>Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI</p>	<p>x</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Beneficio en el fortalecimiento de sus capacidades y la generación de confianza en la sociedad por su buena gestión.

<p>Municipalidad Distrital</p>	<p>Gastos en asignación de recursos para actividades de supervisión.</p> <p>Gastos en concientización y publicidad de los requerimientos para operadores culinarios y puntos de venta de alimentos envasados de su jurisdicción.</p> <p>Redacción de tala de sanciones por incumplimientos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tener la posibilidad de hacer prevalecer su derecho a estar informado. - Reducir el riesgo de reacciones alérgicas. - Proteger su salud.
--------------------------------	--	--

IV. INCIDENCIA AMBIENTAL

La norma propuesta incide de manera directa en la gestión ambiental del Estado por cuanto nuestro país se encuentra internacionalmente comprometido con lo señalado en el Acuerdo de París del año 2015, en el marco de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio climático que sienta una base para la reducción de emisiones de gases efecto invernadero y la mitigación de sus efectos en el ecosistema.

Siendo esto así y en consideración de los Objetivos Mundiales de Desarrollo Sostenible de la Agenda al 2030, aprobados en dicha reunión internacional, la presente Ley busca dar cumplimiento a dos de sus acápites por cuanto promueve los siguientes puntos:

- Salud y Bienestar
- Producción y consumo responsable

De esta manera, nuestro país avanza en sus compromisos internacionales y al mismo tiempo prioriza acciones en virtud de la protección al consumidor, la salud de las personas y el bienestar general.

V. VINCULACIÓN CON LAS POLÍTICAS DEL ACUERDO NACIONAL

La redacción del presente proyecto ley, se circunscribe a las siguientes Políticas del Acuerdo Nacional¹⁸:

- **Política de Estado 1: Fortalecimiento del régimen democrático y del Estado de derecho**

Fortalecer las instituciones del Estado de derecho, la justicia y los derechos humanos, para consolidar un verdadero balance e independencia de los poderes del Estado y una efectiva protección a los derechos de las personas. 100% de peruanos acceden a la identidad.

- **Política de Estado 15: Promoción de la seguridad alimentaria y nutrición**

Impulsar el acceso y uso de los bienes y servicios públicos de intervención costo-efectiva para la reducción acelerada y sostenida de la desnutrición crónica infantil y la anemia nutricional

- **Política de Estado 19: Desarrollo sostenible y gestión ambiental**

Realizar las acciones de gobierno correspondientes con el objetivo de lograr una sana convivencia entre la agricultura y la minería. Impulsar el uso de energías renovables a través de la reconversión energética en el marco del acuerdo de COP21. Fortalecer la gestión y el rol de los organismos de fiscalización ambiental. Aplicar sanciones efectivas como consecuencia del incumplimiento de las normas ambientales.

¹⁸ Fuente web: http://acuerdonacional.pe/wp-content/uploads/2016/03/Políticas-de-Estado-y-Planes-de-Gobierno-2016_2021.pdf ... (Esta comparación nos permite evaluar la continuidad y vigencia de las políticas de Estado y de posteriores acuerdos que las amplían. Asimismo, se distinguen las coincidencias entre el Acuerdo Nacional y los planes de gobierno de cada partido inscrito).