

수생물학적 제품에 적용되는 라벨링 관련 건강 규정

# NORMATIVA SANITARIA EN MATERIA DE ETIQUETADO APLICABLE A LOS PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

Arthur Melendez Alcazar  
Director de Fiscalización Sanitaria

Junio 2025



# SANIPES 의 기 Funciones de SANIPES

"Garantizar la sanidad e inocuidad de los recursos y productos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano incluidos los alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura"

**FINALIDAD de  
SANIPES**

## Regulación y promoción de estándares de calidad

- Desarrollo de normas en sanidad e inocuidad, en línea con estándares internacionales.
- Gestionar la armonización y equivalencia de la normativa sanitaria.

## Vigilancia y Fiscalización

- Declarar zonas libres de enfermedades.
- Fiscalización sanitaria basada en análisis de riesgo
- Dictar medidas preventivas y cautelares ante riesgos para la salud pública.

## Certificación, habilitación y gestión de alertas

- Emitir, revocar o suspender títulos habilitantes.
- Gestionar sistemas de rastreabilidad del producto.
- Gestionar alertas sanitarias.

## Promoción de buenas prácticas y asistencia técnica

- Promoción de cumplimiento normativo en la cadena productiva
- Fomentar espacios de colaboración con actores públicos y privados, nacionales e internacionales.

### Objetivo de las acreditaciones de SANIPES:

- Confianza en el mercado interno y externo .
- Competencia Técnica.
- Transparencia.
- Antisoborno.

### Acreditaciones internacionales



### Implementados y recertificados (2024):

- **NTP-ISO/IEC 17025:** 17 ensayos acreditados en sede Callao y 03 en Piura).
- **Norma ISO/IEC 17043:2023** Ensayos de aptitud. 09 métodos.
- **Norma ISO 37001:2016** Sistema de Gestión Antisoborno (02 alcances):
  - i) Productos congelados – 2024
  - ii) Certificaciones sanitarias para productos hidrobiológicos en conserva para el mercado nacional.

### En proceso de implementación (2025):

- **NTP-ISO/IEC 17020:** Organismos de Inspección con alcance Congelados.
- **ISO 27001:** Seguridad de Información.
- **ISO 9001:** Certificados de Exportación de productos congelados y, para conservas destinadas a mercado nacional.

# Contenido:

01

Normativa sanitaria pesquera y acuícola.

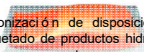


02

Normativa del *Codex Alimentarius* relacionada al etiquetado de productos hidrobiológicos.

03

Armonización de disposiciones sobre etiquetado de productos hidrobiológicos de consumo humano : Normativa nacional y *Codex Alimentarius*.



04

Disposiciones para el etiquetado de concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico



04

Ejemplos de etiquetado para productos hidrobiológicos de consumo humano



# Normativa sanitaria pesquera y acuícola

## PRODUCE

Aprueban el Reglamento de la Ley N° 30063,  
Ley de Creación del Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera (SANIPES)

DECRETO SUPREMO  
N° 010-2019-PRODUCE

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, mediante la Ley N° 30063 se crea el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), para garantizar la sanidad e inocuidad en toda la cadena productiva de los productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico, mediante la certificación respectiva, fortaleciendo la autoridad sanitaria pesquera, elevándola a niveles de competitividad técnica y científica, con el propósito de proteger la vida y la salud pública;

Que, el artículo 3 de la precitada Ley establece que el SANIPES tiene competencia para normar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos e ingredientes de piensos de origen hidrobiológico

*"SANIPES propone y/o aprueba la normativa sanitaria pesquera y acuícola de conformidad con la normativa nacional y con las normas y medidas sanitarias y fitosanitarias internacionales, incluidas las disposiciones del Codex Alimentarius y de la Organización Mundial de la Sanidad Animal (OMSA), en el ámbito de su competencia; y aplica los criterios del Codex Alimentarius y/o de la Organización Mundial de Sanidad Animal (...)"*

**Los criterios del Codex Alimentarius sirven de base para orientar, interpretar y aplicar la normativa sanitaria nacional, en caso sea necesario.**

**Reglamento de la Ley N°  
30063 y sus modificatorias**



**Las normas del Codex Alimentarius y de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) se aplican supletoriamente a la normativa sanitaria nacional.**

# Normativa del Codex Alimentarius relacionada al etiquetado de productos hidrobiológicos

En adición a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, existen disposiciones específicas sobre etiquetado en otras normas del CODEX, entre las principales:

**Norma General para Etiquetado  
de Alimentos Preenvasados  
(CXS 1-1985)**

## **Preenvasado:**

Todo alimento envuelto,  
empaquetado o  
embalado previamente,  
listo para ofrecerlo al  
consumidor o para fines  
de hostelería.

NORMA PARA  
PESCADOS NO  
EVISCERADOS Y  
EVISCERADOS  
CONGELADOS  
RÁPIDAMENTE  
CXS 36-1981

NORMA PARA  
FILETES DE PESCADO  
CONGELADOS  
RÁPIDAMENTE  
CXS 190-1995

NORMA PARA  
BLOQUES DE FILETES  
DE PESCADO, CARNE  
DE PESCADO PICADA  
Y MEZCLAS DE  
FILETES Y DE CARNE  
DE PESCADO PICADA  
CONGELADOS  
RÁPIDAMENTE  
CXS 165-1989

NORMA PARA  
BARRITAS,  
PORCIONES Y  
FILETES DE PESCADO  
EMPANADOS O  
REBOZADOS  
CONGELADOS  
RÁPIDAMENTE  
CXS 166-1989

NORMA PARA LOS  
PRODUCTOS DE  
PECTÍNIDOS  
FRESCOS Y  
PECTÍNIDOS CRUDOS  
CONGELADOS  
RÁPIDAMENTE  
CXS 315-2014

NORMA PARA LOS  
CAMARONES  
CONGELADOS  
RÁPIDAMENTE  
CXS 92-1981

NORMA PARA  
PESCADOS EN  
CONSERVA  
CXS 119-1981

NORMA PARA EL  
ATÚN Y EL BONITO  
EN CONSERVA  
CXS 70-1981

NORMA PARA LAS  
SARDINAS Y  
PRODUCTOS  
ANÁLOGOS EN  
CONSERVA  
CXS 94-1981

NORMA PARA LOS  
CAMARONES EN  
CONSERVA  
CXS 37-1991

# Normativa sanitaria nacional que regula el etiquetado de productos hidrobiológicos

## Definición

### Etiquetado

Marbete, marca u otra materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en bajo relieve o adherido al producto, su envase o empaque.



### Artículo 111

Contenido de la etiqueta de los productos hidrobiológicos

Se desarrolla a  
continuación



**Decreto Supremo que aprueba el  
Reglamento Sectorial de Inocuidad para las  
Actividades Pesqueras y Acuícolas**

**DECRETO SUPREMO  
N° 020-2022-PRODUCE**

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Perú, en su artículo 7, establece que todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa;

Que, para el ejercicio de las competencias compartidas del gobierno nacional con los gobiernos regionales, en las funciones que son materia de descentralización, corresponde a los Ministerios, entre otras, la función de dictar normas y lineamientos técnicos para el otorgamiento y reconocimiento de derechos, a través de autorizaciones, permisos, licencias y concesiones, tal como lo establece el numeral 23.3 del artículo 23 de la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo;

Que, el Decreto Legislativo N° 1047, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción,

# Armonización de disposiciones sobre etiquetado de productos hidrobiológicos (\*): Normativa nacional y

CORDEX

Numeral 4 del  
CXS 1-1985



Artículo 111 del  
Reglamento Sectorial de  
Inocuidad

Numeral 4 del  
CXS 1-1985



Artículo 111 del  
Reglamento Sectorial de  
Inocuidad

Subnumeral  
4.1

Nombre del producto de  
acuerdo al registro sanitario

Subnumeral 1  
del numeral  
111.1

Subnumeral  
4.7

Fecha de producción

Subnumeral 5  
del numeral  
111.1

Subnumeral  
4.1

Nombre común, cuando difiera de  
la denominación del producto, y  
nombre científico del recurso  
hidrobiológico

Subnumeral 2  
del numeral  
111.1

Subnumeral  
4.3

Contenido neto del producto  
hidrobiológico

Subnumeral 6  
del numeral  
111.1

Subnumeral  
4.5

País de fabricación o  
producción

Subnumeral 3  
del numeral  
111.1

Subnumeral  
4.3

Peso drenado o  
escurrido

Subnumeral 7  
del numeral  
111.1

Subnumeral  
4.7

En productos perecibles: Fecha de  
vencimiento, duración mínima o  
límite de venta; Condiciones de  
conservación o almacenamiento

Subnumeral 4  
del numeral  
111.1

Subnumeral  
4.2

Declaración de insumos o  
materias primas que  
representen algún riesgo para  
el consumidor o usuario.

Subnumeral 8  
del numeral  
111.1

(\*) Excepto concentrados proteicos y aceites de origen

# Armonización de disposiciones sobre etiquetado de productos hidrobiológicos(\*): Normativa nacional y

**CODEx**

Numeral 4 del CXS 1-1985

Artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad

Artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad

Subnumeral 4.2

Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente

Subnumeral 9 del numeral 111.1

Subnumeral 4.6

Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto

Subnumeral 10 del numeral 111.1

Subnumeral 4.4

Nombre o razón social y dirección legal del productor; importador, distribuidor, comercializador, código de habilitación o autorización sanitaria de la planta

Subnumeral 11 del numeral 111.1

Subnumeral 4.8

Instrucciones para su uso

Subnumeral 12 del numeral 111.1

Número de registro sanitario del producto hidrobiológico

Subnumeral 13 del numeral 111.1



(\*) Excepto concentrados proteicos y aceites de origen



# Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

## Nombre o denominación del producto del producto:

- Según registro sanitario (SANIPES) y Codex Alimentarius.
- Sin incluir denominaciones de marca y/o calidad.

## En mezclas de especies, precisar género (si aplica).

## Empresas peruanas: Incluir RUC.



Filete de bonito en aceite vegetal



Filete de bonito **calidad premium**  
en aceite vegetal

## Indicaciones específicas:

- Unidades de medida peruanas.
- En castellano, visible, legible e indeleble.
- Si la etiqueta original está en otro idioma, usar etiqueta complementaria sin ocultar lote, fecha de vencimiento o fabricante.
- Congelados al vacío: "Mantenga el producto hidrobiológico congelado. Descongele en el refrigerador antes del consumo".
- Glaseado: Especificar "producto glaseado" y porcentaje (excluido del contenido neto).
- Ahumados: Precisar "ahumado" o "aromatizado con sabor a ahumado".
- Empanizados / arrebozados: Indicar proporción de recurso hidrobiológico.



**Contenido (Con glaseo): 1 kg**  
**Contenido Neto (Sin glaseo): 700 g**  
**Producto glaseado (30%)**



CONTIENE PESCADO

Instrucciones para su uso: Consuma previa cocción o preparación culinaria.

Mantenga el producto Hidrobiológico congelado. Descongele en el refrigerador antes del consumo.

# Disposiciones para el etiquetado de concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico

## Numeral 111.2 del artículo 111

Reglamento Sectorial de Inocuidad para las actividades pesqueras y acuícolas

**01**

Nombre del  
producto

**02**

Número de ruma  
o lote, según  
corresponda

**03**

Código de  
identificación del  
tanque, en caso de  
aceite de origen  
hidrobiológico

**04**

Fecha de  
producción

**05**

Fecha de  
vencimiento

**06**

País de  
origen

**07**

Contenido  
neto

**08**

Nombre o razón social y  
dirección legal de productor;  
importador, distribuidor y/o  
comercializado; código de  
habilitación o autorización  
sanitaria de la planta; y en  
caso de empresa (s)  
constituida(s) en Perú, el  
(RUC).



PERÚ

Ministerio  
de la ProducciónSANIPES  
Autoridad Nacional de  
Sanidad e Inocuidad  
de Alimentos

# Ejemplo de etiqueta: producto hidrobiológico - Conforme a la normativa sanitaria del Perú conserva



Nombre del producto

Contenido neto

Nombre común, precisar  
género (si aplica).Condiciones de  
almacenamientoNombre y la dirección de la  
planta de procesamiento

País de producción

Datos del importador,  
distribuidor y/o comercializador  
(Nombre y dirección), RUCPeso drenado o escorrido (en caso  
aplique)Listado de ingredientes y aditivos  
alimentarios ordenados de forma  
decreciente.Declaración de insumo o  
materia prima que represente  
algun riesgo (alergenos entre  
otros)

Instrucciones para su uso

Código de habilitación o  
autorización sanitaria de la planta

Número de registro sanitario

Atún galeto amarillo

INGREDIENTES: Atún (*Thunnus albacares*), aceite vegetal,  
agua y sal. CONTIENE PESCADO Y ACEITE VEGETAL DE SOYA.  
Mantener en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar  
el contenido en un recipiente no metálico y en refrigeración.Producido y envasado por: Promopesca S.A.  
Km 4.5 Vía Manta-Montecristi, Manabí, Ecuador. (PP-4127)  
Origen: EcuadorImportado y comercializado por: Frutos y Especies S.A.C.  
Av. México 1937, La Victoria, Lima - Perú  
RUC: 20207845044  
Teléfono: 4737552Registro Sanitario: xxxxxxxxxxxxxxxx  
Lote, fecha de producción y fecha de vencimiento: ver en la lata.

Nombre del producto

Fecha de producción

Fecha de vencimiento, duración  
mínima



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



## Ejemplo de etiqueta: producto hidrobiológico - deshidratado

Conforme a la normativa sanitaria del Perú

### ALGAS DESHIDRATADAS TOSTADA (GIM ROASTED)

Nombre del producto

INSTRUCCIONES: Se consume directo como bocadito o snack. Se puede acompañar con arroz.

Nombre común, precisar género (si aplica)

INGREDIENTES:

Algas nori (porphyra umbilicalis), aceite de canola, aceite de sésamo, sal.

Nombre y la dirección de la planta de procesamiento

Fabricado por:

CJ SEAFOOD CORPORATION

Icheon plant 563-38, Hwangmu-ro, Sindun-myeon, Icheon-si, Gyeonggi-do, República de Corea

Datos del importador, distribuidor y/o comercializador (Nombre y dirección), RUC

Importado por:

NGN TRADING S.A.C.

RUC: 20610590684

Jr. San Felipe N° 494 Chorrillos, Lima  
Urb. Villa Marina / Esquina con av. La alameda 123

Fecha de producción

Autorización planta productora: 2004-0358062

Peso neto: 10 gr

Fecha de vencimiento, duración mínima

Fecha de producción: 23.05.2023

Fecha de vencimiento: 22.05.2024

Lote: 152729

Identificación del lote

Procedencia: corea del sur

Tel.: 998614474 / 3790646

País de producción

Conservar y almacenar bajo sombra a temperatura de ambiente.

Condiciones de almacenamiento

Registro Sanitario N°

Número de registro sanitario



(Producto importado por Perú)



PERÚ  
Ministerio  
de la Producción



FIRMA DEL “ACUERDO PARA IMPLEMENTAR CERTIFICACIÓN  
ELECTRÓNICA EN COMERCIO PESQUERO” EN PALACIO DE  
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ, CON LA PRESENCIA DE LA  
PRESIDENTA DINA BOLUARTE ZEGARRA Y EL PRESIDENTE YOON  
SUK-YEOL DE LA REPÚBLICA DE COREA



*“Garantizando la inocuidad y calidad de las exportaciones  
peruanas a la República de Corea”*

**Recordamos con mucho aprecio  
la visita del Ministra Yu-Kyoung  
OH del Ministerio de Seguridad  
de Alimentos y Medicamentos, lo  
cual permitió reforzar los lazos  
entre la República del Perú y la  
República de Corea (SANIPES–  
MDFS)**

**감사합니다  
MUCHAS  
GRACIAS**

**PROMOVEMOS**  
PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA  
*Saludable*

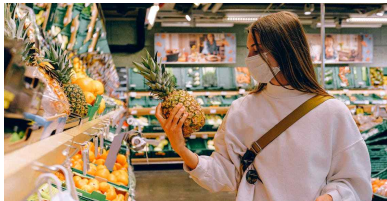


**SANIPES**

Autoridad Nacional de  
Sanidad e Inocuidad  
en Pesca y Acuicultura

/SanipesPerú





PERÚ  
Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego

**SENASA**  
PERU

## Normativa actual de etiquetado para las importaciones de productos agropecuarios

**Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI  
Modifica el artículo 27° del Reglamento de  
Inocuidad Agroalimentaria**

Ing. Angel Cárdenas Sánchez  
Analista de Inocuidad Agroalimentaria

Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria

27/08/2024



## ÍNDICE

1. Antecedentes.
2. Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI.





Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985)

## NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

### 4. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

- 4.1 Nombre del alimento
- 4.2 Lista de ingredientes
- 4.3 Contenido neto
- 4.4 Nombre y dirección
- 4.5 País de origen
- 4.6 Identificación del lote
- 4.7 Marcado de la fecha
- 4.8 Instrucciones para el uso



PODER LEGISLATIVO

CONGRESO DE LA REPUBLICA

LEY Nº 29571

CÓDIGO DE PROTECCIÓN Y DEFENSA  
DEL CONSUMIDOR

Capítulo IV

Salud y seguridad de los consumidores

Subcapítulo II

Protección de los consumidores en los alimentos

**Artículo 32°.-** Etiquetado y denominación de los alimentos

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 Alimentarius.

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

## DECRETO LEGISLATIVO Nº 1304

### DECRETO LEGISLATIVO QUE APRUEBA LA LEY DE ETIQUETADO Y VERIFICACIÓN DE LOS REGLAMENTOS TÉCNICOS DE LOS PRODUCTOS INDUSTRIALES MANUFACTURADOS

#### Artículo 3.- Información del etiquetado

El etiquetado debe contener la siguiente información:

- a) Nombre o denominación del producto.
- b) País de fabricación.
- c) Si el producto es perecible:

- c.1 Fecha de vencimiento.
- c.2 Condiciones de conservación.
- c.3 Observaciones.

d) Condición del producto, en caso se trate de un producto defectuoso, usado, reconstruido o remanufacturado.

e) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

f) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.



g) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).

h) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.

i) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.

#### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

##### PRIMERA.- Disposiciones especiales

Los siguientes productos se rigen por las disposiciones contenidas en los reglamentos técnicos que correspondan:

- a) Cosméticos,
- b) Productos de higiene doméstica y productos absorbentes de higiene personal,
- c) Alimentos y bebidas,
- d) Farmacéuticos y dispositivos médicos,
- e) Agroquímicos,
- f) Explosivos,
- g) Otros que mediante Decreto Supremo debidamente sustentado se disponga.

## 2. DECRETO SUPREMO N° 006-2022-MIDAGRI

Decreto Supremo que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG

## DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO

### Decreto Supremo que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG

DECRETO SUPREMO  
N° 006-2022-MIDAGRI

DECRETA:

**Artículo 1.-** Modificación del artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG

Modifícase el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG, conforme al texto siguiente:



#### **"Artículo 27.- Identificación de alimentos agropecuarios primarios y piensos"**

Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, a excepción de los indicados en artículo 4 del presente Reglamento, deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación, **ficha técnica** o información pertinente.

Para el caso específico de alimentos agropecuarios de procesamiento primario nacionales e importados, la etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

- Nombre del alimento.
- Contenido Neto.
- País de origen o lugar de procedencia.
- Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria.
- Nombre y Dirección del importador, de corresponder.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.
- Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso y conservación".





a. Nombre del alimento.

b. Contenido Neto.

c. País de origen o lugar de procedencia.

d. Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria.

e. Nombre y Dirección del importador, de corresponder.



a

El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico

b

Deberá declararse el contenido neto en peso para los alimentos sólidos, dentro del Sistema Internacional de Medidas (SI)

c

Deberá indicarse el país de origen o lugar de procedencia del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor

d

Deberá indicarse el nombre y la dirección del titular responsable del establecimiento donde fue emitida la autorización sanitaria

e

Deberá indicarse el nombre y la dirección del importador del alimento, no aplica en el caso del alimento de origen nacional.



f. Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.

g. Identificación del Lote.

h. Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de.

i. Instrucciones para el uso y conservación\*.



f

Número de la Autorización Sanitaria del establecimiento de procesamiento primario de alimentos agropecuarios

g

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar el lote.

h

Cuando un alimento deba ser consumido antes de una fecha determinada para garantizar su inocuidad y calidad se declarará "Fecha de Vencimiento" (FV), o cuando no se requiera una FV se declarará "Consumir preferentemente antes de"

i

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo para asegurar una correcta utilización del alimento, asimismo, condiciones especiales que requieran para la conservación del alimento.



- a) Nombre del alimento ☒
- b) Contenido neto ☒
- c) País de origen o lugar de procedencia ☐

- d) Nombre y dirección del titular de la ☐
- e) Nombre y dirección del importador ☐
- f) AS de EPPAA ☐

- g) Identificación de lote ☒
- h) Fecha de vencimiento ☐
- i) Instrucciones para el uso y conservación ☐

# GRACIAS

La **inocuidad** de los alimentos es una responsabilidad compartida desde la producción hasta el consumo.







PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego

**SENASA**  
PERU



BICENTENARIO  
DEL PERÚ  
2021 - 2024



senasaperu



senasaperu



@senasaperu



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria

Etiquetado de  
alimentos elaborados  
industrialmente  
(alimentos procesados)





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria

## Competencias en materia de rotulado de alimentos procesados



DIGESA. Establece las disposiciones en relación a la información que debe contener el etiquetado de alimentos procesados.



DPROM. Establece regulación en relación a las advertencias publicitarias (octógonos).



Define normas y estándares sobre la Información metroológica.



Fiscaliza el rotulado de productos de acuerdo a las regulaciones específicas.



PERÚ

Ministerio  
de Salud

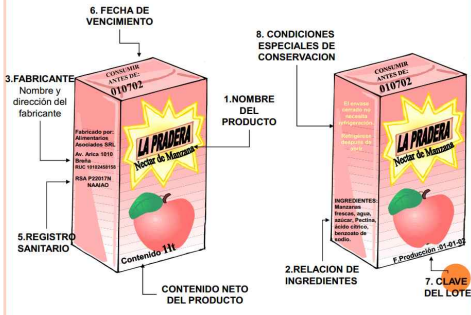
Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria

## Información en el rotulado

### REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Aprobado por Decreto  
Supremo 007-98  
Artículo 117

### NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. CXS 1-1985





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria

## Advertencias publicitarias

Manual de Advertencias Publicitarias, en el marco de lo establecido en La Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños y adolescentes. 06/06/2018.

Las advertencias publicitarias estarán ubicadas en la zona superior derecha de la cara frontal de la etiqueta, siguiendo el orden aprobado en el gráfico.



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



EVITAR SU CONSUMO



PERÚ

Ministerio  
de SaludDirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria

## Advertencias publicitarias

Las advertencias publicitarias son aplicables a alimentos procesados cuyo contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas trans supere los parámetros técnicos establecidos.

Technical parameters	Term of entry into force	
	At 6 month after the manual was approved	At 39 month after the manual was approved
Sodium	$\geq 800 / 100\text{g}$ in solid foods $\geq 100 / 100\text{ mL}$ in drinks	$\geq 400 / 100\text{g}$ in solid foods $\geq 100 / 100\text{ mL}$ in drinks
Total sugar	$\geq 22.5 / 100\text{g}$ in solid foods $\geq 6 / 100\text{ mL}$ in drinks	$\geq 10 / 100\text{g}$ in solid foods $\geq 5 / 100\text{ mL}$ in drinks
Saturated fats	$\geq 6 / 100\text{g}$ in solid foods $\geq 3 / 100\text{ mL}$ in drinks	$\geq 4 / 100\text{g}$ in solid foods $\geq 3 / 100\text{ mL}$ in drinks
Trans fat	$< 2\text{ g} / 100\text{ g fat}$	$< 2\text{ g} / 100\text{ g fat}$



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria

En proceso de reglamentación

CONGRESO DE  
LA REPÚBLICA

**LEY N° 31881**

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA

POR CUANTO:

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA;

Ha dado la Ley siguiente:

**LEY QUE PROMUEVE BRINDAR INFORMACIÓN DE  
LOS ALIMENTOS QUE NO CONTIENEN GLUTEN**

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente ley tiene por objeto brindar información de los alimentos que no contienen gluten para que los consumidores, en especial aquellas personas que padecen de celiaquía, intolerancia o alergia al gluten,

Propone el establecimiento de;

Autorización del uso de un símbolo para  
productos nacionales e importados.

Las características del símbolo



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Salud Pública

Dirección General  
de Salud Ambiental  
e Inocuidad Alimentaria



[digesaconsul@minsa.gob.pe](mailto:digesaconsul@minsa.gob.pe)  
[ast\\_internacional@minsa.gob.pe](mailto:ast_internacional@minsa.gob.pe)  
[mesadepartesdigesa@minsa.gob.p](mailto:mesadepartesdigesa@minsa.gob.pe)  
e



(511) 631-  
4430



[www.digesa.minsa.gob.pe](http://www.digesa.minsa.gob.pe)