

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Importancia de la Normalización en el etiquetado de alimentos procesados

gob.pe/inacal/



JORGE TORRES CHOCCE
jtorresc@inacal.gob.pe

Especialista de Normalización



INACAL

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Somos el ente ejecutor y máxima autoridad normativa que conduce el Sistema Nacional de la Calidad en el país. (Adscrito al Ministerio de la Producción)

Nuestra finalidad es promover y asegurar el cumplimiento de la Política Nacional para la Calidad con miras a:



**EL DESARROLO Y LA
COMPETITIVIDAD
DE LAS ACTIVIDADES
ECONÓMICAS.**



**LA PROTECCIÓN DEL
CONSUMIDOR.**

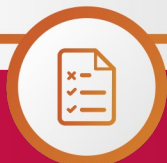
INACAL SOBRE 4 EJES

NORMALIZACIÓN

Aprueba las Normas Técnicas Peruanas, no son reglamentos y son voluntarias.

ESTANDARIZA los procesos productivos, con el objetivo de incrementar la calidad y seguridad de productos y servicios.

Contribuye a la competitividad, intensifica la competencia e incrementa las exportaciones.



ACREDITACIÓN

Evalúa la competencia técnica de los organismos de evaluación de la conformidad para dar garantía de un servicio confiable y reconocido nacional e internacionalmente.

Apoyamos el desarrollo de productos y servicios competitivos en el ámbito nacional e internacional, garantizando seguridad y cumplimiento de estándares de calidad.



METROLOGÍA

Garantiza la trazabilidad internacional de las mediciones.

Presta servicios de calibración de equipos e instrumentos de medición a los laboratorios de calibración y a la industria.

Custodia los patrones nacionales para asegurar la uniformidad de las mediciones en el país.



DESARROLLO ESTRATÉGICO DE LA CALIDAD

Promueve una adecuada gestión e implementación de la Política nacional para la Calidad y el desarrollo de la Cultura de la Calidad.

Investiga e identifica la demanda y oportunidades de desarrollo de la infraestructura de la calidad, identifica de brechas en materia de calidad y el desarrollo de estrategias de intervención.



CONTENIDO

01**El Inacal y la Importancia de la Normalización****02****Comité Técnico de Alimentos envasados. Rotulado****03****NTP desarrolladas por el CTN de Alimentos envasados. Rotulado****04****Búsqueda de Normas Técnicas Peruanas**

01

EL INACAL Y LA IMPORTANCIA DE LA NORMALIZACIÓN



Que es una Norma Técnica y para que se usa?

Es un **documento técnico que contiene especificaciones técnicas**, aprobado en consenso por las partes interesadas.
Su naturaleza es voluntaria, se basa en estándares internacionales con el objeto de atender las necesidades de las partes interesadas.



Producción: Empresas, gremios empresariales, comercializadores



Consumo: Entidades públicas, asociaciones de consumidores



Técnico – Académico: Universidades, colegios profesionales, inst de investigación, laboratorios, OECs, entre otros

Jerarquía de la Normalización?

**Con esta Jerarquía se evitan obstáculos técnicos al comercio:
Mientras más es el consenso menor es el obstáculo.**

Jerarquía de las Normas





02

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS. ROTULADO

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

CTN DE ALIMENTOS ENVASADOS. ROTULADO

Secretaría

Sociedad Nacional de Industrias

Secretaria

Rudy Campos Espinoza

Fecha de conformación

11/04/2002

Campo de actividad

Normalización sobre etiquetado de los alimentos envasados



03

NTP DESARROLLADAS EN EL CTN DE ALIMENTOS ENVASADOS. ROTULADO

Norma Técnica Peruana



NTP desarrolladas en el CTN de Alimentos envasados. Rotulado

NTP	NTP 209.038:2019	ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición
NTP	NTP 209.654:2006 (revisada el 2019)	ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y declaración de propiedades de alimentos envasados para regímenes especiales. 1ª Edición
NTP	NTP 209.652:2017	ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición
NTP	NTP 209.655:2016	ETIQUETADO. Declaración del contenido de ácidos grasos trans. 2ª Edición
GP	GP 25:2022	ALIMENTOS ENVASADOS. Guías diarias de alimentación (GDA) en el etiquetado nutricional, 1ª Edición

NTP próximas a aprobar en el CTN de Alimentos envasados.

Rotulado

GP	GP 25:2022	ALIMENTOS ENVASADOS. Guías diarias de alimentación (GDA) en el etiquetado nutricional, 2ª Edición
GO	GP 110:2022	ALIMENTOS ENVASADOS: Guía de Implementación de octógonos en el Etiquetado de Alimentos Procesados. 1ª Edición

PNTP en proceso de aprobación o desarrollo en el CTN de Alimentos envasados. Rotulado

PNTP	PNTP 209.655:2022	ETIQUETADO. Declaración del contenido de ácidos grasos trans. 3ª Edición
PNTP	PNTP 829.200:2022	ETIQUETADO. Definiciones de tamaño de porciones para etiquetado. 1ª Edición

04

BÚSQUEDA DE NORMAS TÉCNICAS PERUANAS

Norma Técnica Peruana

Dirección de Normalización
Calle Las Camelias 913, San Isidro (Lima 27)

Lima, Perú



INACAL PERÚ

INACAL PERÚ

INACAL PERÚ

INACAL PERÚ

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Buscador de Normas Técnicas Peruanas



<https://www.inacal.gob.pe/cid/categoria/normas-tecnicas-peruanas>

Plataforma “Normas Libres”

<https://normaslibres.inacal.gob.pe:8095/>



Buscador de Normas Técnicas Peruanas

Sala virtual de lectura de Normas Técnicas Peruanas



Lectura del contenido total de Normas Técnicas Peruanas por un periodo de 72 h previa inscripción gratuita.



Las adopciones de las Normas y textos afines de la ISO e IEC no se encuentran en esta plataforma por tener derechos de propiedad intelectual conjunto con las mencionadas organizaciones internacionales de normalización.

<https://salalecturavirtual.inacal.gob.pe:8098/>

Consultas sobre las NTP: dn@inacal.gob.pe



INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

GRACIAS

gob.pe/inacal/



JORGE TORRES CHOCCE
jtorresc@inacal.gob.pe

Especialista de normalización

ALIMENTOS ENVASADOS: Guía de Implementación de octógonos en el Etiquetado de Alimentos Procesados

Rudy Campos Espinoza

Secretaria CTN-Rotulado

María Fernanda Castro

Miembro CTN-Rotulado



ÍNDICE

1

Objeto y campo de aplicación

2

Términos y definiciones

3

Parámetros Técnicos

4

Advertencias Publicitarias

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Guía Peruana establece los requisitos mínimos y características que debe cumplir el etiquetado de todo alimento envasado destinado al consumo humano, en el marco de la implementación de los octógonos.

GUÍA	GP 110
PERUANA	2022

Dirección de Normalización - INACAL
Calle Las Camelias 817, San Isidro (Lima 15046)

Lima, Perú

ALIMENTOS ENVASADOS. Guía de implementación de octógonos en el etiquetado de alimentos procesados

PACKAGED FOODS. Implementation guide for octagons in the labeling of processed foods

2022-xx-xx
1ª Edición

R.D. N° 0xx-2022-INACAL/DN. Publicada el 2022-xx-xx	Precio basado en 15 páginas
I.C.S.: 67.230	ESTA NORMA ES RECOMENDABLE
Descriptor: Etiquetado, octógonos, alimentación saludable	

© INACAL 2022

2

TÉRMINOS Y DEFINICIONES

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Alimentos Naturales

Son aquellos alimentos que están en estado natural, es decir que no hayan sido sometidos a alteraciones desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria o consumo. Por ejemplo: verduras y hortalizas (lechuga, pepino, apio, entre otras); tubérculos y raíces (papa, yuca, camote, entre otros), frutas (manzana, naranja, piña, entre otras); entre otros que cumplan las mismas características. También se consideran en dicha definición los **alimentos mínimamente procesados** y los **alimentos con procesamiento primario**.



Alimentos Mínimamente Procesados

Son los divididos, partidos, seleccionados, rebanados, deshuesados, picados, pelados, desollados, triturados, cortados, limpiados, desgrasados, descascarillados, molidos, refrigerados, congelados, ultracongelados o descongelados; Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos sin procesar o mínimamente procesados, alimentos mínimamente procesados con vitaminas y minerales añadidos para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública, y alimentos mínimamente procesados con aditivos para preservar sus propiedades originales, como antioxidantes y estabilizadores.



Alimentos con Procesamiento Primario

Son aquellos sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica.



Ingredientes Culinarios

Son sustancias extraídas directamente de alimentos sin procesar o mínimamente procesados o de la naturaleza que por lo general se consumen como ingredientes de preparaciones culinarias tales como: aceites vegetales, azúcares, miel, sal, harinas. Estas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados y crear platos recién preparados



Preparaciones Culinarias

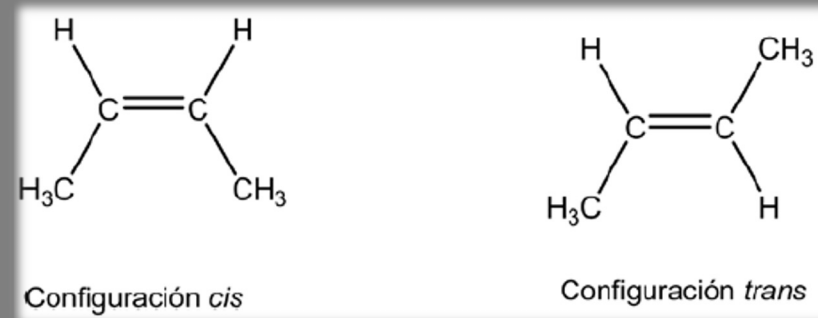
Son aquellas preparaciones obtenidas a partir de alimentos en estado natural o mínimamente procesados, que pueden incorporar alimentos procesados y que son para consumo inmediato



Ácidos Grasos Trans (AGT)

Isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno.

- ✓ ácidos grasos trans producidos industrialmente
- ✓ ácidos grasos trans de origen natural



Azúcares

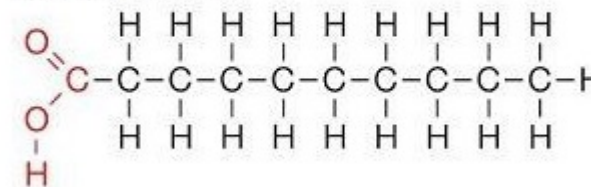
Son todos los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros, y todos los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que se añaden a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente.



Grasas Saturadas

Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran “saturadas”- por residuos de hidrógeno. Esto hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente y se derrite conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de alimentos de origen animal, aunque también están presentes en algunas plantas como la palma, el coco y cacao

Ácido graso saturado



Sodio

Es un elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, asociado a otros residuos moleculares o átomos a manera de enlace de tipo iónico formando sales químicas.

- ✓ Cloruro de sodio (sal de mesa).
- ✓ otras sales de sodio que son de origen industrial: como el glutamato monosódico (acentuador del sabor); benzoato de sodio (conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acidez); entre otros.

Un gramo de ‘sal de mesa’ contiene 400 mg de sodio (1 gramo de sodio equivale a 2,5 gr de sal de mesa)



Envase

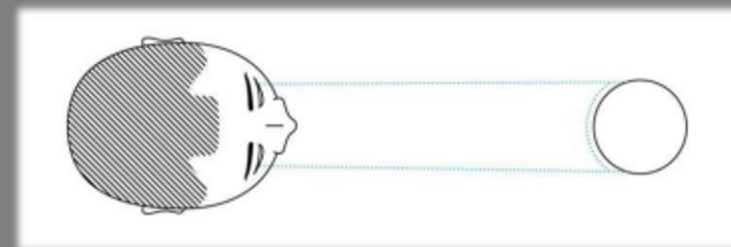
Cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

- ✓ **envase destinado al consumo:** para la venta a los consumidores finales
- ✓ **envase no destinado al consumo:** para uso industrial o institucional o para el comercio mayorista



Cara de Visualización Principal (Cara Frontal)

Parte de un envase que es la más susceptible de ser exhibida, presentada, mostrada o examinada en las condiciones normales o habituales de presentación.



3

PARÁMETROS TÉCNICOS

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Parámetros Técnicos

Parámetros técnicos	Plazo de entrada en vigencia	Plazo de entrada en vigencia
	A los 12 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias	A los 39 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias
Sodio en alimentos sólidos	Mayor o igual a 800 mg / 100 g	Mayor o igual a 400 mg / 100 g
Sodio en alimentos bebidas (líquidos)	Mayor o igual a 100 mg / 100 ml	Mayor o igual a 100 mg / 100 ml
Azúcar total en alimentos sólidos	Mayor o igual a 22,5 g / 100 g	Mayor o igual a 10 g / 100 g
Azúcar total en alimentos bebidas (líquidos)	Mayor o igual a 6 g / 100 ml	Mayor o igual a 5 g / 100 ml
Grasas saturadas en alimentos sólidos	Mayor o igual a 6 g / 100 g	Mayor o igual a 4 g / 100 g
Grasas saturadas en alimentos bebidas (líquidos)	Mayor o igual a 3g / 100 ml	Mayor o igual a 3 g / 100 ml
Grasas trans	Según la normatividad vigente ¹	Según la normatividad vigente ¹



Vigentes desde Set 2021

¹El dispositivo legal a la fecha es el D.S. N° 033-2016-SA Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente

¿Cuándo es Sólido y Cuándo es Líquido?

- La evaluación de parámetros críticos se hará de acuerdo a la unidad de expresión del contenido neto declarada por el fabricante en la etiqueta
 - ✓ Contenido neto en **unidades de peso** (kilogramo, gramo, miligramos, etc.) = **SÓLIDO**
 - ✓ Contenido neto en **unidades de volumen** (litro, mililitro, cm^3 , etc.) = **BEBIDA o LÍQUIDO**

Algunas Consideraciones:

Cálculo de los parámetros según como se declare el producto listo para su consumo (sólido o líquido)

De acuerdo a las instrucciones declaradas por el fabricante en el rotulado

Productos que necesitan preparación para ser consumidos (reconstituidos)

Los valores que figuren en la declaración de nutrientes de cada producto, deberán ser valores obtenidos:

- (1) Análisis realizados en un laboratorio, o
- (2) Tablas de composición de alimentos debidamente reconocidas y representativas del alimento

Determinación de los parámetros técnicos

4

ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS

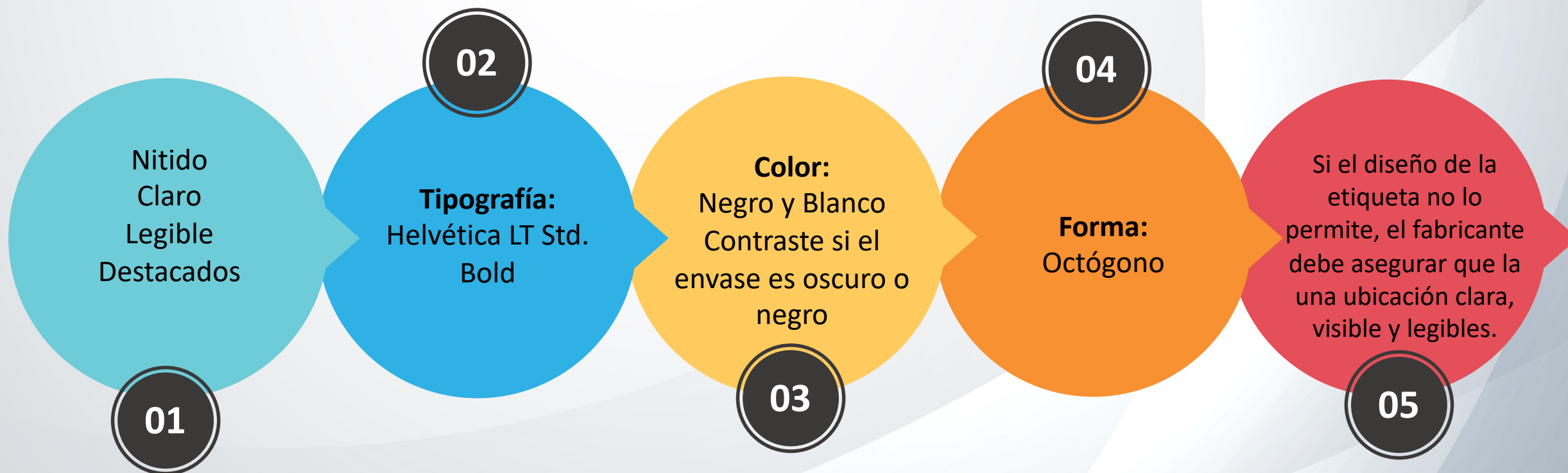
INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

¿A quién le aplica?

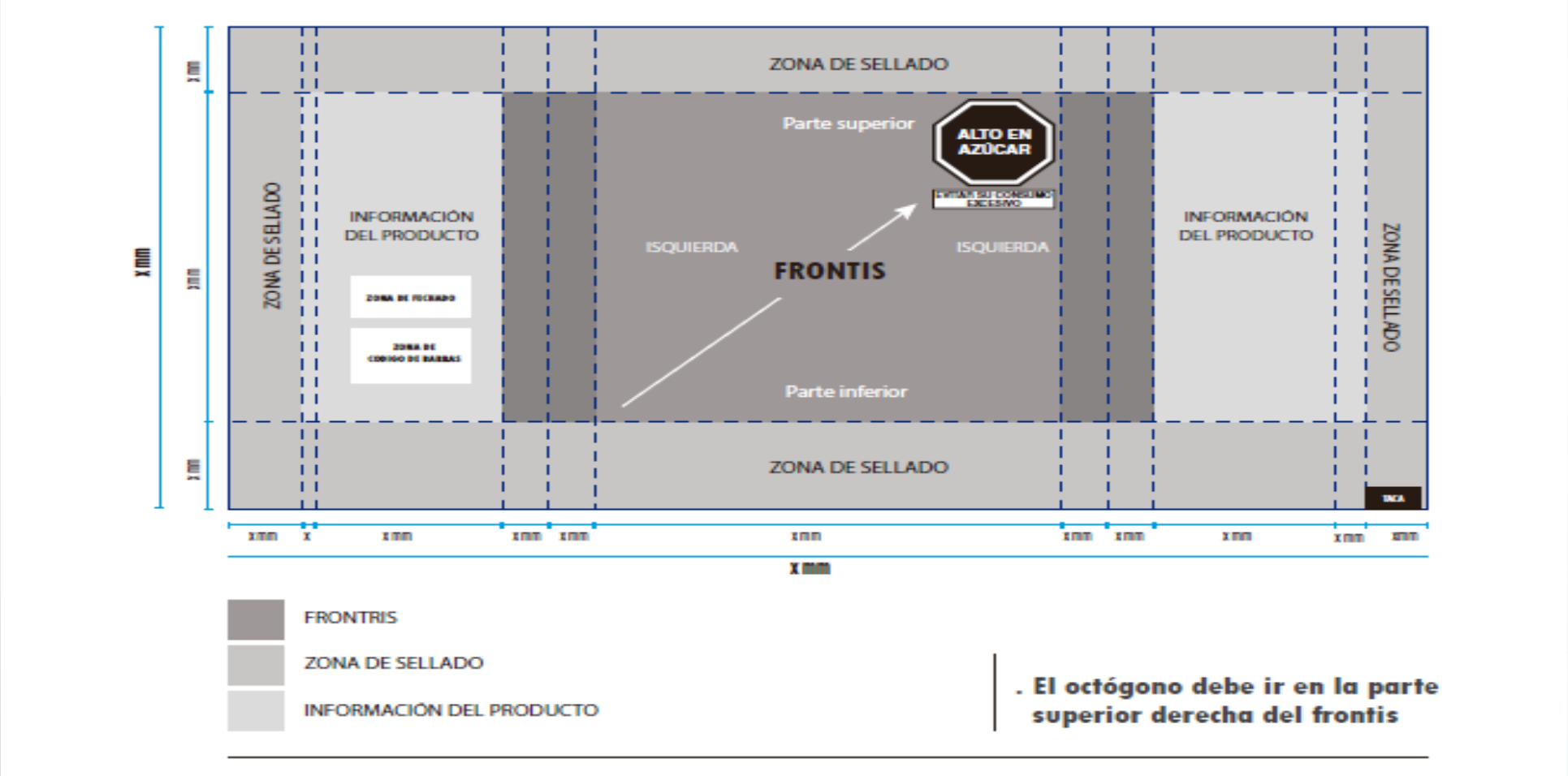
- Alimento procesado cuyo contenido de **SODIO, AZÚCAR y GRASA SATURADA** supera los parámetros críticos
- Para **GRASAS TRANS**: Rige “D.S. N° 033-2016-SA Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente”



FORMATO DE ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS



UBICACIÓN ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS



POSICIÓN ADVERTENCIAS PUBLICITARIAS

01



1 Advertencia

02



2 Advertencias

03



3 Advertencias

04



4 Advertencias

POSICIÓN ADVERENCIAS PUBLICITARIAS

Posición de 2 discos



Posición de 3 discos



Posición de 4 discos



Cuando se tiene de dos a más advertencias: **“Evitar su consumo excesivo”** o **“Evitar su consumo”**, se alinearé con la mitad de los extremos del octógono respetando el tamaño de la fuente y el alto del rectángulo, centrando el texto.

TAMAÑO ADVERENCIAS PUBLICITARIAS



Área de la cara frontal	Tamaño de la advertencia	Tamaño de la “x”
De 50cm ² a 100cm ²	2 cm x 2 cm	0,067 cm
De 50cm ² a menor de 100cm ²	2,5 cm x 2,5 cm	0,083 cm
De 100cm ² a menor de 200cm ²	3 cm x 3 cm	0,1 cm

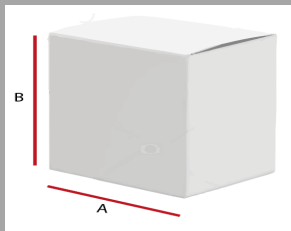
Área menor a 50 cm² se exceptuarán de rotular: Deberán rotularse en la etiqueta del envase mayor que los contenga

MEDICIÓN DE LA CARA FRONTAL

Norma Metrológica Peruana (NMP) - 001 :

- **Parte Principal de Presentación:** Área de rotulo que probablemente será la más expuesta, mostrada o examinada en condiciones normales de presentación para la venta al por menor, en donde figura la cantidad neta y la identidad del producto
- Excluye la parte superior, la parte inferior, los rebordes de la parte superior e inferior de las latas, y los resaltes y cuellos de las botellas y frascos - Mismo criterio es aplicable para las demás formas de empaques
- El área sería la que más similitud tenga con una figura geométrica de área conocida

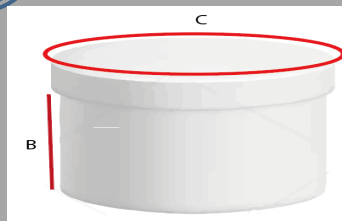
01



Área:

$$A(\text{Ancho}) \times B(\text{Alto}) : X \text{ cm}^2$$

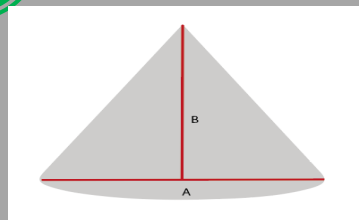
02



Área:

$$40 \% [B(\text{Alto}) \times C(\text{Circunferencia})] : X \text{ cm}^2$$

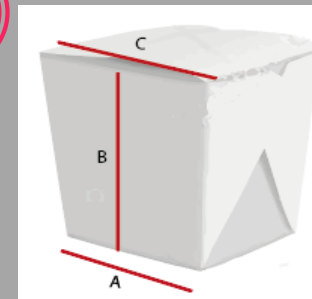
03



Área:

$$A(\text{Base}) \times B(\text{Altura}) / 2 : X \text{ cm}^2$$

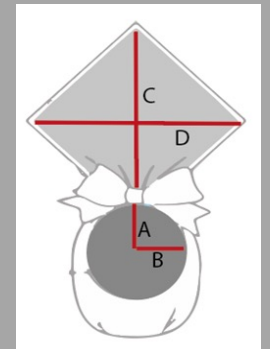
04



Área:

$$B(\text{Alto}) \times [(A(\text{Base menor}) + C(\text{Base mayor})) / 2] : X \text{ cm}^2$$

05



Área:

$$40 \% [B(\text{Alto}) \times C(\text{Circunferencia})] : X \text{ cm}^2$$

EXCEPCIONES

1. Alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural no sometidos a procesos de industrialización
2. Alimentos de procesamiento primario o mínimo;
3. Alimentos de preparación culinaria;
4. Alimentos de regímenes especiales sujetos al *Codex Alimentarius*



INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

GRACIAS

Comité Técnico Nacional de
Alimentos Envasados. Rotulado

