

© INACAL 2022

Todos los derechos son reservados. A menos que se especifique lo contrario, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada por cualquier medio, electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia o publicándolo en el internet o intranet, sin permiso por escrito del INACAL.

INACAL

Calle Las Camelias 817, San Isidro

Lima – Perú

Tel.: +51 1 640-8820

[publicaciones@inacal.gob.pe](mailto:publicaciones@inacal.gob.pe)

[www.inacal.gob.pe](http://www.inacal.gob.pe)

## ÍNDICE

	<b>página</b>
ÍNDICE	ii
PRÓLOGO	iii
1 Objeto y campo de aplicación	1
2 Referencia normativa	1
3 Términos y definiciones	1
4 Condiciones generales	5
BIBLIOGRAFÍA	15

## PRÓLOGO

### A. RESEÑA HISTÓRICA

A.1 El Instituto Nacional de Calidad - INACAL, a través de la Dirección de Normalización, es la autoridad competente que aprueba las Normas Técnicas Peruanas a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización (ISO) y la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC), en representación del país.

A.2 La presente Guía Peruana ha sido elaborada por el Comité Técnico de Normalización de Alimentos envasados. Rotulado, mediante el Sistema 2 u ordinario, durante los meses de abril 2019 a julio de 2021, utilizando como antecedente a los documentos que se mencionan en la Bibliografía.

A.3 El Comité Técnico de Normalización de Alimentos envasados. Rotulado, presentó a la dirección de Normalización-, con fecha 2021-12-30, el PGP 110:2021 para su revisión y aprobación, siendo sometido a la etapa de discusión pública el 2022-05-09. No habiéndose recibido observaciones, fue oficializada como Guía Peruana **GP 110:2022 ALIMENTOS ENVASADOS. Guía de implementación de octógonos en el etiquetado de alimentos procesados**, 1° Edición el 12 de septiembre de 2022.

A.4 La presente Guía Peruana utilizó como antecedente a los documentos que se mencionan en la Bibliografía. La presente Guía Peruana ha sido estructurada de acuerdo a las Guías Peruanas GP 001:2016 y GP 002:2016.

### B. INSTITUCIONES QUE PARTICIPARON EN LA ELABORACIÓN DE LA GUÍA PERUANA

Secretaría

Sociedad Nacional de Industrias

Presidenta

Gabriela Lock - DSM Nutntional

Products Perú S. A.

Secretaria

Ely Su Palacios Reyes

**ENTIDAD**

**REPRESENTANTE**

Ajegrup

Carla Guardia Escobar

Ajiinomoto del Perú S. A.

Mariluz Zegarra Tipismana

Alicorp S. A. A.

Romina Cerro Quintana

Asociación de Industriales lácteos - ADIL PERU

Roberto Eidson Aubry

Centro Nacional de Alimentación y  
Nutrición - Instituto Nacional de Salud –  
MINSA

Iván Gómez-Sánchez Prieto

CTN Bebidas Alcohólicas

Carmen Chávez Juárez

CTN Leche y Productos Lácteos

José Llamosas Corrales

Dirección de Desarrollo Productivo – PRODUCE

Martha Gutierrez Arriola

Dirección General de Asuntos de Economía  
Internacional. Competencia y Productividad  
Ministerio de Economía y Finanzas

Luzmila Zegarra Valencia

Dirección General de Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria

Eulogio Romero Tello

Effecta Foods & Care S. A. C.

María Fernanda Castro Lapeira

FS CERTIFICACIONES S. A. C.

Leslie Cusi Carahuanco

Gloria S. A.

Rolando Málaga Luna

Mondelez Perú S. A.

Annie Rubín de Celis

Nestlé Perú S. A.

Rudy Campos Espinoza  
Carol Cahuana Ríos

QUALA PERÚ S. A. C.

Nancy Solier Alata

SGS del Perú S. A. C.

Ebert Gala Yopez

SOCIEDAD PERUANA DE NUTRICIÓN -  
SOPENUT

Roxana Fernández Condori

Universidad San Ignacio de Loyola

Raúl Nalandakare Aparicio

—oooOooo—

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

**1 Objeto y campo de aplicación**

Esta Guía Peruana establece los requisitos mínimos y característicos que debe cumplir el etiquetado de todo alimento envasado destinado al consumo humano, en el marco de la implementación de los octógonos.<sup>1</sup>

Esta Guía Peruana es aplicable al etiquetado de todo alimento envasado destinado al consumo humano, en el marco de la implementación de los octógonos.

**2 Referencia normativa**

Los siguientes documentos a los cuales se hace referencia en el texto constituyen requisitos de esta Guía Peruana en parte o en todo su contenido. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para referencias sin fecha se aplica la última edición del documento de referencia (incluyendo cualquier modificación).

NMP001

Requisitos para el etiquetado de productos preenvasados

**3 Términos y definiciones**

Para los propósitos de esta Guía Peruana, se aplican los términos y definiciones siguientes:

---

<sup>1</sup> A la fecha la entidad competente ha emitido la Ley N°30021 Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, su reglamento y manual, para el alcance de la implementación de octógonos en alimentos procesados.

### 3.1

#### ácidos grasos trans

##### AGT

son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos; grasas mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud, ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasas saturadas.

Hay dos fuentes dietéticas de ácidos grasos trans:

Los **ácidos grasos trans producidos industrialmente**, se forman durante el proceso de endurecimiento, llamado hidrogenación parcial de aceites vegetales.

Se encuentran en varios productos que incluyen productos para untar, productos horneados, alimentos fritos y grasas para freír.

Los **ácidos grasos trans de origen natural**, también conocidos como ácidos grasos trans de rumiantes, son producidos por rumiantes como las vacas y, por lo tanto, son naturalmente presente en carne de rumiantes (por ejemplo, carne de res y cordero) y leche. En los productos lácteos, los ácidos grasos trans naturales son parte de la grasa de la leche.

### 3.2

#### 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

### **3.3**

#### **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. Por ejemplo: divididos/partidos (pecanas partidas, entre otros); seleccionados (frutos secos seleccionados, entre otros); rebanados (verduras rebanadas, entre otros); deshuesados (palta deshuesada, entre otros); picado (verduras y frutas picadas, entre otros); pelado (papa pelada, zanahoria pelada, tuna pelada, entre otros); desollados (pollo desollado, conejo desollado; entre otros); triturados (trigo triturado); cortados (verduras y frutas cortadas, entre otros); limpiados (menestras, entre otros); desgrasados (leche descremada pasteurizada, entre otros); descascarillados (arroz descascarillado, avena montada, entre otros), molidos (pulpa de frutas, entre otras); pasteurizados (leche pasteurizada, entre otros); refrigerados (carne, pollo, entre otros); congelados (pavo congelado, pescado congelados, entre otros); ultracongelados (fresa ultracongelado, entre otros) descongelados (pescado, entre otros)

### **3.4**

#### **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. Por ejemplo: limpieza (menestras, entre otros); remoción de partes no comestibles o no deseadas (piña cortada en rodajas, entre otros); secado (frutos secos, entre otros); molienda (harina, entre otros); fraccionamiento (pollo trozado, entre otros), tostado (grano de café tostado, entre otros); escaldado (arvejas, entre otros); pasteurización (jugo de fruta pasteurizada, entre otros); enfriamiento (carne, pollo, entre otros); congelación (fruta picada congelada, entre otros); envasado al vado (carne, pollo, ente otros); o fermentación no alcohólica (pepinos encurtidos, entre otros)

### **3.5**

#### **azúcares**

también considerados azúcares libres o azúcares totales. 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

### **3.6**

#### **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

### **3.7**

#### **consumidores o usuarios**

las personas naturales o jurídicas que adquieren, utilizan o disfrutan como destinatarios finales productos o servicios materiales o inmateriales, en beneficio propio o de su grupo familiar o social, actuando así en ámbito ajeno a una actividad empresarial o profesional. No se considera consumidor para efectos de este Código a quien adquiere, utiliza o disfruta de un producto o servicio normalmente destinado para fines de su actividad como proveedor. En caso de duda sobre el destino final de determinado producto o servicio, se califica como consumidor a quien lo adquiere, usa o disfruta

### **3.8**

#### **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

### **3.9**

#### **envase destinado al consumo**

envase que es normalmente producido o distribuido para la venta a los consumidores finales a través de comerciantes minoristas o de otros medios

### **3.10**

#### **envase no destinado al consumo**

cualquier envase destinado únicamente para uso industrial o institucional o para el comercio mayorista

### **3.11**

#### **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

### **3.12**

#### **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

### **3.13**

#### **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

### **3.14**

#### **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 upo iónico formando sales químicas. Es de gran importancia ya que ayuda a mantener el equilibrio hídrico y ácido base de cualquier organismo, constituyendo su compuesto más habitual, el cloruro de sodio o lo que usualmente se denomina sal de mesa. Asimismo, encontramos otras sales de sodio que son de origen industrial, como el glutamato monosódico (acentuador del sabor): benzoato de sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio (reguladores de acidez y conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acido); critorbato de sodio (antioxidante), 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)

#### 4 Condiciones generales

##### 4.1 De los Parámetros Técnicos

Parámetros técnicos, sodio, azúcares y grasas saturadas:

Parámetros técnicos	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 800mg /100g	Mayor o igual a 400mg /100g
Sodio en alimentos bebidas(líquidos)	Mayor o igual a 100mg /100ml	Mayor o igual a 100mg /100ml
Azúcar total en alimentos sólidos	Mayor o igual a 22,5g /100g	Mayor o igual a 10g /100g
Azúcar total en alimentos bebidas(líquidos)	Mayor o igual a 6g /100ml	Mayor o igual a 5g /100ml
Grasas saturadas en alimentos sólidos	Mayor o igual a 6g /100g	Mayor o igual a 4g /100g
Grasas saturadas en alimentos bebidas(líquidos)	Mayor o igual a 3g /100ml	Mayor o igual a 3g /100ml
Grasas trans	Según la normatividad vigente	Según la normatividad vigente

4.1.1 Parámetros de grasas trans: Las advertencias publicitarias para las grasas trans debe tomar en consideración la normatividad vigente.<sup>2</sup>

4.1.2. Determinación de si un producto es sólido o 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; esto es:

- si el contenido neto es expresado en unidades de peso (kilogramo, gramo, miligramos, entre otros) el producto se evaluará de acuerdo a los parámetros de sólidos.

<sup>2</sup> A la fecha la entidad competente a emitido Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 012-2018-SA, en concordancia con el Artículo 6 del DS 033-2016/SA, para el alcance de las advertencias publicitarias

- si el contenido neto es expresado en unidades de volumen (litro, mililitro, cm<sup>3</sup>, entre otros) el producto se evaluará de acuerdo a los parámetros de líquidos.

4.1.3 Evaluación de productos líquidos: Pura efectos de la presente guía, los parámetros indicados en el cuadro de parámetros como “bebidas” serán aplicables a todos los productos líquidos.

4.1.4 Evaluación de productos que necesitan preparación para ser consumidos: En el caso de los alimentos que requieran ser reconstituidos o requieran una preparación antes de ser consumidos, el cálculo de los parámetros se estimará, según como se declare el producto listo para su consumo, líquido o sólido, de acuerdo a las instrucciones declaradas por el fabricante en el rotulado.

4.1.5 Evaluación de cumplimiento de los parámetros técnicos: Para efectos de determinación de los parámetros críticos, los valores que figuren en la declaración de nutrientes de cada producto, sea sólido o líquido, deberán ser valores obtenidos de los análisis realizados en un laboratorio o de tablas de composición de alimentos debidamente reconocidas, y que sean representativos del alimento sujeto a la declaración.

## **4.2 Del contenido de las Advertencias Publicitarias**

4.2.1 Las advertencias publicitarias serán aplicables a aquellos alimentos procesados cuyo contenido de sodio, azúcar y grasas saturadas excedan los siguientes parámetros técnicos<sup>3</sup>




4.2.2 Las advertencias publicitarias para las grasas trans se rigen por el reglamento<sup>4</sup> que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.

4.2.3 Se presentan los siguientes ejemplos para la implementación de los octógonos respecto a si el producto procesado contiene 1, 2, 3 o 4 advertencias.

---

<sup>3</sup> A la fecha la entidad competente a emitido en el artículo 4 del Decreto supremo N° 017-2017-SA, los parámetros técnicos de las advertencias publicitarias aplicables a los alimentos procesados

<sup>4</sup> El 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

1 Sello		
2 Sellos		<p>Orden de colocación en función al octógono:</p> <p><b>Caso 1:</b> Grasa saturada (izquierda), Azúcar (derecha).</p> <p><b>Caso 2:</b> Grasa Saturada (izquierda), Sodio (derecha).</p> <p><b>Caso 3:</b> Azúcar (Izquierda), Sodio (Derecha)</p> <p><b>Caso 4:</b> (Azúcar, sodio o grasa saturada) y Grasas Trans en la línea inferior</p>
3 Sellos		<p>Orden de colocación en función al octógono:</p> <p><b>Caso 1:</b> Grasa saturada (izquierda), Azúcar (medio), Sodio (derecha).</p> <p><b>Caso 2:</b> Grasa Saturada (izquierda), Azúcar (derecha), Grasas Trans debajo</p> <p><b>Caso 3:</b> Grasa Saturada (Izquierda), Sodio (Derecha), Grasas Trans debajo</p> <p><b>Caso 4:</b> Azúcar(Izquierda), Sodio (Derecha), Grasas Trans debajo</p>

4 Sellos		<p>Orden de colocación en función al octógono:</p> <p>Caso 1: Grasa Saturada (izquierda), Azúcar (medio), Sodio (derecha), Grasas Trans (debajo).</p>
----------	---	---

#### 4.3 Tamaño y forma del cuadro que dice “Evitar su consumo Excesivo”

Se considerará que octógonos son los que deberán cumplir con los tamaños de la ley es decir se tendrán octógono de 2 cm x 2 cm o 2,5 cm x 2,5 cm o 3 cm x 3 cm).

Tamaño de la advertencia	Tamaño de la “x”
2 cm x 2 cm	0,067 cm
2,5 cm x 2,5 cm	0,083 cm
3 cm x 3 cm	0,1 cm

**OBSERVACIÓN:** Para la advertencia de sodio en el recuadro inferior, se recomienda usar 2x para que la frase entre en el rectángulo.

El rectángulo inferior que dice “Evitar su consumo excesivo” o “evitar su consumo” cuando se tiene de dos a más advertencias, se alinearé con la mitad de los extremos del octógono respetando el tamaño de la fuente y el alto del rectángulo, centrando el texto.



#### 4.4 Del formato de las Advertencias Publicitarias en los Alimentos Procesados

- Condiciones Generales: Nitidez, claridad, legibilidad, destacados y comprensibles
- Tipografía: Helvética LT Std. Bold.
- Forma: Octógono
- Color: Negro y Blanco, si el envase del producto es predominantemente oscuro o negro, se recomienda colocar una base de color blanco para que se cumpla con la condición de destaque del octógono.
- Las advertencias publicitarias estarán ubicadas en la zona superior derecha de la cara frontal de la etiqueta. La ubicación se mantendrá en todos los tamaños de etiqueta.

- En caso el diseño de la etiqueta no permita seguir lo antes señalado el fabricante debe asegurar que la ubicación de las advertencias permita que estas sean claramente visibles y legibles.

#### **4.5 Del tamaño de las Advertencias Publicitarias**

##### **4.5.1 Del tamaño de las Advertencias Publicitarias**




De acuerdo a la Norma Metrológica Peruana – NMP 001 de Productos Rotulados Envasados acorde a los subcapítulos 2.4, 3.2 y 5.1 podemos entender que:


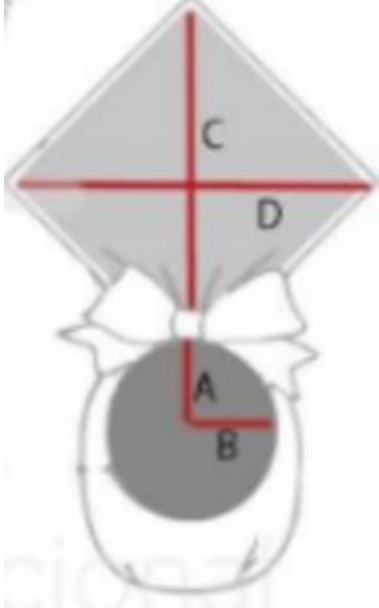
Parte principal de presentación: El área de rótulo que probablemente será la más expuesta, mostrada o examinada en condiciones normales de presentación para la venta al por menor, en donde figura la cantidad neta y la identidad del producto.

Este mismo documento establece en su Anexo B que se excluye de la cara frontal o parte principal de presentación 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. Entendiéndose que, este mismo criterio es aplicable para las demás formas de empaques.

El área considerada como la cara frontal o parte principal de la etiqueta sería la que más similitud tenga con una figura geométrica de área conocida.



Cálculo del área	Tipo de envase
<p>Área: A (Ancho) x B (Alto) : X cm<sup>2</sup></p>	
<p>Área: 40 % [ B (Alto) x C (Circunferencia) ] : X cm<sup>2</sup></p>	
<p>Área: A (Base) x B (Altura)/2: X cm<sup>2</sup></p>	

Cálculo del área	Tipo de envase
<p>Área:  <math>B \text{ (Alto)} \times [A \text{ (Base menor)} + C \text{ (Base mayor)}] / 2 : X \text{ cm}^2</math></p>	
<p>Área: <math>A1 + A2 = X \text{ cm}^2</math></p> <p><math>A1 \text{ (Rombo)}: C \times D / 2</math>  <math>A2 \text{ (Esfera)}: A \times B \times \pi</math></p>	

#### 4.5.2 Envases menores de 50 cm<sup>2</sup>

En el caso de que la etiqueta tenga un área menor de 50 50 cm<sup>2</sup> se exceptuarán de rotular el o los símbolos con las advertencias "ALTO EN", en cuyo caso este o estos símbolos deberán rotularse en la etiqueta del envase mayor que los contenga.

Si los productos son contenidos en un envase mayor (A), este último deberá llevar la advertencia publicitaria correspondiente. En caso este envase mayor (A) este contenido en otro envase de mayor tamaño (B) y éste se utilice únicamente para transporte, no corresponde el uso de advertencias publicitarias, pero si este envase para transporte (B) es utilizado también para exhibición en venta si corresponde llevar las advertencias publicitarias correspondientes.

#### **4.6 Excepciones de consignar las Advertencias Publicitarias**

Se establecen las siguientes excepciones:

- a) alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural no sometidos a procesos de industrialización;
- b) los alimentos de procesamiento primario o mínimo;
- c) los alimentos de preparación culinaria;
- d) los alimentos de regímenes especiales sujetos al Codex Alimentarius. Con relación a los alimentos infantiles colados, picados y procesados a base de cereales para niños mayores de dos (2) años se exceptúan siempre y cuando no tengan adición de azúcares.

### **BIBLIOGRAFÍA**

- [1] Ley N°30021 Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes
- [2] D.S N° 017-2017 -S A Reglamento de la Ley N°30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes
- [3] D.S. N° 012-2018 - S.A. Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado por DS 017-2017-SA.
- [4] D.S. N° 015-2019 - Modifican el Reglamento de La Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y el manual de advertencias publicitarias.
- [5] 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
- [6] NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados
- [7] Ley N° 29571 Código de protección y defensa del consumidor
- [8] NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases