



Exteriores, un informe sobre las acciones realizadas y los resultados obtenidos en el viaje autorizado.

Artículo 5. La presente Resolución Ministerial no libera ni exonera del pago de impuestos o de derechos aduaneros cualquiera sea su clase o denominación.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

ANA MARÍA SÁNCHEZ DE RÍOS
Ministra de Relaciones Exteriores

1226001-1

SALUD

Decreto Supremo que rectifica la denominación de la Provincia de "Nazca" contenida en el Decreto Supremo N° 001-2015-SA, por la de provincia de "Nasca", en cumplimiento de la Ley N° 30118

DECRETO SUPREMO
N° 006-2015-SA

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 001-2015-SA, se declaró en emergencia sanitaria al Hospital I María Reiche Neuman del Seguro Social de Salud, ubicado en el distrito de Marcona, provincia de Nazca, departamento de Ica, por un plazo de noventa (90) días calendario, en el marco de lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1156, que dicta medidas destinadas a garantizar el servicio público de salud en los casos en que exista un riesgo elevado o daño a la salud y la vida de las poblaciones y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2014-SA;

Que, por Ley N° 30118 se declaró de necesidad pública e interés nacional la restitución histórica del nombre original de la provincia de Nasca, contenido en el Decreto del 25 de junio de 1855 y modificado por la Ley 9300, Ley de Creación de la Provincia de Nasca, precisando que la denominación correcta de la precitada provincia del departamento de Ica es Nasca con "s" y no Nazca con "z";

Que, asimismo, el artículo 2 de la precitada Ley encarga al Poder Ejecutivo, a los gobiernos regionales y gobiernos locales que promuevan la restitución del nombre original de la provincia de Nasca, disponiendo, de ser el caso, su rectificación en los documentos públicos y oficiales del Estado peruano, así como en los textos escolares y universitarios;

Que, en tal sentido, resulta necesario rectificar el Decreto Supremo N° 001-2015-SA, a efecto de adecuarlo a lo dispuesto en la Ley N° 30118;

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 8 del artículo 118 de la Constitución Política del Perú y en la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo;

Con el voto aprobatorio del Consejo de Ministros;

DECRETA:

Artículo 1.- Rectificación

Dispóngase la rectificación del Decreto Supremo N° 001-2015-SA, en el sentido que toda referencia que se haga a la Provincia de "Nazca" en dicha norma, debe entenderse como Provincia de "Nasca", en cumplimiento a lo dispuesto en la Ley N° 30118, Ley que declara de necesidad pública e interés nacional la restitución del nombre original de la provincia de Nasca, contenido en el Decreto del 25 de junio de 1855 y modificado por la Ley 9300, Ley de Creación de la Provincia de Nasca.

Artículo 2.- Refrendo

El presente Decreto Supremo será refrendado por el Ministro de Trabajo y Promoción del Empleo y el Ministro de Salud.

Artículo 3.- Publicación

El presente Decreto Supremo entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los diecisiete días del mes de abril del año dos mil quince.

OLLANTA HUMALA TASSO
Presidente Constitucional de la República

DANIEL MAURATE ROMERO
Ministro de Trabajo y Promoción del Empleo

ANÍBAL VELÁSQUEZ VALDIVIA
Ministro de Salud

1226477-2

Aprueban el Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas

DECRETO SUPREMO
N° 007-2015-SA

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud disponen que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, siendo responsabilidad del Estado regular, vigilar y promover la protección de la salud;

Que, la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, tiene como objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de kioscos y comedores saludables, en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la publicidad y otras prácticas relacionadas con los alimentos, bebidas no alcohólicas dirigidas a niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles;

Que, la precitada Ley establece en su Primera Disposición Complementaria Final que los parámetros técnicos sobre los alimentos y las bebidas no alcohólicas referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas son elaborados por el Ministerio de Salud vía reglamento y estarán basados en el conjunto de recomendaciones emitidas por el organismo intergubernamental en salud: Organización Mundial de la Salud – Organización Panamericana de la Salud OMS – OPS. Asimismo dispone que en cuanto a los alimentos con contenido de grasas trans, el reglamento establecerá un proceso gradual de reducción hasta su eliminación, conforme a los parámetros técnicos y plazos que establezca;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 301-2013/ MINSA, se conformó la Comisión Sectorial encargada de elaborar el Reglamento de los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas;

Que, la referida Comisión ha elaborado el proyecto de Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas, el cual tiene por objeto establecer los parámetros técnicos sobre los alimentos y las bebidas no alcohólicas referentes al alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas, así como disponer la reducción gradual de las grasas trans;

Que, en atención a los aportes recibidos durante el proceso de prepublicación, se determinó aprobar una propuesta de reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas

procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas;

Que, en virtud a lo antes expuesto, resulta conveniente aprobar el Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas;

De conformidad con lo establecido en el numeral 8 del artículo 118 de la Constitución Política del Perú y el numeral 3 del artículo 11 de la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo;

DECRETA:

Artículo 1.- Aprobación

Apruébese el Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas, que consta de dos (2) capítulos, cinco (5) artículos, una (1) disposición complementaria final y un (1) anexo, que forma parte integrante del presente Decreto Supremo.

Artículo 2.- Normas Complementarias

Facúltese al Ministerio de Salud en el ámbito de sus competencias, a dictar las normas complementarias que resulten necesarias para el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Decreto Supremo.

Artículo 3.- Refrendo

El presente Decreto Supremo será refrendado por el Ministro de Salud.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los diecisiete días del mes de abril del año dos mil quince.

OLLANTA HUMALA TASSO
Presidente Constitucional de la República

ANÍBAL VELÁSQUEZ VALDIVIA
Ministro de Salud

REGLAMENTO QUE ESTABLECE LOS PARÁMETROS TÉCNICOS SOBRE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PROCESADOS REFERENTES AL CONTENIDO DE AZÚCAR, SODIO Y GRASAS SATURADAS

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Del objeto

El presente Reglamento establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados en lo referente al contenido de azúcar, sal y grasas saturadas. Todo ello con el propósito de contribuir con la promoción y protección del derecho a la salud pública, con una mejor información para la ciudadanía y a la reducción de los riesgos asociados a las enfermedades crónicas no transmisibles.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación del presente Reglamento se sujeta a lo dispuesto en el artículo 2 de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para los Niños, Niñas y Adolescentes.

Artículo 3.- Del régimen jurídico

Toda disposición relativa a la alimentación saludable tendrá como referente, las recomendaciones oficiales o institucionales de la Organización Mundial de la Salud/Organización Panamericana de la Salud (OMS/OPS).

CAPÍTULO II

DE LOS PARÁMETROS TÉCNICOS

Artículo 4.- De los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes a los contenidos de azúcar, sal, grasas saturadas

Entiéndase por parámetros técnicos a los valores de concentración de azúcar, sal y grasas saturadas en cien

(100) gramos de alimento sólido o cien (100) mililitros de alimento líquido y bebidas no alcohólicas, que permiten la denominación de alimentos y bebidas no alcohólicas procesados destinados al consumo humano y que constituyen referencia para el consumo informado por parte de la población.

Los parámetros técnicos a considerarse para la aplicación del presente Reglamento se detallan a continuación:

ALIMENTO	RECOMENDABLE
AZÚCAR	Igual o menor a 2.5g por 100ml de bebida Igual o menor a 5g por 100g de alimento sólido
SAL*	Igual o menor a 300mg por 100ml de bebida o 100 g de alimento sólido
GRASAS SATURADAS	Igual o menor a 0.75g por 100ml de bebida Igual o menor a 1.5g por 100g de alimento sólido

*El valor de sal recomendable equivale a 120mg por 100ml de sodio en bebida o 100 g de alimento sólido.

Artículo 5.- De la actualización de los parámetros técnicos

La Autoridad de Salud mediante Decreto Supremo actualiza de ser necesario, los parámetros técnicos establecidos en el presente Reglamento, basado en estudios y evidencias científicas, así como en la normativa, buenas prácticas internacionales o avalados por organismos nacionales o internacionales especializados en el tema.

Artículo 6.- Excepciones a los parámetros técnicos

Las disposiciones establecidas en el presente Reglamento no aplican a:

- Los alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural, no sometidas a procesos de industrialización.
- Los alimentos de procesamiento primario o mínimo.
- Los alimentos de preparación culinaria elaborados para su consumo inmediato, los cuales se rigen por la legislación de la materia.

Están exceptuados de las disposiciones del presente Reglamento, aquellos alimentos y bebidas no alcohólicas procesados que únicamente contienen de manera natural azúcar, grasas saturadas y sal, es decir, sin ser agregados en ninguna proporción.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

Única.- Plazo de vigencia

Los parámetros técnicos establecidos en el presente Reglamento entrarán en vigencia en el plazo que determine el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para los Niños, Niñas y Adolescentes.

ANEXO

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Para efectos de la aplicación del presente Reglamento se establecen las siguientes definiciones:

Alimentación Saludable.- Es aquella alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades. Se ha demostrado que una alimentación saludable previene enfermedades como la obesidad, la hipertensión, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes, la desnutrición, la anemia, la osteoporosis y algunos cánceres.

Según las Recomendaciones de la Consulta de Expertos de la Organización Panamericana de la Salud 2011, los alimentos que forman parte de una alimentación saludable son "alimentos naturales" y pueden promocionarse a los



niños sin restricción alguna. Los “alimentos naturales” son aquellos que pertenecen a los siguientes grupos alimentarios que no contienen edulcorantes, azúcar, sal ni grasa agregada: frutas, verduras, granos integrales, productos lácteos sin o con poca grasa, pescado, carne, aves de corral, huevos, nueces, semillas y leguminosas. En el caso de las bebidas, la recomendación es agua potable.

Alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.- Se refiere a todos aquellos alimentos transformados, a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o la combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o la combinación de éstos, para obtener alimentos destinados al consumidor final.

Toda transformación industrial, implica tratamientos que alteran sustancialmente el producto inicial, incluyendo el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión entre otros.

Alimento de preparación culinaria elaborado para consumo inmediato.- Todo alimento de preparación culinaria, en crudo o cocinado, constituido por uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales de ser aditivos industriales deben estar debidamente autorizadas.

Alimento de procesamiento primario o de procesamiento mínimo.- Todo alimento obtenido en la fase de producción primaria de la cadena alimentaria, donde se encuentran en su estado natural, no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

Azúcar.- Sacarosa, fructosa o glucosa obtenida del procesamiento industrial de la caña de azúcar, remolacha azucarera, maíz amarillo duro, entre otros, en forma de producto sólido cristalizado o jarabe utilizado como ingrediente en los productos alimenticios.

Azúcar, grasas saturadas y sodio como nutrientes naturales.- Son aquellos que están contenidos en el alimento como constituyente de origen propio del alimento en su estado nativo.

Grasas saturadas.- Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes se encuentran compuestos por átomos de carbono que carecen de doble o triple enlace intercarbono y cuyas valencias disponibles se encuentran satisfechas –o “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 provienen de alimentos de origen animal, aunque existen en muchos vegetales y abundan en plantas como la palma, coco y cacao.

Grasas insaturadas.- Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes se encuentran compuestos por átomos de carbono que tienen uno o más dobles o triples enlaces intercarbono (en posición “cis” respecto del doble enlace) por lo que sus valencias disponibles no se encuentran satisfechas o “saturadas” por residuos de hidrógeno. Suelen tener presentación líquida a temperatura ambiente. Estas a su vez se subdividen en grasas que contienen ácidos grasos monoinsaturados (aceite de oliva, los frutos secos como las almendras, las avellanas, las nueces y el maní) y grasas que contienen ácidos grasos polinsaturados (los ácidos grasos tipo omega 6 y omega 3, como los aceites de pescado, el aceite de semillas de girasol, maíz, soya, ajonjolí, el sachu inchi, linaza, entre otros).

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. Su símbolo atómico es Na. 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 acidez); eritorbato de sodio (antioxidante), entre otros, cuyo uso se encuentra regulado y publicado en la lista oficial de aditivos alimentarios del Codex Alimentarius, toda vez que su uso immoderado provocaría problemas a la salud.

1226479-6

Decreto Supremo que declara la Emergencia Sanitaria por el plazo de noventa (90) días calendario, las provincias de Piura, Sullana, Talara, Paita, Sechura, Morropón, Huancabamba y Ayabaca, en la Región de Piura

DECRETO SUPREMO
N° 008-2015-SA

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, los artículos 7 y 9 de la Constitución Política del Perú reconocen que todos tienen derecho a la protección de su salud y el Estado determina la política nacional de salud, de modo que el Poder Ejecutivo norma y supervisa su aplicación y es responsable de diseñarla y conducirla en forma plural y descentralizadora para facilitar a todos el acceso equitativo a los servicios de salud;

Que, de conformidad con lo establecido en la Primera Disposición Complementaria Final del Decreto Legislativo N° 1161, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, éste se constituye como la Autoridad de Salud a nivel nacional, y según lo establece la Ley N° 26842, Ley General de Salud, tiene a su cargo la formulación, dirección y gestión de la política nacional de salud y es la máxima autoridad en materia de salud;

Que, el Decreto Legislativo N° 1156, Decreto Legislativo que dicta medidas destinadas a garantizar el servicio público de salud en los casos que exista un riesgo elevado o daño a la salud y la vida de las poblaciones, establece los supuestos que configuran una emergencia sanitaria y señala que su Declaratoria se aprueba mediante Decreto Supremo, con acuerdo del Consejo de Ministros, a solicitud de la Autoridad Nacional de Salud, indicando las entidades competentes que deben actuar para su atención, la vigencia de la declaratoria de emergencia, así como la relación de bienes y servicios que se requiera contratar para enfrentarla;

Que, de conformidad con el literal a) del artículo 6 del Decreto Legislativo N° 1156, concordante con el numeral 5.1 del artículo 5 de su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2014-SA, uno de los supuestos que configura la emergencia sanitaria, es la existencia del riesgo elevado o existencia de brotes(s), epidemia o pandemia, es decir la presencia de comprobados niveles de alto riesgo o por encima de lo esperado de enfermedades epidémicas; estableciéndose además que la existencia de brote(s), epidemia o pandemia se comprueba con un número de casos por encima de lo esperado en un tiempo y localización determinados;

Que, el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1156, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2014-SA, regula el procedimiento para la declaratoria de emergencia sanitaria, estableciendo que el Comité Técnico conformado por el Ministerio de Salud es el encargado, entre otros aspectos, de evaluar y emitir opinión sobre las solicitudes de declaratoria de Emergencia Sanitaria propuestas, a través del respectivo informe técnico sustentado;

Que, el servicio de salud constituye un servicio esencial que requiere ser prestado de manera ininterrumpida y continua, con el objeto de preservar la salud y vida de la población;

Que, en la Región Piura existe una epidemia en curso y con tendencia ascendente de dengue y es elevado el riesgo de ingreso al país de la fiebre de Chikungunya,