



PERÚ

Ministerio  
de Salud

# Matriz de consultas recibidas al Manual de Advertencias Publicitarias

1. **¿Las preparaciones culinarias como los sanguches que tiene 3 días de vida útil, tortas que son exhibidas sin envase, entre otras, deben llevar impresa las advertencias publicitarias?**

El Manual de Advertencias Publicitarias (MAP) establece las especificaciones técnicas para consignar las advertencias publicitarias en los alimentos procesados que superan los parámetros técnicos establecidos en la Ley. En cuanto a los alimentos de preparaciones culinarias no se encuentran contemplados.

2. **¿Los productos que sufren el proceso de pasteurización pierden la condición de alimentos mínimamente procesados o pasan a ser alimentos procesados?**

Si su materia prima (puré de frutas, vegetales y/o otros cereales) contiene algún aditivo o ingrediente añadido al producto que resulte igual o mayor a los parámetros técnicos, correspondería llevar la advertencia respectiva.

3. **En el caso de los productos concentrados que deben ser diluidos para preparar el producto final, según las instrucciones de las etiquetas. Como ejemplo se puede mencionar las gelatinas, pudines, mazamorras, caldos, sopas instantáneas en polvo, concentrados de frutas ¿Cómo es la aplicación de los parámetros técnicos, como sólido o en su presentación reconstituida de acuerdo a las indicaciones de preparación de la etiqueta?**

Un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.

En el caso de los alimentos que se consuman reconstituidos, 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.

4. **En el caso de las mezclas en polvo para preparar bebidas, ¿La evaluación será como bebida en su forma reconstituida, si se agrega por ejemplo leche, la evaluación se haría con la suma del aporte del producto más leche?**

Un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está

expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.

En el caso de los alimentos que se consuman reconstituidos, 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.

- 5. Existen productos líquidos en el mercado que no califican como “bebidas”, ejemplo: aliños para ensaladas, salsa china como ostión, tamarindo, entre otras; ¿Cómo se valorarán dichos productos?**

Para la valoración de los parámetros técnicos, entiéndase por bebidas a los líquidos.

- 6. ¿Qué tipo de alimento aplica el helado "Alimentos sólidos" o "Bebidas"?, debido a que en los informes de ensayo nutricional de laboratorio externo acreditado por INACAL nos reporta los resultados en base a una "porción de 100g".**

Un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento. Es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.

- 7. ¿Las determinaciones de los parámetros técnicos sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas trans se tiene que realizar en laboratorios acreditados por INACAL o se puede realizar en cualquier laboratorio?**

Los valores que figuren en la declaración de nutrientes de cada producto, sea sólido o líquido, deberán ser valores medios derivados de los resultados obtenidos de los análisis realizados en un laboratorio que estén acreditadas ante INACAL u otro organismo internacional acreditado.

- 8. ¿Cuál es la Normatividad Vigente para las Grasas Trans?**

Las advertencias publicitarias para las grasas trans se rigen por el Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 012-2018-SA, en concordancia con el Artículo 6 del DS 033-2016/SA.

- 9. ¿Cómo será evaluado el producto YOGURT, cuyo contenido se declara en peso al tener consistencia semisólida y ser viscoso?**

El yogur será evaluado de acuerdo a la declaración del fabricante en la etiqueta (sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente) y deberán ser evaluados conforme a los parámetros técnicos establecidos en el Manual de Advertencias Publicitarias, aprobado con Decreto Supremo N.º 012-2018-SA.

**10. ¿Las mezclas en polvo a base de leche descremada con vitaminas y minerales, que llevan como ingrediente principal leche descremada en polvo, la cual es la única aportante de grasas trans por contenerlas de origen natural, ya que no se genera durante la fabricación del alimento industrializado debe llevar octógono?**

De acuerdo al DS N° 033 - 2016 SA que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas industrialmente, no aplica a: los alimentos y bebidas no alcohólicas en estado natural no sometidos a procesos de industrialización, los alimentos de procesamiento primario o mínimo, y los alimentos de preparación culinaria elaborados para su consumo inmediato.

Asimismo, están exceptuados aquellos alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas, que únicamente contienen de manera natural grasas trans, es decir, sin tener agregados en ninguna proporción.

Por tanto:

- Si la mezcla en polvo tiene como ingrediente principal leche descremada y ésta tiene grasas trans propias de la leche está exceptuado de la exigencia de octógonos ""contiene grasas trans"".
- Si la mezcla en polvo a base de leche descremada con vitaminas y minerales cuenta con un proceso industrial en el cual se adicione grasas trans, aplicará el uso de octógonos. "

**11. ¿Las determinaciones Sodio, Azúcares Totales, Grasas Saturadas y Grasas Trans están consideradas en la información nutricional (Tabla Nutricional), con la aprobación del MAS es obligatorio también consignar en el rotulado de la etiqueta y/o es opcional?**

El D.S.012-2018-SA establece el etiquetado con Advertencias Publicitarias (Octógonos), el mismo que aplica únicamente a los productos que exceden los parámetros establecidos en el Art.4° del D.S.017-2017-SA. Lo no establecido en el MAP se aplica la normativa del Codex Alimentarius.

**12. Las aguas de mesa y aguas minerales, productos que por su misma naturaleza y composición NO presentan Grasas Saturadas ni Grasas Trans ¿El productor igual tiene que realizar dichas determinaciones en laboratorio?**

Esto aplicará de acuerdo a su composición declarada por el fabricante (ingredientes y aditivos) que superen los parámetros técnicos establecidos en el D.S.012-2018-SA. Para el caso de aguas minerales de origen natural (sin añadido de algún otro ingrediente) se encontrarán exceptuados.

**13. ¿Cuál es el tiempo de validación de los resultados de laboratorio (VIGENCIA) de los análisis de Sodio, Azúcares Totales, Grasas Saturadas y en Grasas Trans?**

Se considerará la vigencia establecida por el emisor de los informes de análisis, con los cuales se demuestran los valores de los parámetros técnicos que contiene el producto,

tanto para la anotación, inscripción o reinscripción del registro sanitario, validación técnica oficial del plan HACCP y para la vigilancia.

**14. Cuáles son los valores a tomar en cuenta para el etiquetado que corresponde por ejemplo a:**

- Si es una hamburguesa, se debe tomar en cuenta los valores de azúcares, sodio y grasas trans de la hamburguesa como se comercializa o la hamburguesa preparada para el consumo (hamburguesa frita con aceite).
- En el caso de un producto en polvo (ej. Cocoa para leche) ¿Se debe tomar en cuenta los valores que posee dicho polvo tal cual como se vende el producto antes de su mezcla con leche/agua o azúcar?

En el caso de los alimentos que se consuman reconstituidos, 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.

**15. Si las personas naturales y/o jurídicas que elaboran alimentos procesados cuyos valores de sodio, azúcar y grasas saturadas están POR DEBAJO de dichos valores ¿NO están obligados a rotular sus etiquetas con dichas advertencias publicitarias?**

En el Artículo 4 del DS 017-2017/SA y en el Numeral 1 del DS-012-2018/SA del Manual de Advertencias Publicitarias se han establecido los parámetros técnicos para el contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasa trans en productos procesados.

**16. De obtenerse valores por debajo de los límites establecidos en el Manual de Advertencias Publicitarias para lo que es Sodio, Azúcares Totales, Grasa Saturadas y Grasa Trans. El MINSA autoriza que el productor, ya sea como persona natural y/o jurídica, rotule su etiqueta con frases como:**

- Libre de sello
- Libre de octógonos
- O simplemente no se coloca nada

En el Artículo 4 del DS 017-2017/SA y en el Numeral 1 del DS-012-2018/SA del Manual de Advertencias Publicitarias se han establecido los parámetros técnicos para el contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasa trans en productos procesados. Adecuar sus productos a lo establecido en el Manual de Advertencias.

**17. Si el área frontal es menor a 50cm<sup>2</sup>, las advertencias según el Manual de Advertencias Publicitarias deben figurar en el envase mayor que los contiene. Sin embargo, ¿Si el envase mayor es una caja de (12 o 18 potes según el producto) debe llevar octógonos?**

Se exceptuarán de rotular las etiquetas que tengan un área menor de 50 cm<sup>2</sup>; sin embargo, de ser contenidos en un envase mayor, este último deberá llevar la advertencia publicitaria correspondiente.

**18. Si las etiquetas de los productos son negras y los octógonos también ¿Cómo debo consignar el o los octógonos?**

Según el numeral 3 del Manual de Advertencias Publicitarias se indica que las advertencias publicitarias deberán ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto, por lo que deberá adecuar sus etiquetas para dar cumplimiento a lo establecido.

**19. ¿Cómo debe ser calculada el área de la cara frontal de la etiqueta del producto?, ¿Cuál es la cara frontal de la etiqueta en productos envasados en frascos de Vidrio circular?**

El o los octógonos se deben ubicar en la cara frontal o principal de la etiqueta según el Manual de Advertencias Publicitarias. Los aspectos no contemplados en el Manual de Advertencias Publicitarias, se aplicará supletoriamente la Norma Metrológica Peruana - NMP N° 001 de Productos Rotulados Envasados, siempre cuando no se contraponga al MAP.

Como referencia, la cara frontal o principal es donde habitualmente se encuentra el nombre y la marca del producto, y es lo primero que ve el consumidor cuando el producto está en exhibición en un estante o vitrina en el punto de venta.

Según sea el área de la etiqueta, se determina el tamaño del o los sellos que se deben colocar. Para calcular el área de la etiqueta o el área de la cara frontal o principal de la etiqueta se debe multiplicar el alto por el ancho de la etiqueta. Con esto se obtiene el área en cm<sup>2</sup>.

En el caso de etiquetas de otros tamaños o formas, la superficie de la etiqueta se calculará aplicando formulas convencionales de superficie.

Adicionalmente, el cálculo del área de cara frontal no considerará el área de sellado de los empaques.

**20. ¿Debemos colocar el símbolo de advertencia en la caja máster o empaque principal que contiene los productos?**

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.

**21. ¿Debemos colocar el símbolo de advertencia en la presentación de mayor tamaño; nosotros contamos con la presentación de mayor tamaño que es el de 113g?**

Los tamaños de las advertencias publicitarias se determinan en función de los rangos del área total de la cara frontal o cara principal de la etiqueta del producto. Según se

precisa en el Cuadro 2, del Numeral 5.1 del Manual de Advertencias Publicitarias del DS-012-2018/SA.

**22. Para el caso de páginas de internet (venta online) o catálogos donde se presentan varios productos en una misma página. ¿El área se contabiliza individualmente por cada producto? ¿Las advertencias se ubicarán igual que en el caso de la publicidad impresa?**

Si, el área se debe contabilizar individualmente por cada producto y se ubicarán al igual que en la publicidad impresa conforme a lo señalado en el numeral 4.1 del Manual de Advertencias Publicitarias.

**23. ¿Se ha contemplado cómo se considerará el manejo del punto N° 7.1 Advertencias Publicitarias para personas con discapacidad?**

El establecimiento de comercialización deberá contar con personal capacitado que asista a las personas con discapacidad, informando si el producto tiene advertencias publicitarias (conforme al numeral 7.1 del MAP).

**24. ¿Los octógonos reemplazan al tablero nutricional?**

Independientemente de la información nutricional que se declare en el producto, deberá colocar los octógonos que le corresponden de acuerdo a lo establecido en el MAP.

**25. ¿Cómo se evaluará la desviación sobre valores analíticos de los nutrientes críticos?**

Se evaluará de acuerdo a la incertidumbre que el laboratorio de ensayo declare de acuerdo al método utilizado.

**26. ¿Están afectos a la colocación de las advertencias las premezclas de panadería y/o pastelería?**

Las premezclas de panadería y pastelería están afectas a la colocación de advertencias publicitarias de acuerdo al Manual de Advertencias Publicitarias.

**27. Para el caso de la tableta de chocolate en taza ¿Se evaluará como tableta o como un producto listo para el consumo, según las instrucciones de la etiqueta?**

Un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.

En el caso de los alimentos que se consuman reconstituidos, 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.

- 28. ¿Cómo se calcula el área de la cara frontal? ¿En función al área de la etiqueta o al área disponible de la cara de visualización principal del producto? Ej. Botellas de gran volumen con una etiqueta pequeña.**

Conforme a lo establecido en el artículo N° 117 del DS N° 007 - 98 - SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, se debe dar cumplimiento a la NMP 001-2014, la cual prescribe la cara de visualización principal del envase.

- 29. Si el MAP entra en vigencia el 17 de junio de 2019. ¿A partir de cuándo serán aplicados los parámetros técnicos del citado manual a los productos elaborados con fecha anterior a la vigencia en mención?**

De acuerdo a lo establecido en el D.S. N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. En la Primera Disposición Complementaria Final sobre la vigencia, señala que el Reglamento de la Ley entra en vigencia a los seis (6) meses contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano" (18 de diciembre del 2017) y en la Segunda Disposición Complementaria Final indica que las disposiciones del Reglamento de la Ley N° 30021 referidas a la publicidad que se consigna en el producto, conforme a lo establecido en los artículos 8 y 10 de la Ley N°30021, serán aplicadas a aquellos productos cuya fecha de elaboración sea posterior a la entrada en vigencia del citado Reglamento (18 de diciembre del 2017). Por lo tanto, el 17 de junio de 2019 a la entrada en vigencia del MAP aprobado por DS N° 012-2018-SA, se considerarán los parámetros técnicos a los productos elaborados desde el 18 de diciembre de 2017.

- 30. ¿Resulta posible consignar las siguientes declaraciones: "BAJO EN AZÚCAR", "BAJO EN SODIO" y/o "BAJO EN GRASAS SATURADAS", si los alimentos procesados contienen una cantidad menor a la establecida en los parámetros técnicos del reglamento de la Ley N° 30021?**

De acuerdo a lo establecido en el Manual de Advertencias Publicitarias, aprobado mediante D.S. N° 012-2017-SA, en el numeral 1 señala los parámetros técnicos cuyo valor sea igual o mayor a lo indicado en el cuadro N°1. Es incompatible el uso de declaraciones diferentes a las establecidas en el MAP.

- 31. Productos como mermeladas, salsas, encurtidos y confitados, que tienen un área menor a 50cm<sup>2</sup>, y según la norma no llevan advertencias publicitarias, ¿Aplicaría la rotulación en la bandeja?**

La propuesta es factible siempre que considere que de acuerdo a lo indicado en el Manual de Advertencias numeral 5, cuadro 2 señala que si el área de la cara frontal o principal de la etiqueta es menor a 50 cm<sup>2</sup>, el tamaño de las advertencias publicitarias será de 3,0 cm de ancho x 3,0 cm de alto (en la etiqueta del envase que contenga a los productos); y el numeral 4.2 señala que el fabricante debe asegurar que la ubicación de

las advertencias permita que estas sean claramente visibles y legibles conforme lo establecido en el MAP.

**32. ¿Están exceptuados de la colocación de advertencias publicitarias las pasas morenas, guindones (medianos sin pepa), dátiles, higos deshidratados, nueces peladas, pecanas peladas, almendras naturales, almendras procesadas (láminas granuladas, polvo o harina), semilla calabaza, semilla girasol, pecanas tostadas, almendras tostadas?**

Si los productos en materia de consulta no cuentan con adición de azúcar, sal, colorantes, aditivos o coberturas se encontrarían exceptuados de las advertencias publicitarias.

**33. ¿Se puede determinar las grasas saturadas y grasas trans cuando un alimento ya sea líquido y/o sólido presenta un porcentaje de grasas menor a 0.5%?**

La determinación dependerá del nivel de detección y el equipo con el cual se realizará el análisis. Asimismo, todo producto que tenga grasas trans deberá llevar la advertencia publicitaria: "CONTIENE GRASAS TRANS", evite su consumo.

**34. ¿Son las grasas saturadas igual que los ácidos grasos?**

De acuerdo a las Guías Alimentarias para la Población Peruana (RM N° 1353-2018/MINSA), las grasas saturadas son ácidos grasos. Los ácidos grasos se componen de tres grupos principales: ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados.

Además, el artículo 2 del Decreto Supremo N° 33-2016- establece la definición:

Grasas saturadas. - Son aquellas grasas que se encuentran compuestas por átomos de carbono ligados a átomos de hidrógeno, lo que hace que su presentación sea sólida, y sólo se derrite si se eleva la temperatura. Son las responsables de la aparición del colesterol en la sangre y de muchos problemas de circulación, por lo que dietéticamente se consideran como "grasas malas". En su mayoría provienen de alimentos de origen animal. Dentro de muchos vegetales la mayoría de las plantas carecen de este tipo de grasas a excepción del aceite de pala, de coco y de cacao.

**35. ¿Cuál es el método para determinar las grasas saturadas? ¿Se permite otra metodología para dichas determinaciones?**

El método para la determinación de grasas es la cromatografía de gases. Otras metodologías podrán ser aceptadas por el MINSA siempre que estén acreditadas ante INACAL u otro organismo internacional acreditado.

**36. ¿Sólo se reporta el valor obtenido de las grasas saturadas? ¿O se realiza la sumatoria de saturados, poliinsaturados y monoinsaturados?**

El Manual de Advertencias serán aplicables a aquellos alimentos procesados cuyo contenido de grasas saturadas excedan los parámetros técnicos establecidos en el artículo 4 del Reglamento de la Ley N° 30021.



**37. ¿Cuál es la definición de azúcares para conocer si un producto deberá llevar la advertencia publicitaria?**

El MAP considera en la definición de azúcares a 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.

**38. ¿El azúcar propio del jugo de fruta natural que forma parte de un producto industrial deberá ser considerado azúcar en base a la definición de la norma y llevar las advertencias que le correspondan?**

Si el producto final elaborado industrialmente resulta igual o mayor a los parámetros correspondería llevar la advertencia publicitaria respectiva.

**39. ¿La mantequilla de maní y mantequilla de almendras necesitan llevar advertencias publicitarias?**

Si el producto elaborado excede los parámetros establecidos debe llevar las advertencias publicitarias correspondientes.

**40. ¿Las combinaciones de frutos secos como: Cashews, almendras horneadas, nuez de Brasil y pasas morenas; así como pecanas, nuez de Brasil, damascos y maní horneado con sal deben llevar advertencias publicitarias?**

Si el producto elaborado excede los parámetros establecidos debe llevar las advertencias publicitarias correspondientes.

**41. ¿Si en las combinaciones de frutos secos, solo a uno se le ha agregado sal, pasan a ser esta combinación de frutos alimento procesado?**

Si el producto elaborado excede los parámetros establecidos corresponde las advertencias publicitarias. Los alimentos procesados corresponden llevar advertencias publicitarias si exceden los parámetros técnicos.

**42. ¿Los sazonadores a base de mezclas de especias secas molidas como achiote, laurel, pimienta, hongo, cebolla, sal que se utilizan para la preparación de platos como arroz a la jardinera, pollo al horno, tallarines, sopas, guisos, cazuelas, entre otros, deberán llevar advertencias publicitarias?**

El producto elaborado que contiene una cantidad de sodio mayor al parámetro establecido, deberá llevar advertencias publicitarias correspondiente.

**43. ¿La salsa de ají debe llevar advertencias publicitarias?**

Si el producto es procesado y excede los parámetros técnicos, llevará las advertencias publicitarias que correspondan.

**44. ¿Cuál es el parámetro de las grasas trans?**

Todo producto que contiene grasas trans deberán llevar la Advertencias Publicitaria correspondiente de acuerdo al DS 033-2016-SA, cuyo objeto es la reducción hasta la eliminación de las grasas trans.

**45. ¿Los productos como jarabes sabor tres leches, concentrados a base de fruta, concentrado saborizados naturalmente, jarabes a base fruta, mezclas emulsionadas para batir utilizados para la elaboración de tortas y postres están comprendidos en el alcance de la norma y requieren impresión de advertencias publicitarias?**

Si los productos elaborados contienen una cantidad de azúcar mayor al parámetro técnico establecido, deberá llevar la advertencia publicitaria correspondiente.

**46. ¿Las tortas elaboradas que cuentan entre 5 a 6 días de vida útil requieren octógonos?**

Según la RM 1020-2010-MINSA, los productos de panadería y pastelería que tienen vida útil mayor a 48 horas deben tener registro sanitario. Si estos productos exceden los parámetros técnicos deberán llevar advertencias publicitarias.

**47. ¿Dónde deben estar colocadas las advertencias publicitarias para el caso de las tortas de pastelería fina? ¿En la viñeta de precio o en la etiqueta?**

La información del octógono deberá ir en la tapa frontal del envase que se entrega al consumidor. De acuerdo a descrito en el numeral 4.2 del Manual de Advertencias Publicitarias.

**48. En el artículo 5.1 se señala que aquellas cuya área frontal o cara principal tenga un área menor a 50 cm<sup>2</sup>, deberán colocar una advertencia publicitaria de 3x3 cm en la etiqueta del envase que contenga los productos ¿En qué parte debería ir el octágono en dicho caso?**

Si el área de la etiqueta es menor a 50cm<sup>2</sup>, se exceptuará de rotular el o los símbolos en el producto, en cuyo caso éstos deberán ser rotulados en la etiqueta del envase mayor que los contenga.

**49. El artículo 5.2 señala que en caso la etiqueta sea menor a 50 cm<sup>2</sup>, entonces los símbolos deberán rotularse en la etiqueta del envase mayor que los contenga ¿En qué parte debería ir el octágono en dicho caso?**

De acuerdo al numeral 4.1: Las advertencias publicitarias deberán ser ubicadas en la zona superior derecha de la cara frontal de la etiqueta. La ubicación de las advertencias publicitarias se mantendrá en todos los tamaños de las etiquetas.

- 50. El artículo 5.1 toma como referencia el área total y frontal de una etiqueta, mientras que el artículo 5.2 solamente habla del área de la etiqueta, sin especificar si es el área frontal o no ¿Ambos artículos hacen referencia a lo mismo?**

Se debe calcular el área de la etiqueta para determinar el tamaño de las advertencias publicitarias.

- 51. ¿Qué se debe hacer si la etiqueta es mayor a 50 cm<sup>2</sup> pero la cara frontal de esta es menor? ¿Dónde debo colocar la etiqueta?**

De acuerdo al numeral 4.2: Señala que el fabricante debe asegurar que la ubicación de las advertencias permita que estas sean claramente visibles y legibles conforme a lo establecido en el Manual de Advertencias Publicitarias.

- 52. ¿La mantequilla llevará advertencias publicitarias?**

Todo alimento procesado que supere los parámetros técnicos establecidos llevará octógonos.

- 53. ¿Cuál es la ubicación de las advertencias publicitarias para el caso de productos que se encuentran en envases de plástico como calabazas, baldes, cíclopes, diablitos y en cuyo interior lleva una bolsa transparente que contiene caramelos envueltos?**

Debería considerar la ubicación del octágono en la cara externa donde se enfoca el personaje (cara frontal - esquina superior derecha) antes de celofanar, y en la bolsa interna que contiene los productos, en caso los valores superen los parámetros permitidos, según el numeral 4 del MAP.

- 54. Para el caso de las bolsas litografiadas, ¿Se puede adherir el sticker en la parte de la bolsa donde no hay información? En las bolsas transparentes selladas al vacío que se adhiere un papel blanco al medio con la información y detalle del producto no existe espacio para adherir la advertencia publicitaria, ¿Dónde se debería colocar?**

De acuerdo a lo establecido en el Manual de Advertencias Publicitarias, según el numeral 4, el fabricante debe asegurar que la ubicación de las advertencias publicitarias permitirá que estas sean claramente visibles y legibles conforme lo establecido en el Manual de Advertencias Publicitarias.

- 55. ¿El queso Suizo Fondue requiere advertencias publicitarias?**

Si el alimento procesado que comercializa excede los parámetros técnicos debe llevar las advertencias publicitarias correspondientes.

- 56. ¿Corresponden advertencias publicitarias los embutidos y quesos fraccionados que se ofrecen en presentaciones pequeñas?**

Todo alimento procesado y fraccionado para su comercialización y que supere los parámetros técnicos establecidos llevarán las advertencias que correspondan.

**57. ¿Los quesos frescos llevan advertencias publicitarias?**

Todo alimento procesado que exceda los parámetros técnicos deberá llevar las advertencias publicitarias correspondientes.

**58. ¿Dónde se coloca la advertencia publicitaria si en el envase de exhibición el troquel se retira?**

De acuerdo al numeral 4 del Manual de Advertencias Publicitarias, en relación a la ubicación de las advertencias, el fabricante debe asegurar que la ubicación de las advertencias permita que estas sean claramente visibles y legible.

**59. El flujograma del café instantáneo contempla el tostado, molienda, extracción de esencia, espumación, liofilización, picado, calentado al vacío ¿Es considerado como proceso primario?**

De acuerdo a las etapas de su flujograma mencionadas, el producto en mención es un alimento procesado, por lo cual deberá llevar las advertencias que correspondan.

**60. En los productos que debe llevar octógonos, ¿Se pueden colocar el adhesivo al costado de la etiqueta o deben ir impresos en la misma?**

De acuerdo al numeral 8 Disposiciones Complementarias del Manual de Advertencias Publicitarias, después de la entrada en vigencia se dará un plazo de 6 meses para el uso de adhesivos con las advertencias publicitarias que correspondan.

Asimismo, de acuerdo al numeral 4.1 las advertencias publicitarias estarán ubicadas en la zona superior derecha de la cara frontal de la etiqueta. La ubicación de las advertencias publicitarias se mantendrá en todos los tamaños de las etiquetas.

**61. ¿Se pueden colocar los octógonos respetando las dimensiones y formatos establecidos de forma vertical?**

De acuerdo a lo indicado en los numerales 3.3.3;3.3.4 y 3.3.5 del numeral 3 del Manual de Advertencias, las leyendas "Evitar su consumo excesivo" y "Evitar su consumo" se ubicarán al pie de los octógonos presentes según lo presentado en el Gráfico N° 1 del citado Manual de Advertencias Publicitarias. Además, debe tener en cuenta que de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.2 señala que las advertencias deben ser claramente visibles y legibles.

**62. ¿Los productos de pastelería como empanadas de carne, pollo, tartaletas, pastel de acelga, pastel de alcachofa deben llevar advertencias publicitarias?**

Si el producto que se elabora tiene una vida útil superior a 48 horas requiere registro sanitario y deberá llevar las advertencias publicitarias correspondientes.

**63. ¿Deben llevar advertencias publicitarias los productos a granel bajo la modalidad de venta al peso?**

Los productos a granel no llevarán advertencias publicitarias.

**64. La torta chantilly, torta de chocolate, postre tres leches, piononos, pastel de manzana, etc. ¿Son productos culinarios?**

Si el producto que se elabora tiene una vida útil superior a 48 horas requiere registro sanitario y deberá llevar las advertencias que correspondan.

**65. ¿Las tortas que se cortan en las tiendas y se comercializan en porciones requieren octógonos?**

Si el producto que se elabora tiene una vida útil superior a 48 horas requiere registro sanitario y deberá llevar las advertencias publicitarias correspondientes.

**66. ¿Las tortas enteras que se exhiben sin envase en vitrinas cerradas que superen los parámetros técnicos, deben consignar octógonos durante su exhibición en la vitrina de expendio?**

Si estos productos llevan registro sanitario, entonces sus nutrientes deben ser evaluados y de exceder los parámetros técnicos, llevarán las advertencias publicitarias correspondientes. Considerar que una fábrica de productos de panificación, galletería y pastelería es un establecimiento donde se transforman industrialmente materias primas para la obtención de productos de panificación, galletería y pastelería, cuya vida útil permite su comercialización por períodos superiores a las 48 horas. Los productos están sujetos a registros sanitarios y se expenden envasados en origen. RM N° 1020-2010/MINSA (Definiciones operativas).

**67. Los productos de panificación que se venden a granel (panes en general), para su consumo inmediato. ¿Son productos culinarios?**

Los panes no llevan advertencias publicitarias. Considerar que una panadería es un establecimiento donde se elaboran productos de panificación, galletería y/o pastelería, de expendio directo al público desde el propio local y para consumo dentro de las 48 horas. Los productos no requieren registro sanitario R.M N° 1020-2010/MINSA (Definiciones operativas).

**68. ¿Las preparaciones culinarias empacadas llevan advertencias publicitarias?**

Las preparaciones culinarias que vienen empacadas y que son comercializadas como tal, llevarán las advertencias correspondientes.

Las preparaciones culinarias que se expenden para consumo inmediato bajo la modalidad de venta al peso o buffet no requieren octógonos.

**69. ¿Dónde deberán llevar los octógonos los productos que midan menos de 50cm<sup>2</sup> y en la comercialización no se exhiben en sus envases secundarios?**

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.

**70. ¿Se puede colocar el octógono en la parte superior derecha de la bolsa plástica transparente, con la finalidad de no tapar la información de la etiqueta?**

De acuerdo al numeral 4 del MAP, en relación a la ubicación de las advertencias, el fabricante debe asegurar que la ubicación de las advertencias permita que estas sean claramente visibles y legible.

**71. ¿Se podría colocar el sticker en la bolsa plástica fuera de la etiqueta?**

De acuerdo al numeral 4 del MAP, en relación a la ubicación de las advertencias, el fabricante debe asegurar que la ubicación de las advertencias permita que estas sean claramente visibles y legible.

**72. ¿Se puede colocar el octógono en la parte superior derecha, al costado del símbolo del Perú para no taparlo?**

De acuerdo al numeral 4 del MAP, en relación a la ubicación de las advertencias, el fabricante debe asegurar que la ubicación de las advertencias permita que estas sean claramente visibles y legible.

**73. ¿Es necesario realizar un análisis en el laboratorio para obtener los valores de cantidad de azúcar en el producto final?**

Los valores que figuren en la declaración de nutrientes de cada producto, sea sólido o líquido, deberán ser valores medios derivados de los resultados obtenidos de los análisis realizados en un laboratorio que estén acreditadas ante INACAL u otro organismo internacional acreditado.

**74. ¿En los octógonos es necesario que también se encuentre escrito Ministerio de Salud?**

De acuerdo al DS N° 012-2018-SA, el contenido de las advertencias publicitarias es señalado en el Gráfico 1.

El numeral 3.2.1 establece que deberá incluirse el texto: "ALTO EN" seguido de "SODIO", "AZÚCAR", "GRASAS SATURADAS".

Numeral 3.3.1 Para los alimentos procesados que superen los parámetros técnicos de sodio, azúcar y grasas saturadas se colocará el texto: EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO.

Numeral 3.3.2 Para los alimentos procesados que superen los parámetros técnicos de grasas trans se colocará el texto: EVITAR SU CONSUMO.

**75. ¿Es posible que los proveedores, puedan realizar la evaluación de estos parámetros técnicos con el apoyo de un Nutricionista Colegiado usando la Tabla Nutricional?**

Los valores que figuren en la declaración de nutrientes de cada producto, sea sólido o líquido, deberán ser valores medios derivados de los resultados obtenidos de los análisis realizados en un laboratorio que estén acreditadas ante INACAL u otro organismo internacional acreditado.

Este documento ha sido preparado especialmente  
para facilitar la implementación del Manual de  
Advertencias Publicitarias