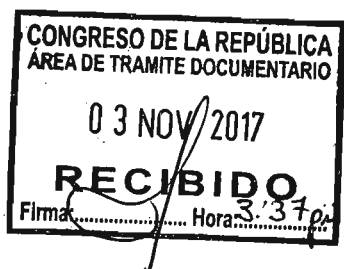


Proyecto de Ley N° 2085/2017-CR



**PROYECTO DE LEY QUE MODIFICA EL ARTÍCULO 31 DE LA LEY N° 29571, DEL CÓDIGO DE PROTECCIÓN Y DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y PROMUEVE LA CORRECTA INFORMACIÓN A LOS CONSUMIDORES RESPECTO A LOS ALIMENTOS CONSISTENTES EN CARNES, PESCADOS Y MARISCOS**

El Congresista de la República que suscribe, FREDDY SARMIENTO BETANCOURT, por intermedio del Grupo Parlamentario Fuerza Popular, en virtud de las facultades previstas en el Art. 107° de la Constitución Política del Estado, en concordancia con el Art. 76° del Reglamento del Congreso de la República, presenta la siguiente propuesta legislativa:

#### FÓRMULA LEGAL

El Congreso de la República ha dado la Ley siguiente:

**LEY QUE MODIFICA EL ARTÍCULO 31 DE LA LEY N° 29571, DEL CÓDIGO DE PROTECCIÓN Y DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y PROMUEVE LA CORRECTA INFORMACIÓN A LOS CONSUMIDORES RESPECTO A LOS ALIMENTOS CONSISTENTES EN CARNES, PESCADOS Y MARISCOS**



#### Artículo 31.- Calidad de los alimentos

Los proveedores que alegan algún aspecto de calidad de sus productos, sea mediante el uso de frases, expresiones o imágenes, deben estar en condiciones de probarlo, de conformidad con lo dispuesto en el presente Código y la normativa vigente. Código de Protección y Defensa del Consumidor Para los efectos de aplicación del presente artículo, se entiende por calidad al conjunto de características de un producto que le confiere la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas y las implícitas.

Los proveedores que ofrezcan alimentos consistentes en carnes, pescados y mariscos, deben indicar la calidad de frescos, congelados o descongelados, de conformidad a la legislación de la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius. Su exhibición en un establecimiento comercial, debe indicar de forma clara, comprensible, veraz y accesible, su condición de frescos, congelados o descongelados, en concordancia con lo dispuesto en el presente Código y en la legislación de la materia.

**DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL.**

**ÚNICA.-** La vulneración a la presente disposición constituye una infracción administrativa sancionable por el INDECOPI u organismo regulador competente en cada mercado, de acuerdo a las disposiciones propias de las normas que lo rigen".

Lima, 18 de octubre de 2017

*[Handwritten signature]*  
Ely Gualdi

*[Handwritten signature]*  
Dorivaldo



*[Handwritten signature]*  
FREDDY SARMIENTO BETANCOURT  
Congresista de la República

*[Handwritten signature]*  
Daniel Salaverry Villa  
Portavoz  
Grupo Parlamentario Fuerza Popular

*[Handwritten signature]*  
CONG GALVAN

*[Handwritten signature]*  
D. Polanco

*[Handwritten signature]*  
Juan Carlos  
Doradilla

*[Handwritten signature]*  
DIPAS.

*[Handwritten signature]*  
AVILA

*[Handwritten signature]*  
F. VILLAVICENCIO

*[Handwritten signature]*  
41  
ABUJAN

*[Handwritten signature]*  
G. Tronzo

**CONGRESO DE LA REPUBLICA**

Lima, 07 de NOVIEMBRE del 2017.

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77º del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° 2085 para su estudio y dictamen, a la(s) Comisión(es) de DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y ORGANISMOS REGULADORES DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS.

-----  
JOSÉ F. CEVASCO PIEDRA  
Oficial Mayor  
CONGRESO DE LA REPUBLICA

## EXPOSICION DE MOTIVOS

El presente proyecto legislativo busca modificar el artículo 31 de la Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa al Consumidor; con la finalidad de garantizar una correcta información a los consumidores, respecto a los alimentos consistentes en carnes, pescados y mariscos y su condición al encontrarse en exposición

A continuación detallaremos el sustento para la modificación. Para ello es necesario encontrar las definiciones de estos grupos alimentarios, llámese carnes, pescados y mariscos; y poder conocer cuándo se les denomina a éstos, frescos o congelados.

### Sobre la carne

Los consumidores pueden lograr percibir sensitivamente la carne fresca, toda vez que no al no haber sido congelada tiene mejores atributos de calidad que cuando está en estado congelado o en proceso de descongelamiento. De este modo, es la carne fresca la que va a lograr precios más altos que la carne congelada, porque los productos frescos son cortes primarios, y además porque la carne fresca es un producto de mayor calidad, mayor suavidad, con un color de exhibición rojo brillante diferente.

La carne fresca, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO, es aquella que, aparte de la refrigeración, no ha sido tratada para propósitos de conservación y que además de ser empacada, retiene sus características naturales.

El Código Alimentario determina que la carne fresca es aquella que solo ha sufrido las manipulaciones del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a 0° C, a fin de diferenciarse de la carne refrigerada y de la carne congelada. Sin embargo, la diferenciación entre carne fresca y refrigerada carece cada vez más de sentido, y se aceptan como "frescas" las carnes tratadas mediante frío para permitir su conservación, como sucede con la carne de aves de corral.

El Codex Alimentarius define de esta manera a la carne como "todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin". La carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos.

Asimismo, el Codex indica que las fuentes más frecuentes de suministro de carne son las especies de animales domésticos como el ganado vacuno, los cerdos y las aves de corral y, en menor medida, los búfalos, ovejas y cabras. Estas especies constituyen la mayor fuente de proteínas animales para los seres humanos. La carne de mayor consumo es la de cerdo, con un 36 % de la ingesta mundial de carne, seguida de la carne de aves de corral y de vacuno, con aproximadamente un 35 % y un 22 %, respectivamente.

La carne posee gran valor nutricional; cuenta con proteínas, aminoácidos, grasas, ácidos grasos, ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos. Sus proteínas son de alta calidad, y contienen todos los aminoácidos esenciales.

Según las proyecciones, la producción mundial de carne se habrá duplicado para el año 2050 y se prevé que la mayor parte del crecimiento se concentrará en los países en desarrollo.<sup>1</sup>

La congelación es uno de los métodos más eficientes para el almacenamiento de la carne, a largo plazo. Si bien este método tiene méritos en lo concerniente a la conservación, va a mostrar, con frecuencia, un deterioro de la calidad de la carne cuando se descongela, debido al rompimiento celular y la destrucción de las fibras musculares causada por daño criogénico extracelular.

La carne Congelada en cambio, es aquella cuya temperatura interna medida en el centro de la masa muscular es de  $-18^{\circ}\text{C}$  como máximo. La calidad de la carne se deteriora aún a muy bajas temperaturas, por lo que la vida de anaquel de la carne siempre tiene un límite. La temperatura de almacenamiento congelado de  $-18^{\circ}\text{C}$  a  $-26^{\circ}\text{C}$  resulta en un buen almacenamiento hasta de 1 año de la mayoría de los músculos enteros. Conforme va aumentando el tiempo de almacenamiento congelado, la textura de la carne cambia; la parte grasa comienza a degradarse y se torna granulosa y quebradiza, y la parte magra se decolora. La grasa también comienza a oxidarse durante el almacenamiento congelado, resultando en sabores indeseables. Similar a lo que sucede durante el almacenamiento refrigerado, la carne congelada también pierde peso a través de la evaporación, que se conoce como "quemadura por congelación", resequedad en la superficie de la carne.

En la congelación lenta de la carne, la formación de cristales grandes resulta en un daño significativo al tejido muscular. Por otra parte, una congelación rápida, da a lugar a la formación de finos cristales de hielo que son distribuidos tanto dentro como fuera de las células y conduce a una mejor calidad del producto toda vez que hay menos daño del tejido muscular.

### **Sobre el Pescado.**

En cuanto al pescado, el concepto de fresco se aplica a las capturas que no han sufrido ninguna operación dirigida a su conservación, fuera del enfriamiento; si bien se permite la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal, o su conservación a bordo de los barcos pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

El concepto fresco estará determinado porque no ha habido manipulación industrial del producto y por lo tanto, se han conservado sus características orgánicas. Además, aún sigue teniendo la calidad de frescos, aún después de ciertas técnicas de conservación como el frío (sin que sea congelación), o al adicionarse de hielo, con o sin sal.

El Pescado congelado, es aquel que ha sido objeto de un proceso de congelación suficiente para reducir la temperatura de todo el producto a un nivel lo bastante bajo para conservar la calidad inherente del pescado, y que se ha mantenido a esa baja temperatura, especificada en la Norma para el pescado congelado rápidamente, eviscerado y sin eviscerar (CODEX STAN 36-1981), durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de la venta final inclusive. Para los fines de este Código, los términos «congelado», «congelado profundamente» y «congelado rápidamente» se considerarán sinónimos, salvo indicación de lo contrario.


<sup>1</sup> <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/home.html>

El Proceso de congelación se realiza con un equipo apropiado de manera que se sobrepasen rápidamente los límites de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no podrá considerarse terminado mientras el centro térmico del producto no haya llegado a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $0\text{ }^{\circ}\text{F}$ ) o a una temperatura inferior después de la estabilización térmica.

### **Sobre los Mariscos**

Son animales de mar o de río comestibles, que no tienen vertebras o huesos, que pueden tener una concha dura y externa o simplemente estar cubiertos por una concha transparente calcárea, blanda y quebradiza, cubriendo el cuerpo blando y gelatinoso.

Los mariscos se dividen en dos grupos: crustáceos –como la langosta, el camarón, jaiba y cangrejo-, y moluscos de cuerpo blando, con o sin concha –como el ostión, la almeja, el mejillón, el calamar y el pulpo.



Tenemos también a los mariscos, los cuales, para su consideración como fresco dependerá de que los moluscos o crustáceos no hayan sufrido ninguna operación dirigida a su conservación. No obstante, se permite la refrigeración con la adición de hielo troceado solo mezclado con sal, desde el momento de su captura hasta el de su venta al consumidor, siempre que conserve sus características organolépticas y se garantice su salubridad.

Por lo expuesto, debemos considerar que las carnes, los pescados y los mariscos en condición de descongelados, han sufrido una primera cristalización del agua contenida en su musculatura y se ha mantenido en el frigorífico, lo cual determina que se trate de un producto mucho menos fresco que el original.

El producto resultante de la segunda congelación presentará importantes pérdidas de líquido, lo que lo hará más seco y la calidad de sus características organolépticas habrá mermado considerablemente.

Si se hace a temperatura ambiente, la superficie del alimento se descongela primero y se crea una capa de agua que favorece el rápido crecimiento de las bacterias en sus capas más superficiales

En cuanto el producto vuelve a ser congelado, la multiplicación de bacterias empieza de nuevo y además a una velocidad acelerada. Si se vuelve a congelar el producto descongelado, el consumidor se expone 16 veces más al número de bacterias. La congelación desestructura los tejidos, por esta razón los productos descongelados presentan una textura y un gusto diferente.

### **SOBRE LA MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 31 DEL CÓDIGO DE PROTECCIÓN Y DEFENSA DEL CONSUMIDOR**

La finalidad del Código de Protección y Defensa del Consumidor es implementar mecanismos efectivos que regulen las relaciones entre Consumidores y Proveedores y de esta manera, lograr controlar la asimetría informativa.

Las modificaciones sobre el apartado "Alimentos"<sup>2</sup>, tienen la finalidad de proteger al consumidor respecto a los productos alimenticios que están adquiriendo; toda vez que en el mismo, se indican una serie de requisitos respecto a estos importantes productos, toda vez que tienen vinculación directa con la salud de las personas; derecho fundamental consagrado en nuestra Constitución, y fin primordial del Estado.

Debemos entonces resaltar la importancia de las carnes, pescados y mariscos, al ser productos alimenticios de gran demanda por los consumidores; por lo que aquellos destinados a la venta al por menor, deben recibirse, manipularse, almacenarse y exponerse a los consumidores de forma que se reduzcan al mínimo los posibles peligros y defectos de inocuidad alimentaria y se mantenga la calidad esencial.

En consonancia con los principios del Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control - HACCP, respecto de la inocuidad y calidad de los alimentos, los productos deberían comprarse de fuentes de abastecimiento conocidas o aprobadas que estén bajo el control de las autoridades sanitarias competentes que puedan verificar los controles de HACCP.

Quienes se encargan de la venta al por menor deben elaborar y aplicar especificaciones de compra escritas destinadas a asegurar la inocuidad de los alimentos y los niveles de calidad deseados. Los minoristas deben ser los responsables de mantener la calidad e inocuidad de los productos.

Es fundamental asegurar una temperatura de almacenamiento apropiada después de la recepción para mantener la inocuidad y la calidad esencial del producto. Los productos enfriados deberían almacenarse en condiciones higiénicas a 4 °C (40 °F) o temperaturas inferiores, los productos EAM a 3 °C (38 °F) o temperaturas inferiores, mientras que los productos congelados deberían almacenarse a -18 °C (0 °F) o temperaturas inferiores.



Como podemos apreciar en la imagen tomada en un supermercado, la mayoría de veces estos establecimientos de venta al público, incluyen en un mismo espacio las carnes frescas y las congeladas.

En la imagen se puede verificar que los pescados congelados y los pescados frescos se encuentran en el mismo lugar. La apariencia es la misma, ya que los pescados congelados

<sup>2</sup> Reguladas en el Subcapítulo II del Capítulo IV del Código de Protección y Defensa del Consumidor.

utilizan aditamentos para no perder el color o la textura aparente; sin embargo, y como ya se ha explicado, la diferencia radica al momento de cocinarse, en el sabor y en las propiedades nutricionales.

Siendo así, resulta completamente necesario regular que los establecimientos comerciales donde se expongan a la venta carnes, pescados o mariscos; susceptibles de ser congelados, y si es que éstos son exhibidos en un sitio que pueda confundir al consumidor respecto a la calidad de fresco o congelado del producto, o no poder tener información respecto a que son congelados pero están descongelándose, pero que están en el mismo espacio que aquellos que son frescos; entonces el proveedor debe tener como obligación el informar de manera clara al consumidor, de tal forma que no requiera preguntar a un tercero, sino poder verlo al realizar la compra.

La información para el consumidor expuesta en los puntos de venta, debe incluir carteles o folletos, que informen a los consumidores acerca de la calidad y condición del producto alimenticio que están adquiriendo.

De lo expuesto entonces, podemos arribar a la importancia de conocer si el producto que estamos adquiriendo es fresco, congelado o está descongelándose.

### **ANALISIS COSTO BENEFICIO**

El presente proyecto contribuye a un aspecto fundamental, clave en la ratio del Código de Protección y Defensa del Consumidor, la transparencia en la información brindada al consumidor.

De esta forma, se busca que el consumidor obtenga el real conocimiento respecto al producto alimentario que está adquiriendo en un establecimiento comercial.

A esto, se le adiciona el hecho de estar dándole tratamiento a algo relacionado a un producto de carácter alimenticio, de repercusión directa en la salud de las personas.

Los consumidores deben conocer la condición y la calidad del producto que están adquiriendo, y los establecimientos comerciales tienen la obligación de mostrar e informar al consumidor, de forma clara y visible, el producto, sin inducirlo de ninguna forma al error.

De igual manera no genera gasto al Estado, respetando lo establecido en el artículo 79° de la Constitución Política del Perú, debido a que de aprobarse el Estado no deberá disponer, ni comprometer ninguna partida presupuestal para su implementación, ni menos estará obligado a realizar transferencia financiera alguna, ni expedir ningún crédito suplementario.

### **ANALISIS DE IMPACTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA EN LA LEGISLACION NACIONAL**

Tengamos en cuenta que el presente proyecto busca reforzar y coadyuvar el derecho a la información y garantizar el respeto al derecho de los consumidores, establecidos en el artículo 59 y artículo 65 de la Constitución Política del Perú; no contraviniendo ninguna norma existente. Para ello, lo que el presente proyecto propone es mejorar la normativa vigente.

Puntualmente, la presente iniciativa está orientada a modificar el artículo 31 de la Ley de la Ley N° 29571, del Código de Protección y Defensa del Consumidor.