



Proyecto de Ley N° 5151/2022-CR

JORGE LUIS FLORES ANCACHI
Congresista de la República

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"



SUMILLA: LEY QUE PROTEGE EL LA CALIDAD NUTRICIONAL PROHIBIENDO EL USO DE LACTOSUERO O SUERO LÁCTEO Y LA CARRAGENINA EN MEZCLAS HOMOGÉNEAS DONDE SE USE LA LECHE.

Proyecto de Ley

El Congresista de la República JORGE LUIS FLORES ANCACHI y los Congresistas que rubrican el presente documento, en ejercicio de sus facultades que les confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con lo establecido en los artículos 75 y 76 del Reglamento del Congreso, presenta la siguiente iniciativa legislativa:

FORMULA LEGAL

LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LATOSUEROS Y SUERO LÁCTEO

Artículo 1. Objetivo

El objeto de la presente ley, es proteger la calidad nutricional de los productos lácteos y prevenir la presencia de ingredientes que puedan ser perjudiciales para la salud humana.

Artículo 2. Prohibición de uso de latosueros y suero lácteo

Queda prohibido el uso de latosueros y suero lácteo en la elaboración de mezclas homogéneas que utilicen leche como ingrediente. Las empresas que produzcan o importen productos lácteos que contengan latosueros o suero lácteo serán sancionadas de acuerdo a lo establecido en la presente ley.

Artículo 3. Prohibición de uso de carragenina

Se prohíbe el uso de carragenina en la elaboración de productos lácteos destinados al consumo humano. Los productos que contengan carragenina serán retirados del mercado y las empresas serán responsables sancionadas de acuerdo a lo establecido en la presente ley.

Artículo 4. Etiquetado

Los productos lácteos que sean comercializados deberán tener un etiquetado claro y legible que informe sobre los ingredientes que se utilizan en su elaboración. Además, se deberá indicar claramente si contienen o no latosueros, suero lácteo o carragenina.



JORGE LUIS FLORES ANCACHI
Congresista de la República

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Artículo 5. Sanciones

Las empresas que incumplan lo establecido en la presente ley serán sancionadas de acuerdo a lo dispuesto en la Ley de Protección al Consumidor y otras normas aplicables.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA

PRIMERO El uso de lactosuero o suero de leche y carragenina podrá ser usado para la preparación de alimentos balanceados para animales, debiendo establecerse en los productos la proporción y/o cantidad usada de lactosuero.

SEGUNDO. - Derogatoria.

Deróguese toda norma que se oponga a esta disposición

DISPOSICIONES TRANSITORIA

ÚNICA. - El Poder Ejecutivo a través del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego MIDAGRI reglamenta la presente ley en un plazo de 60 días y entra en vigor a partir de su publicación en el diario oficial "El Peruano".

Lima, mayo del 2023



CONG. JOSE ALBERTO ARRIOLA TUEROS
VOCERO TITULAR
BANCADA DEL GRUPO PARLAMENTARIO
ACCIÓN POPULAR



Arg. JORGE LUIS FLORES ANCACHI
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

José Alberto Arriola Tueros
Congresista de la República

www.congreso.gob.pe

Email: jlfloresa@congreso.gob.pe

Jr. Huallaga N° 358, Oficina N° 306, Congreso de la República
Lima-Perú. Tef.: 311-7777 ANEXO 7222 Tef. 01 3117222



CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **25** de **mayo** de **2023**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° **5151/2022-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

- 1. AGRARIA; y,**
- 2. DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y ORGANISMOS REGULADORES DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS.**

.....
JAVIER ÁNGELES ILLMANN
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPUBLICA



JORGE LUIS FLORES ANCACHI
Congresista de la República

Décenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. ANTECEDENTES

La leche es un alimento fundamental en la dieta humana y es importante garantizar que los productos lácteos sean de alta calidad nutricional y seguros para su consumo. La presencia de latosueros, suero lácteo y carragenina en los productos lácteos puede ser perjudicial para la salud humana y por tanto deben estar prohibidos. Además, el etiquetado claro y legible permitirá a los consumidores tomar decisiones informadas sobre los productos que compran y consumen. En consecuencia, se propone la presente ley para proteger la calidad nutricional de los productos lácteos y garantizar la salud de los consumidores.

La nutrición es un factor determinante en la salud humana, y los alimentos que consumimos deben ser seguros y saludables para el consumo. En este sentido, es fundamental garantizar que los productos lácteos sean de alta calidad nutricional y no contengan ingredientes que puedan ser perjudiciales para la salud humana.

En los últimos años, se ha observado un aumento en el uso de latosueros, suero lácteo y carragenina en la elaboración de productos lácteos. Estos ingredientes son utilizados como aditivos alimentarios y, aunque son de origen natural, pueden tener efectos perjudiciales en la salud de las personas.

Los latosueros y el suero lácteo son subproductos de la industria láctea y se utilizan en la elaboración de mezclas homogéneas que contienen leche. Estos ingredientes pueden contener altos niveles de ventas y otros componentes que pueden ser perjudiciales para la salud humana.

Por otro lado, la carragenina es un aditivo alimentario que se utiliza en la industria láctea para mejorar la textura de los productos y prolongar su vida útil. Sin embargo, se ha demostrado que la carragenina puede tener efectos perjudiciales en la salud, especialmente en el tracto digestivo, ya que puede provocar inflamación e irritación.



JORGE LUIS FLORES ANCACHI
Congresista de la República

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

En este contexto, resulta necesario tomar medidas que garanticen la calidad nutricional de los productos lácteos y protejan la salud de los consumidores. En este sentido, se propone la presente ley que prohíbe el uso de latosueros, suero lácteo y carragenina en la elaboración de productos lácteos destinados al consumo humano.

Asimismo, se establece la obligación de etiquetar claramente los productos lácteos para informar a los consumidores sobre los ingredientes que se utilizan en su elaboración. Con esta medida, se busca promover la transparencia y permitir que los consumidores tomen decisiones informadas sobre los productos que compran y consumen.

En definitiva, la presente ley tiene como objetivo proteger la calidad nutricional de los productos lácteos y garantizar la salud de los consumidores. Con esta normativa se busca asegurar que los productos lácteos sean seguros y saludables para su consumo y se promueva la transparencia y la información a los consumidores.

La carragenina es un aditivo alimentario que se obtiene de las algas marinas de la familia Rhodophyceae, un grupo de algas con más de 7,000 especies de diferentes formas y tamaños. Químicamente es un polisacárido formado por moléculas repetitivas de galactosa (un tipo de azúcar) unidas a azufre. Según el Codex Alimentarius de la FAO, documento que agrupa las normas internacionales de los alimentos, la carragenina está permitida en ciertas dosis y en ciertos productos lácteos.

Sin embargo, este componente **no debería estar presente** –o al menos el código no lo enuncia- **en las leches en polvo, leches enteras y en fórmulas para bebés**, algo que no se cumple en el Perú, según lo denunció Aspec.

La carragenina es aquella sustancia que le va a dar la consistencia espesa a las leches que encontramos en los supermercados. Pero es controversial porque **algunos estudios muestran que es la causa de problemas digestivos**.

Otros estudios apuntan a que este componente causa inflamación.



JORGE LUIS FLORES ANCACHI
Congresista de la República

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

De acuerdo con la nutricionista Gisella Espinoza, de Nutriocionistas en Acción, las leches que contienen este componente pueden producir malestar y gases en los niños pequeños, cuyos sistemas digestivos están todavía en formación.

El **suerode leche o lactosuero** es la fracción líquida obtenida durante la coagulación de la leche en el proceso de fabricación del queso y de la mantequilla, después de la separación del coágulo o fase micelar. Sus características corresponden a un líquido de color amarillo y algunas veces verdoso, turbio, de sabor fresco, débilmente dulce, de carácter ácido que contiene un 94% de agua, proteínas y grasas.

Los diversos estudios científicos han demostrado que el lactosuero o suero de leche, ocasiona problemas cardiovasculares, esto quiere decir que es perjudicial para la salud humana y sumado a que se vendría usando la carragenina de manera desproporcional esto causaría en los infantes problemas gastrointestinales, perdiendo así el valor nutricional de la leche.

Algunos científicos han indicado que estos productos (lacto suero suero de leche y la carragenina) trae algunos beneficios como es el incremento de la masa muscular, por el alto contenido de aminoácidos ayudando en la recuperación de la masa muscular y mejorar el flujo intestinal y aminora los costos en la industria esto no significa que se ponga en riesgo la salud de nuestra población en ofrecer productos nocivos para la salud.

Para dar un ejemplo en Colombia, se ha descubierto que 4 empresas productoras y comercializadoras de leche adicional el suero de leche o el lactosuero, surgiendo cuestionamientos sobre las incidencias en la salud de la población.

Entre las consecuencias son las siguientes:

- El 30 % de los niños selectivos al comer podrían sufrir sobrepeso
- Urgencias en Manizales se están saturando por aumentos de gripa y covid-19.

La nutrióloga de la Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas (Acodin), Lucía Correa de Ruíz, quien menciona sobre esta situación que "no podríamos ser categóricos en decir que el lactosuero es malo para la salud. La evidencia científica dice que este producto tiene varias propiedades: contiene lactosa y algunas características que realzan el sabor y el color de la leche. Sin embargo, es claro que sus propiedades nutricionales no son iguales a las de la leche como tal". En este sentido, el problema con el lactosuero no es su consumo, sino que al utilizarlo en alimentos esenciales y que suelen aportar grandes cantidades de nutrientes se reduce su composición y se disminuye el aporte de elementos tan importantes en la dieta como el calcio.

Por otro lado, la doctora Correa aclara que "son muchas las personas que pueden presentar algunas alergias al lactosuero y también pueden presentarse problemas de orden digestivo. Por lo tanto, su consumo tiene que hacerse de una manera muy adecuada y teniendo presente que no se vaya a presentar ningún tipo de alergia. También hay que tener en cuenta que algunos medicamentos están contraindicados para el consumo del lactosuero".

La especialista menciona que la mejor forma de consumir leche es que sea natural y que las compañías investigadas son Gloria Colombia, que produce leche Algarra (larga vida y entera), Carulla y Medalla de Oro (larga vida) y De la Cuesta (entera); Lactalis Colombia (Parmalat); Sabanalac y la Compañía Procesadora y Distribuidora de Lácteos (Alkosto), deberían de evitar usar en las mezclas homogéneas donde se use la leche de vaca, en la elaboración de sus productos. En fin con esta iniciativa lo que se pretende es buscar proteger al público consumidor, pues claramente estamos ante una clara situación donde las empresas industriales vienen importando este producto, sin establecer sobre el uso, y como podemos presumir, en nuestro país también se estaría usando de manera irracional e inadecuada este producto.

Es importante indicar que, en el 2021, Perú importó 78.000 toneladas de insumos lácteos en polvo (leche en polvo, grasa anhidra, sueros y lactosueros), lo que representó un incremento de 14.7% frente a las 68.000 toneladas importadas en el 2020.



Así lo informó la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (Sunat), que destacó que dicho volumen representa un récord en la importación de insumos lácteos en polvo por parte de Perú.

Al respecto, la Convención Nacional del Agro Peruano (Conveagro) señaló que el precio promedio de la leche en polvo importada alcanzó los S/ 2.00 el litro, cuando al productor peruano solo se le paga S/ 1.06 el litro.



Indicó que en 2021 se registró la peor crisis para las familias ganaderas del país (por el incremento del precio de los alimentos para ganado y el bajo precio que la industria paga a los ganaderos por la leche).

"Este récord histórico de importaciones va en perjuicio de más de 450 mil familias de ganaderos lecheros peruanos. Solo en el Perú se destruye al productor y las autoridades no hacen nada". señaló.

En ese sentido, el gremio agrario se solidarizó con las más de 30 mil familias ganaderas que están cerrando sus establos, lo que, según dijo, generará la pérdida de más de 120 mil puestos de trabajo.



Este hecho lo he verificado en mi visita a los ganaderos de Lima Provincia, la cual merece que la ganadería nacional debe de ser protegida y esta norma realiza tal acción.



Para mayor entendimiento se tiene que tener presente el siguiente cuadro que es la importación que ha realizado la empresa gloria en los años 2021 y 2022;

Partida	0404109000 -	Los demas	
	2021	2022	Acumulado
CHILE	6,312.27	5,662.59	11,974.85
CANADA	1,273.85	1,430.10	2,703.95
UNITED STA	1,003.49	1,166.20	2,169.69
FRANCE	959.38	913.13	1,872.50
ARGENTINA	176.28	226.80	403.08
PORTUGAL	125.00	25.00	150.00
NEW ZEALA	54.13	70.60	124.72
LITHUANIA	0.00	120.00	120.00
SWITZERLA	13.82	13.82	27.65
SPAIN	0.00	24.00	24.00
ITALY	0.20	0.00	0.20
	9,918.41	9,652.23	19,570.63



JORGE LUIS FLORES ANCACHI
Congresista de la República

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Entonces podemos establecer que no se puede permitir que empresas trasnacionales sigan usufructuando poniendo en riesgo la salud de la población y en caso de uso en los productos dietéticos, embutidos, panadería y repostería, podrán usarse esta clase de productos, siempre y cuando en el etiquetado se deje constancia de la presencia de estos insumos y el porcentaje en el uso para la obtención del producto en cada etiqueta de manera individual.

II. EFECTOS DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

Esta iniciativa legislativa no contradice la Constitución, al contrario, esta propuesta ayudará a fortalecer y mejorar la alimentación de la población vulnerable como reforzará la cadena productiva de la ganadería y agricultura.

III. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

El presente Proyecto de Ley no irroga egreso alguno al erario nacional; sin embargo, pues esta iniciativa busca regular el uso de este producto en las mezclas homogéneas donde se use la leche, protegiendo así al público consumidor.

IV. RELACIÓN CON LA AGENDA LEGISLATIVA Y LAS POLÍTICAS DE ESTADO DEL ACUERDO NACIONAL

La presente iniciativa se encuentra enmarcada dentro del acuerdo Nacional en la equidad y justicia social, pues busca la reducción de la pobreza y la promoción de la seguridad alimentación y nutrición.



Arq. JORGE LUIS FLORES ANCACHI
Congresista de la República