



COMISIÓN AGRARIA 2023 - 2024

DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR, MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

COMISIÓN AGRARIA

Período Anual de Sesiones 2023-2024
Segunda Legislatura Ordinaria

Señor presidente:

Ha sido remitido para estudio y dictamen de la Comisión Agraria el **Proyecto de Ley 5151/2022-CR**, presentado por el grupo parlamentario **Acción Popular**, a iniciativa del señor Congresista **Jorge Luis Flores Ancachi**; mediante la cual se propone la "Ley para la protección de la calidad nutricional que prohíbe el uso de lactosueros y suero lácteo".

Luego del análisis y debate correspondientes, en la sala "Carlos Torres y Torres Lara" del edificio Víctor Raúl Haya De La Torre del Congreso de la República; la Comisión Agraria, en su **Décima Cuarta Sesión Ordinaria** celebrada el **miércoles 17 de abril de 2024**, acordó por **mayoría** de los señores congresistas aprobar el presente dictamen con el voto a favor de los señores congresistas: 1. Cruz María Zeta Chunga, 2. Magaly Rosmery Ruiz Rodríguez, 3. Eduardo Enrique Castillo Rivas, 4. Miguel Ángel Ciccía Vásquez, 5. Jorge Samuel Coayla Juárez, 6. Mery Eliana Infantes Castañeda, 7. Pedro Edwin Martínez Talavera, 8. Elizabeth Sara Medina Hermosilla, 9. José Bernardo Pazo Nunura y 10. Luis Raúl Picón Quedo; en contra: 1. Kelly Roxana Portalatino Ávalos, 2. Sigrid Tesoro Bazán Narro, 3. Guillermo Bermejo Rojas y 4. Flavio Cruz Mamani; y la abstención de: 1. Hilda Marleny Portero López.

Se reportó licencia de la señora Congresista: 1. María Jessica Córdova Lobatón.

Se aprobó la respectiva autorización para ejecutar los acuerdos adoptados en sesión.

I. SITUACIÓN PROCESAL

I.1. Antecedentes Procedimentales

El Proyecto de Ley 5151/2022-CR, mediante el cual se propone la "Ley para la protección de la calidad nutricional que prohíbe el uso de lactosueros y suero lácteo", ingresó a Trámite Documentario del Congreso de la República el 23 de mayo de 2023 y fue decretado el 25 de febrero de 2023 a 2 comisiones ordinarias, siendo la Comisión Agraria la primera comisión dictaminadora y, como segunda dictaminadora, la Comisión de Defensa del Consumidor y Organismos Reguladores de los Servicios Públicos.

Las iniciativa legislativa materia del presente dictamen cumple con los requisitos generales y específicos señalados en los artículos 75, 76 y 77 del Reglamento del Congreso de la República y se encuentra conforme al ejercicio del derecho de iniciativa en la formación de leyes que confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú; cuyos contenidos se encuentra vinculados al tema de la calidad nutricional de los productos lácteos, por lo que su evaluación y dictamen corresponde a la Comisión Agraria; por lo cual se procedió al proceso de estudio correspondiente.

Cabe considerar que la Comisión Agraria, en su calidad de comisión ordinaria encargada de estudiar y de dictaminar las iniciativas del ámbito de Desarrollo Agrario y Riego, es competente para emitir el presente dictamen, de conformidad con lo establecido en el artículo 34 del Reglamento del Congreso de la República.

Asimismo, es necesario tener en cuenta que se trata de una ley de naturaleza ordinaria y, por lo tanto, está incurso en el literal a) del artículo 72 del Reglamento del Congreso de la República. En ese sentido se requiere de una votación favorable simple y de doble votación,



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR, MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

de conformidad con lo establecido en el artículo 73 del Reglamento del Congreso de la República.

I.2. Antecedentes Parlamentarios

I.2.a. Periodos anuales de sesiones 2021-2022, 2022-2023 y 2023-2024

De la búsqueda realizada en el portal institucional del Congreso de la República, correspondiente a los periodos anuales de sesiones 2021-2022, 2022-2023 y el actual 2023-2024, no se han encontrado propuestas legislativas relacionadas con el proyecto de ley materia del presente dictamen.

I.2.b. Período Parlamentario 2016-2021

En cuanto al período parlamentario 2016-2021, no se han encontrado propuestas legislativas relacionadas con el proyecto de ley en materia.

II. CONTENIDO DE LA PROPUESTA

Mediante el Proyecto de Ley 5151/2022-CR se propone la "Ley para la protección de la calidad nutricional que prohíbe el uso de lactosueros y suero lácteo", el mismo que consta de 5 artículos y 2 disposiciones complementarias y 1 disposición transitoria; desarrollando la siguiente fórmula normativa:

"LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LACTOSUEROS 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 del uso de lactosueros y suero lácteo

Queda prohibido el uso de lactosueros y suero lácteo en la elaboración de mezclas homogéneas que utilicen leche como ingrediente. Las empresas que produzcan o importen productos lácteos que contengan lactosueros 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 lactosueros, suero lácteo o carragenina.

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.



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR, MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA

PRIMERO. *El uso de lactosueros 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".*

III. MARCO NORMATIVO

III.1. Legislación nacional

- Constitución Política del Perú.
- Reglamento del Congreso de la República.
- Ley 31075, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
- Decreto Supremo 017-2021-MIDAGRI, Política Nacional Agraria 2021-2030.
- Ley 31071, Ley de compras estatales de alimentos de origen en la agricultura familiar.
- Ley 26842, Ley General de Salud y modificatorias.
- Ley 26889, Ley Marco para la Producción y Sistematización Legislativa.
- Ley 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y modificatorias.
- Decreto Legislativo 1161, Ley de organización y funciones del Ministerio de Salud y modificatorias.
- Decreto Supremo 008-2017-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y modificatorias.
- Ley 28846, Ley para el Fortalecimiento de las Cadenas Productivas y Conglomerados.
- Ley 31269, Ley de producción de la cadena productiva ganadero-lechera.
- Decreto Supremo 007-2017-MIDAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.
- Decreto Legislativo 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo 007-98-SA, Reglamento sobre la Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas.

III.2. Legislación comparada

Ecuador:

El uso del suero de leche o su venta no es un delito, pero sí una infracción administrativa, pues las entidades de control sanitario y de comercialización ordenan que los productores lácteos indiquen, en los empaques de los alimentos, qué productos son hechos con leche y cuáles son derivados del suero¹.

¹ <https://www.elcomercio.com/actualidad/seguridad/comercializacion-suero-leche-infraccion-administrativa.html>



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR, MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

Colombia:

Gobierno establece medidas para evitar la adulteración de la leche, no solo fija un límite para prevenir la adulteración de la leche, sino que también prohíbe la comercialización de cualquier producto que exceda esta cantidad de lactosuero².

IV. ANÁLISIS DE LAS OPINIONES E INFORMACIÓN SOLICITADA

IV.1. Opiniones solicitadas

La Comisión Agraria cursó oficios a fin de conocer las opiniones técnicas de entidades estatales sobre el proyecto de ley en análisis. A continuación, se muestran los detalles de los pedidos de opinión solicitados.

Cuadro 1
Opiniones solicitadas

OFICIO	ENTIDAD	TITULAR	FECHA DE ENVÍO
1668 -2022-2023-CA/CR	Ministra de Salud	Rosa Bertha Gutiérrez Palomino	29/05/2023
1670 -2022-2023-CA/CR	Ministra de Desarrollo Agrario y Riego	Nelly Paredes Del Castillo	29/05/2023

Fuente y elaboración: Comisión Agraria.

IV.2. Opiniones recibidas

A la fecha de la elaboración del presente dictamen, se han recibido las siguientes opiniones:

MINISTERIO DE SALUD - MINSA

Mediante **OFICIO D003267-2023-SG-MINSA**, de fecha 24 de julio de 2023, el Secretario General del Ministerio de Salud, por encargo del señor ministro, remite el **Informe D000821-2023-OGAJ-MINSA**, de fecha 21 de julio de 2023, de la Oficina General de Asesoría Jurídica, en el cual concluye que la propuesta legislativa es **NO VIABLE**.

SOCIEDAD NACIONAL DE INDUSTRIAS - SNI

Mediante **CARTA 027-2023-ALIM**, de fecha 16 de agosto de 2023, la señora presidente del Comité de Lácteos de la Sociedad Nacional de Industrias procede a emitir opinión en relación con el Proyecto de Ley 5151/2022-CR, donde consolida la opinión técnica de los distintos órganos competentes para pronunciarse con relación al proyecto de ley en estudio, concluyendo que el proyecto sea **DESESTIMADO Y ARCHIVADO**.

Dichas opiniones han sido consideradas en lo que corresponde al análisis técnico de viabilidad realizado a cada uno de los artículos propuestos en el Proyecto de Ley 5151/2022-CR.

² <https://www.infobae.com/colombia/2024/01/04/revise-antes-de-consumir-este-es-el-porcentaje-maximo-de-lactosuero-que-fabricas-de-leche-pueden-agregar-a-sus-productos-segun-ministerio-de-salud/>



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR, MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO - MIDAGRI

Mediante **OFICIO 1784-2023-MIDAGRI-SG**, de fecha 25 de julio de 2023, el Secretario General del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, por encargo de la señora ministra, remite el **Informe 1060-2023-MIDAGRI-SG-OGAJ**, de fecha 17 de julio de 2023, de la Oficina General de Asesoría Jurídica, en el cual concluye que la propuesta legislativa es **VIABLE**.

IV.3. Opiniones ciudadanas

De la consulta realizada al seguimiento de las opiniones de la ciudadanía en la página web del Congreso de la República, durante la revisión del expediente del proyecto de ley materia de estudio, se encontró 2 opiniones ciudadanas en los siguientes términos:

Juan Carlos Plácido Olivos: 25/05/2023

"El suero lácteo es la base principal de la mayoría de productos nutricionales como módulos proteicos, nutrientes enterales para adultos y niños. Prohibirlos afectará no solo la comercialización de productos sino que elevará los costos de los pocos nutrientes con que contamos en el Perú".

Nicolasa Lucinda Yupanqui Sifuentes: 27/05/2023

"La nutrición saludable asegura ciudadanos con mejor calidad y expectativa de vida".

V. ANÁLISIS DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

La Constitución Política del Perú en su artículo 65 establece que *"El Estado defiende el interés de los consumidores y usuarios. Para tal efecto garantiza el derecho a la información sobre los bienes y servicios que se encuentran a su disposición en el mercado. Asimismo, vela, en particular, por la salud y la seguridad de la población"*.

La Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por el Decreto Legislativo 1062, estipula que *"... tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico"*.

La Norma para los Sueros en Polvo CXS 289-1995³, anteriormente CODEX STAN A-15. Adoptada en 1995. Revisada en 2003. Enmendada en 2006, 2010, 2018, 2022. Enmienda aprobada en 2022, tiene como ámbito de aplicación al suero en polvo y al suero ácido en polvo, destinados para el consumo directo o su posterior procesamiento.

Esta norma cuenta con las siguientes definiciones: **Los polvos de suero** son productos lácteos obtenidos por medio del secado del suero o del suero ácido. **El suero** es el producto lácteo líquido obtenido durante la elaboración del queso, la caseína o productos similares, mediante la separación de la cuajada, después de la coagulación de la leche y/o los productos derivados de la leche. La coagulación se obtiene mediante la acción de, principalmente, enzimas del tipo del cuajo. **El suero ácido** es el producto lácteo líquido obtenido durante la elaboración del queso, la caseína o productos similares, mediante la separación de la cuajada

³ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B289-1995%252FCXS_289s.pdf



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO
EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR,
MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY
PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD
NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE
LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

tras la coagulación de la leche y/o los productos derivados de la leche. La coagulación se produce, principalmente, por acidificación.

Como se puede apreciar, las normas CODEX existentes respecto a la leche y sus derivados establecen directrices que disponen que los productos que se hayan modificado mediante la adición y/o extracción de constituyente de la leche pueden denominarse con el nombre de productos lácteos, lo cuales caen bajo norma CODEX CXS 289-1995 que establece directrices basadas en el criterio de composición, las cuales se aplican al estado de polvo de los distintos tipos de sueros de leche, destinados para el consumo humano directo o su posterior procesamiento.

Dentro de los factores esenciales relativos a la composición y a la calidad, contiene ingredientes permitidos que son productos de la lactosa⁴ en la elaboración de suero en polvo pre cristalizado, cuya composición es:

Suero en polvo:

CRITERIOS	CONTENIDO MÍNIMO	CONTENIDO DE REFERENCIA	CONTENIDO MÁXIMO
Lactosa ^(a)	n.s.	61,0% (m/m)	n.s.
Proteína láctea ^(b)	10,0 % (m/m)	n.s.	n.s.
Grasa láctea	n.s.	2,0 % (m/m)	n.s.
Agua ^(c)	n.s.	n.s.	5,0% (m/m)
Ceniza	n.s.	n.s.	9,5% (m/m)
pH (en una solución al 10%) ^(d)	>5,1	n.s.	n.s.

Suero ácido en polvo:

CRITERIOS	CONTENIDO MÍNIMO	CONTENIDO DE REFERENCIA	CONTENIDO MÁXIMO
Lactosa ^(a)	n.s.	61,0% (m/m)	n.s.
Proteína láctea ^(b)	7,0 % (m/m)	n.s.	n.s.
Grasa láctea	n.s.	2,0 % (m/m)	n.s.
Agua ^(c)	n.s.	n.s.	4,5% (m/m)
Ceniza	n.s.	n.s.	15,0% (m/m)
pH (en una solución al 10%) ^(e)	n.s.	n.s.	5,1

(a) Aunque los productos pueden contener tanto lactosa anhidra como monohidrato de lactosa, el contenido en lactosa se expresa como lactosa anhidra. Cien partes de monohidrato de lactosa contienen 95 partes de lactosa anhidra.

(b) El contenido en proteína es de 6,38 multiplicado por el nitrógeno total Kjeldahl determinado.

(c) El contenido de agua no incluye el agua de la cristalización de la lactosa.

(d) O acidez titulable (calculada como ácido láctico) < 0,35 %.

(e) O acidez titulable (calculada como ácido láctico) ≥ 0,35 %.

⁴ Véase la Norma para los azúcares (CXS 212-1999).



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR, MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

De acuerdo con la disposición de la Norma General para el Uso de Términos Lácteos (CXS 206-1999), los sueros en polvo pueden modificarse en su composición de modo que cumplan la composición final deseada, por ejemplo, la neutralización y la desmineralización. Sin embargo, no se considera que las modificaciones referentes a la composición, más allá de los mínimos o máximos especificados arriba para la proteína láctea y agua.

La Norma General para los Aditivos Alimentarios CODEX STAN 192-1995. Adoptado en 1995. Revisión 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021, señala que:

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aditivos alimentarios incluidos en esta Norma: en los alimentos sólo se reconocerá como adecuado el uso de los aditivos alimentarios que se indican en esta Norma. Únicamente se estudiará la inclusión en la presente Norma de los aditivos alimentarios a los cuales se ha asignado una ingestión diaria admisible (IDA) o cuya inocuidad ha quedado establecida, con arreglo a otros criterios, por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), y de aquellos a los que el Codex ha atribuido una designación con arreglo al Sistema Internacional de Numeración (SIN). Se considera que el uso de aditivos de acuerdo con las disposiciones de esta Norma se encuentra tecnológicamente justificado.

Alimentos en los que se pueden utilizar aditivos: en la presente Norma se establecen las condiciones en que se pueden utilizar aditivos alimentarios en todos los alimentos, se hayan establecido o no anteriormente normas del Codex para ellos. El uso de aditivos en los alimentos para los que existan normas del Codex está sujeto a las condiciones de uso establecidas por las normas para productos del Codex y por la presente Norma. La Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) deberá constituir la única referencia de autoridad con respecto a los aditivos alimentarios. Los comités sobre productos del Codex tienen la responsabilidad y competencia para evaluar y justificar la necesidad tecnológica del uso de aditivos en los alimentos regulados por una norma sobre productos. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) también puede tener en cuenta la información facilitada por los Comités sobre productos al examinar las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en alimentos similares no sujetos a normas. Cuando un alimento no esté regulado por un Comité del Codex sobre productos, el CCFA evaluará la necesidad tecnológica.

Alimentos en los que no se pueden utilizar aditivos: la presente Norma define las categorías de alimentos o los productos alimenticios individuales en los que el uso de aditivos alimentarios no está permitido o deberá restringirse.

Dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios: El objetivo principal de establecer dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios en diversos grupos de alimentos es asegurar que la ingestión de un aditivo procedente de todos sus usos no exceda de su IDA.

Los aditivos alimentarios regulados por la presente Norma y sus dosis de uso máximas se basan en parte en las disposiciones sobre aditivos alimentarios establecidas en anteriores normas del Codex para productos o en peticiones de los gobiernos, tras someter las dosis máximas propuestas a un método apropiado a fin de verificar la compatibilidad de la dosis máxima propuesta con la IDA. Como primera medida, puede utilizarse en este sentido el Anexo A de la presente Norma. Se alienta también la evaluación de datos sobre el consumo efectivo de alimentos.



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO
EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR,
MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY
PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD
NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE
LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

La leche se compone de diferentes tipos de proteínas, el 80% son del tipo de caseína y el 20% de proteína de suero, lactosuero o suero lácteo, los cuales consta de beta-lactoglobulina (β -LG), alfa-lactoalbumina, albumina sérica, inmunoglobulinas y péptidos.

La norma para los sueros en polvo CXS 289-1995 del Codex Alimentarius, describe que es un suero de leche o lactosuero y cuáles son las condiciones sanitarias y de composición para su uso en la industria alimentaria destinada al consumo humano. Por lo cual se debe tener en cuenta que el suero de leche se utiliza no solo en productos dietéticos, embutidos, panadería y repostería, tenemos la RICOTTA o REQUESON, que está hecho de suero o de líquido y los sólidos lácteos que quedan en el proceso de elaboración del queso, es decir con suero de leche o lactosuero. Así mismo la iniciativa legislativa no señala el grupo poblacional, donde eventualmente se podría presentar algún tipo de perjuicio o daño a la salud.

El uso de la CARRAGENINA, este debe utilizarse como tal, en cumplimiento de los establecido por Codex Alimentarius que indica que se entiende por aditivo alimentario cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se utiliza como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo. Así también respecto a los insumos que se deben utilizar para la producción de alimentos industrializados destinados al consumo humano y la composición de estos, deben darse de acuerdo a la normativa nacional y con las normas internacionales de referencia. Es por ello que las normas Codex garantizan que los alimentos sean saludables y puedan comercializarse, que los ingredientes que se aprueban tengan evidencia científica y no causen daño a la salud; cabe señalar que el Perú es integrante de los 188 países miembros del Codex que negocian recomendaciones de base científica en todos los ámbitos relacionados con la inocuidad y calidad de alimentos.

Respecto al **artículo 2 del Proyecto de Ley**, referente a la afectación a la salud debido al suero, debemos resaltar lo anteriormente descrito en la cual se encuentra vigente la Norma Codex Alimentarius, para suero en polvo CXS 289-1995, el cual está conformado por un conjunto de normas alimentarias internacionales que fueron elaboradas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO y la Organización Mundial de la Salud – OMS, cuyo principal objetivo es proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas justas en el comercio de alimentos. Con lo cual la inocuidad del producto se encuentra garantizado por normas internacionales.

Los aditivos alimentarios⁵ son sustancias que se añaden principalmente a los alimentos procesados, o a otros alimentos producidos a escala industrial, con fines técnicos, por ejemplo, para mejorar la inocuidad, aumentar el periodo de conservación o modificar sus propiedades sensoriales. Los aditivos alimentarios son sustancias que normalmente no se consumen como alimento en sí mismo y que normalmente no se utilizan como ingrediente característico de los alimentos. La mayoría de los alimentos sin procesar o mínimamente procesados no contienen aditivos alimentarios.

Antes de autorizarse su uso, los aditivos alimentarios se evalúan para determinar sus posibles efectos perjudiciales para la salud humana.

La evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios compete a organismos autorizados de ámbito nacional, regional e internacional. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) es el organismo internacional que se encarga de evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios para su uso en alimentos objeto de comercio internacional.

⁵ <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO
EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR,
MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY
PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD
NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE
LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

La OMS, en cooperación con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se encarga de evaluar los riesgos que entrañan los aditivos alimentarios para la salud humana. El órgano responsable de esta evaluación es el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), un grupo internacional e independiente de expertos científicos.

Solamente los aditivos alimentarios cuya inocuidad haya evaluado el JECFA y no presenten un riesgo apreciable para la salud de los consumidores pueden utilizarse a escala internacional. Esto se aplica tanto a los aditivos alimentarios que proceden de fuentes naturales como a los sintéticos. Sobre la base de la evaluación del JECFA o de una evaluación nacional, las autoridades de salud de los países autorizan el empleo de aditivos alimentarios en cantidades específicas y para alimentos concretos.

El JECFA basa sus evaluaciones en la revisión científica de todos los datos bioquímicos, toxicológicos y de otro tipo disponibles sobre un aditivo determinado, para la que se tienen en cuenta los ensayos obligatorios con animales, los estudios de investigación y las observaciones en seres humanos. En cuanto a los ensayos toxicológicos, el JECFA exige estudios de toxicidad aguda, a corto y a largo plazo para determinar la absorción, distribución y excreción del aditivo alimentario y los posibles efectos perjudiciales, tanto del propio aditivo como de sus subproductos, para determinados niveles de exposición.

El punto de partida para determinar si un aditivo alimentario puede utilizarse sin que tenga efectos perjudiciales es establecer la ingesta diaria admisible, que es una estimación de la cantidad del aditivo presente en los alimentos o en el agua potable que puede consumirse diariamente de forma inocua a lo largo de la vida sin que se produzcan efectos perjudiciales para la salud.

Las normas internacionales para el uso inocuo de los aditivos alimentarios:

La COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS, órgano intergubernamental conjunto de la FAO y la OMS encargado de establecer las normas alimentarias, utiliza las evaluaciones de inocuidad que realiza el JECFA para fijar los niveles máximos de uso de aditivos en alimentos y bebidas. Las normas del Codex son la referencia que utilizan las normas nacionales para la protección de los consumidores y las que se utilizan en el comercio internacional de alimentos, de manera que los consumidores de todo el mundo tengan la seguridad de que los alimentos que consumen cumplen las normas acordadas en materia de inocuidad y calidad, con independencia de dónde se hayan producido.

Una vez que el JECFA ha determinado la inocuidad de un aditivo alimentario y se han establecido los niveles máximos de uso en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, se deben elaborar y aplicar reglamentos alimentarios nacionales para que esa sustancia se pueda utilizar en la práctica.

Según las Disposiciones de la GSFA para Carragenina⁶: La "Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios" (GSFA, Codex STAN 192-1995) establece las condiciones en las que se pueden utilizar aditivos alimentarios autorizados en todos los alimentos, independientemente de que hayan sido regulados previamente o no por el Codex. En el Preámbulo de la GSFA figura información adicional para la interpretación de los datos. Se alienta a los usuarios a consultar dicho Preámbulo al utilizar esta base de datos.

⁶ <https://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=49>



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR, MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

Esta base de datos contiene, en un formato que permite realizar búsquedas, todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios que han sido aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

Se pueden buscar las disposiciones por aditivo alimentario (nombre, sinónimo, número del SIN), por clase funcional, así como por categoría de alimentos, tal como se describen en el Anexo B de la GSFA del Codex.

79ª reunión del JECFA (2014)⁷ "El Comité llegó a la conclusión de que el uso de CARRAGENINA en preparados para lactantes o en preparados para usos médicos específicos en concentraciones de hasta 1000 mg/L no es motivo de preocupación".

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) confirmó en 2014 la inocuidad de la carragenina para uso en productos de preparados para lactantes. La CARRAGENINA proporciona un efecto técnico en los preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales que no pueden repetir otros aditivos utilizados como estabilizadores.

- Crea viscosidad: contribuye a estabilizar la sedimentación de componentes densos como las sales insolubles de calcio y fosfato; desacelera la migración ascendente de las grasas, que es menos densa
- Previene la separación: Sin CARRAGENINA para impartir estabilización, los preparados más probablemente producirían sedimentos insolubles o formación de nata (separación de la grasa); garantiza la uniformidad de todos los nutrientes durante la vigencia del producto y previene un suministro subóptimo de los nutrientes
- Promueve la emulsión: Sería difícil sin carragenina crear una emulsión durante la fabricación de preparados elaborados con proteínas hidrolizadas ya que el aceite se separaría de inmediato
- Promueve una sensación adecuada en la boca: A través de la suspensión correcta de los componentes insolubles de los preparados, la carragenina produce una sensación en la boca suave y líquida
- Eficacia: La CARRAGENINA no influye en la eficacia de otros componentes presentes en los preparados, especialmente las vitaminas y minerales
- Menor uso necesario para lograr la función: La CARRAGENINA puede utilizarse en niveles inferiores en comparación

⁷ https://www.fao.org/fao-who/codexalimentarius/shproxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-48%252FWD%252Ffa48_11s.pdf



COMISIÓN AGRARIA 2023 - 2024

DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR, MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

CARRAGENINA

SIN 407 Carragenina

Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales / simples)	BPF	407 & 436	2019
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales / simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación	BPF	234 & 235	2015
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales / simples) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2015
01.2.2	Cuajada (natural / simple)	BPF		2015
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural / simple)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales / simples)	BPF		2013

Fuente: NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS CODEX STAN 192-1995 Adoptado en 1995. Revisión 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.

Disposiciones del Cuadro 3 de la NGAA⁸

CODEx STAN 192-1995
Cuadro III

501

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS CUADRO III

Aditivos cuya uso se permite en los alimentos en general, salvo indicación en contrario, de conformidad con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)

No. SIN	Aditivo	Clases funcionales	Año de adopción	Autorización específica en las siguientes normas sobre productos ¹
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 105-1981, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 249-2006

CARRAGENINA es un aditivo alimentario que figura en el Cuadro 3, y como tal se puede utilizar en los siguientes alimentos bajo las condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF) establecidas en el Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) del Codex. Aunque no se enumera a continuación, CARRAGENINA también se puede usar en el suero de mantequilla tratado térmicamente de la categoría 01.1.1 y en las

⁸ https://www.fao.org/gsfonline/docs/CXS_192s.pdf Pág. 504



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR, MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

especias de la categoría 12.2.1. Nótese que se excluyeron en consecuencia las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3.

CARRAGENINA es aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas para productos: CS 96-1981, CS 97-1981, CS 105-1981, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado solo), CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253 – 2006 (Consulte el cuadro de las clases funcionales y la nota al pie), CS 262- 2006 (solo para uso en la masa del queso), CS 281-1971, CS 282-1971.

CARRAGENINA se utiliza como: Emulsionantes, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes. Se pueden utilizar los/las Emulsionantes que figuran en el Cuadro 3 en todos los productos que están regulados por las normas CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 256-2007. Se pueden utilizar los/las Humectantes que figuran en el Cuadro 3 en todos los productos que están regulados por las normas CS 117-1981.

Se pueden utilizar los/las Estabilizadores que figuran en el Cuadro 3 en todos los productos que están regulados por las normas CS 117-1981, CS 256-2007.

Se pueden utilizar los/las Espesantes que figuran en el Cuadro 3 en todos los productos que están regulados por las normas CS 117-1981, CS 256-2007, CS 306-2011.

Asimismo, la leche y productos lácteos líquidos⁹: Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales / simples y aromatizados, a base de leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera, excluidos los productos fermentados naturales / simples y los productos lácteos cuajados naturales de la categoría de alimentos 1.2 Las leches líquidas son "productos lácteos", de acuerdo a la definición de CODEX STAN 206-1999, que se obtienen por la elaboración de la leche y pueden contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración. La leche cruda ("leche", tal como se define en CODEX STAN 206-1999) **NO CONTENDRÁ NINGÚN ADITIVO ALIMENTARIO**.

Respecto al **artículo 3 del Proyecto de Ley**, la Comisión del Codex Alimentarius también establece normas y directrices sobre el etiquetado de los alimentos. Estas normas se aplican en la mayoría de los países, y los fabricantes de alimentos están obligados a indicar qué aditivos contienen sus productos. La Unión Europea, por ejemplo, cuenta con disposiciones reglamentarias que regulan el etiquetado de los aditivos alimentarios con arreglo a una serie de números «E» predefinidos. Las personas alérgicas o sensibles a determinados aditivos alimentarios deben comprobar cuidadosamente las etiquetas.

La OMS recomienda a las autoridades nacionales que vigilen la presencia de aditivos en los alimentos y las bebidas que se fabrican en sus países y que verifiquen el cumplimiento de la legislación vigente y los usos y condiciones autorizadas. Estas autoridades deben supervisar la actividad de la industria alimentaria, que es la principal responsable de garantizar el uso inocuo y conforme a la legislación de los aditivos alimentarios.

La norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales CODEX STAN 146-1985¹⁰ establece las etiquetas de todos los alimentos preenvasados para regímenes especiales deberán contener la información exigida

⁹ https://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf pag.18

¹⁰ https://www.isdi.org/wp-content/uploads/2020/12/CODEX-STAN-146-1985_ES.pdf



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR, MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

según sea aplicable al etiquetado del alimento de que se trate, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma específica del Codex.

Además de las disposiciones de la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985) y la Norma General para el uso de términos lecheros (CXS 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

La denominación del alimento será Suero en polvo, Suero ácido en polvo.

La denominación de los productos cuyo contenido de grasa o lactosa estén por debajo o por encima de los niveles de contenido de referencia estipulados en la Sección 3.3 de esta norma estará acompañada por una denominación adecuada que describa la modificación efectuada y/o el contenido graso, respectivamente, ya sea como parte del nombre o en un lugar prominente en el mismo campo visual.

El término "dulce" deberá agregarse al nombre del suero en polvo, siempre y cuando el suero en polvo reúna los siguientes criterios en su composición:

- Lactosa mínima: 65 %
- Proteína mínima: 11 %
- Ceniza máxima: 8,5 %
- PH (solución al 10 %)*: > 6,0
- *o una acidez titulable de un máximo del 0,16 % (calculada como ácido láctico).

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).

Cabe mencionar que la presente iniciativa legislativa no cuenta con evidencias de la problemática respecto a la salud, por el contrario, en la exposición de motivos respecto al lactosuero y al uso de aditivos alimentarios que si bien son de origen natural **estos pueden tener efectos perjudiciales** en la salud de las personas, sin contar con evidencia científica al respecto. Así mismos la norma para los sueros en polvo CXS 289-1995 del Codex Alimentarius, describe que es un suero de leche o lactosuero y cuáles son las condiciones sanitarias y de composición para su uso en la industria alimentaria destinada al consumo humano.

Respecto al uso de aditivos como la CARRAGENINA (SIN 407), las normas internacionales para el uso inocuo de los aditivos alimentarios: la Comisión del Codex Alimentarius, órgano intergubernamental conjunto de la FAO y la OMS encargado de establecer las normas alimentarias, utiliza las evaluaciones de inocuidad que realiza el JECFA para fijar los niveles máximos de uso de aditivos en alimentos y bebidas. Las normas del Codex son la referencia que utilizan las normas nacionales para la protección de los consumidores y las que se utilizan en el comercio internacional de alimentos, de manera que los consumidores de todo el mundo tengan la seguridad de que los alimentos que consumen cumplen las normas acordadas en materia de inocuidad y calidad, con independencia de dónde se hayan producido.

Respecto a ello este debe utilizarse como tal, en cumplimiento de lo establecido por el Codex Alimentarius en la cual se entiende por aditivo alimentario cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga valor nutritivo. Las normas Codex garantizan que los alimentos sean



DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO
EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR,
MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY
PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD
NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE
LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

saludables y puedan comercializarse, que los ingredientes que se aprueban tengan evidencia científica y no causen daño a la salud, cabe indicar que el Perú es integrante de los 188 países miembros del Codex que negocian recomendaciones de base científica en los ámbitos relacionados con la inocuidad y calidad de los alimentos. En este sentido la CARRAGENINA usada como aditivo alimentario tiene propiedad de gelificar o espesar los productos alimenticios, está aprobada por la Administración de Alimentos y Medicamentos-FDA, por sus siglas en inglés, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria-EFSA, y el Codex Alimentarius, en las cantidades mínimas establecidas.

Respecto al etiquetado, no es necesario crear una advertencia que compita con las advertencias publicitarias de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, más aún si no tiene coherencia con el espíritu de la norma y no existe evidencia científica sólida.

Indicar que las normas Codex Alimentarius establecen las directrices generales sobre declaraciones de propiedades y regula la declaración de ingredientes entre ellos el suero de leche (CAC/GL 1-1979 Y CXS 1-1979); así como el Decreto Supremo 007-2017-MIDAGRI y sus modificatorias, donde se establecen los requisitos que deben cumplir la leche y los productos lácteos.

Así también indicar que mediante el artículo 32 de la Ley 29571, Código de Protección y Defensa al Consumidor, establece que el etiquetado de los alimentos se rige de conformidad con la legislación sobre la materia o en su defecto a los establecido en el Codex Alimentarius, por lo que la normativa nacional adopta la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CXS 1-1985) del Codex Alimentarius, dando cumplimiento a la declaración de ingredientes.

Por lo anotado, resulta evidente que **la propuesta de ley resulta inviable**, dado que este proyecto normativo no cuenta con sustento técnico y sería inclusive inconstitucional dado que el Perú, en el diseño y aplicación de medidas sanitarias y reglamentos técnicos, deberá basarse en directrices o recomendaciones relevantes como el Codex, es decir, dentro de un marco convencional. En suma, el Ministerio de Salud, se pronuncia por la **no viabilidad** de la propuesta normativa, así como la Sociedad Nacional de Industrias que se pronuncia en el mismo sentido.

Sin embargo, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego se pronuncia a favor de la propuesta normativa, desarrollando en su análisis aspectos relevantes para efecto del presente dictamen, de los cuales algunos consideramos a continuación.

Según la estadística del MIDAGRI, la producción de leche en el Perú para el 2022 fue de 2 millones 241 toneladas, de los cuales aproximadamente un 42% se destinó a la producción de quesos, lo que quiere decir que la producción nacional de lactosuero correspondió a 847 mil 98 toneladas; parte de esa producción, sobre todo artesanal, se destina a la alimentación de animales (cerdos) y una gran parte no es utilizado, generando problemas de contaminación ambiental.

Es por ello que mediante **Resolución Ministerial 220-2021-MIDAGRI**, se aprobó el "Plan de Acción de Intervención Sectorial para el Fortalecimiento de la cadena Productiva de la Leche y Derivados Lácteos Vinculada a la Pequeña Ganadería Familiar 2021-2024", que constituye una iniciativa de acompañamiento a los productores pecuarios asociados a la leche y productos lácteos en sus esfuerzos de generar productos de calidad e inocuos para la salud, cumpliendo de esta manera con los criterios de mayor favorecimiento al consumidor con el que se ha diseñado el Reglamento de la leche y Productos Lácteos, aprobado por **Decreto**



COMISIÓN AGRARIA
2023 - 2024

DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO
EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR,
MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY
PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD
NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE
LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

Supremo 007-2017-MINAGRI, lo que se encuentra alineado a los principios de Alimentación Saludable y Segura, Competitividad, Colaboración Integral y de Responsabilidad Social de la Industria, consagrados en el artículo II del Título Preliminar del Decreto Legislativo 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.

Empero, entorno a la utilización de lactosueros que se da en etapas posteriores a la de la producción primaria, el MIDAGRI sugiere se tenga en consideración la opinión del Ministerio de Salud y otro, respecto de la prohibición del uso de la Carragenina, que es un aditivo alimentario permitido por la norma Codex Alimentarius en algunos productos lácteos. Es decir, hay una relación técnica en el sentido que, al tratarse finalmente de la protección de la salud humana, es el Ministerio de Salud, sobre todo, a quien corresponde emitir opinión técnica al respecto; y, como ya se ha manifestado, el Ministerio de Salud es de la opinión de la no viabilidad de la propuesta de ley materia de estudio.

VI. CONCLUSIÓN

Por lo expuesto, la Comisión Agraria, de conformidad con lo establecido en el literal c) del artículo 70 del Reglamento del Congreso de la República, recomienda la **NO APROBACIÓN** del Proyecto de Ley 5151/2022-CR, y su envío al archivo.

Dese cuenta
Sala de comisiones

Lima, miércoles 17 de abril de 2024.



Firmado digitalmente por:
ZETA CHUNGA Cruz Maria
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 23/04/2024 13:40:16-0500

CRUZ MARÍA ZETA CHUNGA
Presidenta

KELLY ROXANA PORTALATINO AVALOS
Vicepresidenta



MAGALY ROSMERY RUIZ RODRIGUEZ
Secretaria

Firmado digitalmente por:
RUIZ RODRIGUEZ Magaly
Rosmery FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 29/04/2024 11:35:32-0500

SEGUNDO HECTOR ACUÑA PERALTA
Titular

SIGRID TESORO BAZAN NARRO



Firmado digitalmente por:
RUIZ RODRIGUEZ Magaly
Rosmery FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 29/04/2024 11:35:46-0500

**CONSEJO DIRECTIVO DEL
CONGRESO DE LA REPÚBLICA**

Lima, 7 de abril de 2025.

Con conocimiento del Consejo Directivo,
pase al archivo.



JAIME ABENSUR PINASCO
Director General Parlamentario
CONGRESO DE LA REPÚBLICA



**COMISIÓN AGRARIA
2023 - 2024**

DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO
EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR,
MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY
PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD
NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE
LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".

GUILLERMO BERMEJO ROJAS
Titular



Firmado digitalmente por:
CASTILLO RIVAS Eduardo
Enrique FAU 20181749128 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 02/05/2024 11:30:28-0500

EDUARDO ENRIQUE CASTILLO RIVAS
Titular

MIGUEL ANGEL CICCIA VASQUEZ
Titular



Firmado digitalmente por:
CICCIA VASQUEZ Miguel
Angel FAU 20181749128 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 29/04/2024 16:57:48-0500

JORGE SAMUEL COAYLA JUAREZ
Titular



Firmado digitalmente por:
COAYLA JUAREZ Jorge
Samuel FAU 20181749128 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 02/05/2024 15:59:14-0500

MARIA JESSICA CORDOVA LOBATON
Titular

FLAVIO CRUZ MAMANI
Titular

IDELSO MANUEL GARCIA CORREA
Titular

MERY ELIANA INFANTES CASTAÑEDA



Firmado digitalmente por:
INFANTES CASTAÑEDA Mery
Eliana FAU 20181749128 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 30/04/2024 11:10:11-0500

PEDRO EDWIN MARTINEZ TALAVERA
Titular

ELIZABETH SARA MEDINA HERMOSILLA
Titular



Firmado digitalmente por:
MARTINEZ TALAVERA Pedro
Edwin FAU 20181749128 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 07/05/2024 12:13:18-0500



Firmado digitalmente por:
MEDINA HERMOSILLA
Elizabeth Sara FAU 20181749128 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 03/05/2024 15:00:57-0500

DICTAMEN NEGATIVO EN MAYORÍA RECAÍDO
EN EL PROYECTO DE LEY 5151/2022-CR,
MEDIANTE EL CUAL SE PROPONE LA "LEY
PARA LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD
NUTRICIONAL QUE PROHIBE EL USO DE
LACTOSUEROS Y SUERO LÁCTEO".



Firmado digitalmente por:
PAZO NUNURA Jose Bernardo
FAU 20181740128 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 30/04/2024 13:28:55-0500

JOSE BERNARDO PAZO NUNURA
Titular



Firmado digitalmente por:
PICON QUEDO Luis Raul FAU
20181740128 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 02/05/2024 18:37:17-0500

LUIS RAUL PICON QUEDO
Titular

HILDA MARLENY PORTERO LOPEZ
Titular