



LEY QUE EVITA EL CONSUMO DEL COLORANTE AMARILLO 5 EN PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A FIN DE GARANTIZAR LA SALUD PÚBLICA Y OTORGAR MAYOR TRANSPARENCIA Y PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR

Los Congresistas de la República integrantes del Grupo Parlamentario Bloque Democrático Popular, a iniciativa del congresista **Edgard Reymundo Mercado**, al amparo de lo establecido en el Artículo 107° de la Constitución Política del Perú y los artículos 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, proponen el siguiente Proyecto de Ley:

FÓRMULA LEGAL

LEY QUE EVITA EL CONSUMO DEL COLORANTE AMARILLO 5 EN PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A FIN DE GARANTIZAR LA SALUD PÚBLICA Y OTORGAR MAYOR TRANSPARENCIA Y PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR

**EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA
HA DADO LA SIGUIENTE LEY:**

PROYECTO DE LEY QUE REGULA EL ETIQUETADO EN PRODUCTOS QUE CONTIENEN

Artículo 1. Objeto de la ley

La presente Ley tiene como objeto establecer la obligatoriedad de exhibir de manera clara y visible en los etiquetados y publicidad de productos de alimentos y bebidas que contienen el colorante amarillo o tartrazina pudiendo ser identificado como FD&C Amarillo No. 5; FD&C Amarillo 5; E-102; Amarillo número 5 o Yellow 5; Lago Amarillo 69; Lago Amarillo 5; Amarillo ácido 23; amarillo alimentario 4 y CL 130, 19140 o 1409 la advertencia publicitaria de evitar su consumo, debido a su vinculación con graves riesgos para la salud pública, sobre todo de nuestros niños; asimismo, porque dicha obligatoriedad otorgará mayor transparencia y protección al consumidor de los riesgos potenciales asociados con este aditivo artificial.

Artículo 2. Modificar el artículo 10 de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes – Ley 30021

Modifíquese el artículo 10 de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes – Ley 30021, el cual quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 10. Advertencias publicitarias

En la publicidad, incluida la que se consigna en el producto, de los alimentos y bebidas no alcohólicas con grasas trans y alto contenido de azúcar, sodio, grasas saturadas, **valor energético, macronutrientes, aditivos y colorantes**, se consigna en forma clara, legible, destacada y comprensible las siguientes frases, según sea el caso:
(...)

- "Contiene color amarillo, tartrazina, FD&C Amarillo No. 5; FD&C Amarillo 5; E-102; Amarillo número 5 o Yellow 5; Lago Amarillo 69; Lago Amarillo 5; Amarillo ácido 23; amarillo alimentario 4 y CL 130, 19140 o 1409: Evitar su consumo."

Dichas advertencias publicitarias son aplicables, según sea el caso, a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas que superen los parámetros técnicos establecidos en el reglamento y a los **que contengan el colorante o aditivo amarillo, tartrazina, FD&C Amarillo No. 5; FD&C Amarillo 5; E-102; Amarillo número 5 o Yellow 5; Lago Amarillo 69; Lago Amarillo 5; Amarillo ácido 23; amarillo alimentario 4 y CL 130, 19140 o 1409.**

(...)

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. - La presente ley entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

SEGUNDA. - El Poder Ejecutivo, dentro de 30 días, de la vigencia de la presente ley, adecuará y derogará toda disposición legal que se oponga a la presente ley.

TERCERA. - El Ministerio de Salud adecuará el Manual de Advertencias Publicitarias conforme a lo estipulado en la presente ley.

CUARTO. - Las empresas de alimentos y bebidas que emplean actualmente el colorante amarillo, tartrazina, FD&C Amarillo-No. 5; FD&C Amarillo 5; E-102; Amarillo número 5 o Yellow 5; Lago Amarillo 69; Lago Amarillo 5; Amarillo ácido 23; amarillo alimentario 4 y CL 130, 19140 o 1409 con permiso de DIGESA tienen hasta el 31 de enero de 2025 para eliminar dicho aditivo de sus productos. Las mercancías importadas también deberán cumplir con esta normativa.

Lima, junio de 2025



Firmado digitalmente por:
REYMUNDO MERCADO Edgard
Cornelio FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 30/06/2025 13:09:34-0500



Firmado digitalmente por:
PAREDES PIQUE Susel Ana
Maria FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 30/06/2025 13:18:43-0500



Firmado digitalmente por:
PAREDES PIQUE Susel Ana
Maria FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 30/06/2025 13:18:50-0500



Firmado digitalmente por:
ZEBALLO'S MADARIAGA Carlos
Javier FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 30/06/2025 14:07:06-0500



Firmado digitalmente por:
BAZAN NARRO Sigrid Tesoro
FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 30/06/2025 14:37:42-0500

I. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1. JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA NORMATIVA

1.1. RIESGO A LA SALUD PÚBLICA: USO DEL COLORANTE AMARILLO O TARTRAZINA EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS

1.1.1. ¿QUÉ ES EL COLORANTE AMARILLO 5?

El colorante amarillo 5, también conocido como amarillo 5 o tartrazina, es un colorante alimentario amarillo artificial que se añade a alimentos, bebidas, productos de cuidado personal y medicamentos. Es uno de los siete colorantes alimentarios sintéticos derivados del petróleo, siendo después del colorante rojo, uno de los más usados.

La tartrazina, un colorante amarillo brillante artificial, es una alternativa más estable y económica a los colorantes alimentarios naturales. Los fabricantes de alimentos la utilizan para que sus productos resulten más atractivos para los consumidores, siendo muy atractivos para los niños, quienes son los que más consumen los productos con dicho colorante artificial.

Este colorante puede ser identificado con diversos nombres: Amarillo 5, Tartrazina o Tartrazine, FD&C Amarillo No. 5; FD&C Amarillo 5; E-102; Amarillo número 5 o Yellow 5; Lago Amarillo 69; Lago Amarillo 5; Amarillo ácido 23; amarillo alimentario 4 y CL 130, 19140 o 1409, el cual tiene muchos usos y como lo han descubierto diversos especialistas incluyendo la FDA su consumo puede tener riesgos para la salud.

Se encuentra con mayor frecuencia en pasteles y cereales procesados; refrescos de colores brillantes; dulces de colores; gomitas y snacks artificiales amarillos; gaseosas amarillas y algunos refrescos artificiales de color naranja; productos de cuidado personal como enjuague bucal, cosméticos, pasta de dientes y jabones líquidos; y en medicamentos con y sin receta, como el jarabe para la tos. Sin embargo, también se puede encontrar en alimentos poco conocidos como los pepinillos o la mantequilla.

1.1.2. RIESGOS DEL USO DE LA TARTRAZINA O COLORANTE AMARILLO

Diversos nutricionistas, médicos, especialistas y autoridades internacionales de la salud como la FDA han advertido que el colorante amarillo No. 5 contiene o puede estar contaminado con carcinógenos conocidos, pudiendo originar por exámenes realizados a niños, sobre todo, que su consumo puede causar hiperactividad en menores con trastorno de déficit de atención, además de alergias, migrañas y otros efectos adversos.

Asimismo, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. anunció la necesaria eliminación gradual del uso de colorantes sintéticos a base de petróleo en el suministro de alimentos del país.

- **Riesgo de reacciones alérgicas**

Uno de los riesgos más conocidos asociados a la tartrazina es el potencial de reacciones alérgicas. Algunas personas son muy sensibles a este aditivo alimentario y pueden experimentar síntomas como urticaria, picor, hinchazón y dificultad para respirar si consumen productos que lo contienen como crisis asmática, rinitis, entre otras enfermedades respiratorias que estarían asociadas a este colorante artificial.

- **Riesgo de hiperactividad**

Hay algunas pruebas que sugieren que la tartrazina también puede estar relacionada con comportamientos hiperactivos en los niños. Varios estudios señalan que los niños que consumen alimentos y bebidas que contienen este aditivo tienden a ser más hiperactivos que los que no consumen estos productos.

- **Riesgo de cáncer**

Aunque no hay pruebas definitivas que relacionen la tartrazina con el cáncer en los seres humanos, algunos estudios han encontrado un mayor riesgo de ciertos tipos de cáncer en animales que fueron alimentados con grandes cantidades de este aditivo.

- **Riesgos para la salud cerebral**

Diversos especialistas señalaron en el 2024 tras investigaciones en humanos y animales que el consumo de tintes sintéticos en la salud cerebral tiene efectos negativos que pueden afectar significativamente la función cerebral y la salud neurológica general.

Esa conclusión se refería a los tintes artificiales en conjunto y específicamente sobre tinte amarillo, han señalado que, en un estudio sobre el consumo de tartrazina en ratas, los investigadores descubrieron que afectaba la memoria, el aprendizaje y el comportamiento, observándose un menor volumen de la corteza prefrontal medial en las ratas que recibieron una dosis diaria de tartrazina superior a la ingesta diaria admisible (IDA). Los sujetos que tomaron la dosis diaria IDA de tartrazina mostraron un menor número de neuronas y dendritas más cortas.

La corteza prefrontal medial es un área del cerebro relacionada con la atención, la cognición, la acción y la emoción. Estos efectos podrían afectar la memoria espacial, la toma de decisiones, la atención y el estado de ánimo. Investigadores de otra revisión de estudios de 2022 afirmaron que los hallazgos de la investigación en animales podrían predecir efectos similares en niños.

Es importante tener en cuenta que algunos expertos creen que es posible que los niños superen la IDA de 7,5 mg/kg de peso corporal (un kg equivale aproximadamente a 2,2 libras), teniendo en cuenta que una porción de algunos cereales, bebidas y bocadillos combinados puede superar los límites de la IDA.

- **Colorante amarillo 5 y problemas de comportamiento en los niños**

Existen diversas conclusiones medicas que reflejan que la tartrazina puede afectar el comportamiento infantil, debido a que altera la hiperactividad. Un importante estudio de 2007 examinó la hiperactividad en 267 niños (de 3 y 8/9 años) que recibieron una mezcla de colorantes alimentarios artificiales y aditivos, el cual reveló que los colorantes artificiales en la dieta provocaron un aumento de la hiperactividad en niños de 3 y 8/9 años de la población general.

Desde entonces, se han realizado numerosas investigaciones sobre la hiperactividad y el consumo de colorantes alimentarios artificiales. Un informe de 2021, basado en investigaciones con humanos y animales, titulado "Evaluación de los efectos en la salud: Posibles efectos neuroconductuales de los colorantes alimentarios sintéticos en niños", reveló que los colorantes alimentarios sintéticos podrían provocar efectos neuroconductuales que se manifiestan no solo durante las etapas de desarrollo del niño, sino también en etapas posteriores de su vida.

Además, una sección del informe señaló que los modelos animales que exploran los síntomas y colorantes del TDAH sugieren la participación de los sistemas dopaminérgico, noradrenérgico y serotoninérgico, así como problemas más básicos en la neurotransmisión. Cabe destacar que los informes indicaron que los IDA actuales podrían no brindar una protección adecuada contra los impactos neuroconductuales en los niños.

Una revisión de 2022 encontró que la evidencia actual de estudios en humanos sugiere una relación entre la exposición al colorante alimentario y resultados conductuales adversos en niños, con o sin trastornos del comportamiento.

Esto se relaciona con la correlación entre los colorantes alimentarios artificiales y el trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH). La mayoría de los expertos coinciden en que los colorantes artificiales tienen un impacto negativo en los síntomas del TDAH, pero no necesariamente un efecto causal.

Una revisión reveló que restringir el consumo de colorantes alimentarios artificiales beneficiaría a algunos niños con TDAH. Si consideramos que más de 7 millones de niños estadounidenses padecen TDAH, también conocido como trastorno por déficit de atención (TDA), una dieta restrictiva podría ser beneficiosa para probablemente cientos de miles de ellos.

Algunas investigaciones han señalado al Amarillo 5 como particularmente problemático para niños con sospecha de hiperactividad.

Un estudio con niños con comportamiento hiperactivo examinó su comportamiento tanto después de consumir tartrazina como después de abstenerse de ella. Se observó un aumento de los síntomas relacionados con el TDAH causados por el Colorante Amarillo 5, demostrando que los cambios de comportamiento en irritabilidad, inquietud y alteraciones del sueño estaban asociados con la ingestión de tartrazina en algunos niños.

1.2. EL MINISTERIO DE SALUD HA EMITIDO ADVERTENCIA DEL USO DEL COLORANTE AMARILLO

Con fecha 20 de junio de 2025 el Ministerio de Salud publica el COMUNICADO 006-2025-DIGESA/MINSA elaborado por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA señalando que los fabricantes que usen el aditivo colorante amarillo 5 deben etiquetarlo en sus productos, en el marco de la sentencia expedida por el Décimo Juzgado Constitucional de la Corte Superior de Justicia de Lima (expediente N° 08388-2013-0-1801-JR-CI-10, confirmada mediante Resolución N° 07 del 17 de julio de 2020 por la Tercera Sala Civil de la Corte Superior de Justicia de Lima), que ordena que todo producto que emplee el aditivo en mención debe declarar en el rotulado, al final de la lista de ingredientes.



PERÚ
Ministerio de Salud
Viceministerio de Salud Pública
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

COMUNICADO N° 006-2025-DIGESA/MINSA

DIGESA brinda precisión sobre declaración en rotulado de productos que contienen tartrazina

El Ministerio de Salud- MINSA, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- DIGESA, comunica a empresas fabricantes de alimentos elaborados industrialmente que emplean el aditivo Tartrazina SIN 102 lo siguiente:

1. En el marco de la sentencia expedida por el Décimo Juzgado Constitucional de la Corte Superior de Justicia de Lima (expediente N° 08388-2013-0-1801-JR-CI-10, confirmada mediante Resolución N° 07 del 17 de julio de 2020 por la Tercera Sala Civil de la Corte Superior de Justicia de Lima), todo producto que emplee el aditivo en mención debe declarar en el rotulado, al final de la lista de ingredientes; en forma específica, destacada, clara, visible e indubitable, con letra mayúscula y negrita: **"CONTIENE TARTRAZINA"** y adicionar la siguiente frase: **"uso recomendable de hasta 7.5 mg/kg peso/día"**.
2. Es importante mencionar que, se otorga el tiempo máximo de 365 días calendarios (01 año), contados a partir de la emisión del presente comunicado, para el agotamiento de stock de las etiquetas (rotulado) que no contengan esta declaración.
3. Finalmente, se exhorta a las empresas fabricantes empezar a sustituir paulatinamente el aditivo por otros aditivos que se encuentren previstos en el Codex Alimentarius para la categoría de alimentos correspondiente, priorizando los alimentos destinados a los niños y las niñas, lo cual deben tramitarse mediante el Texto Único de Procedimientos Administrativos- TUPA 31.

Lima, 20 de junio de 2025

Como puede apreciarse esta obligación viene desde hace 12 años sin ser cumplida por las empresas y fabricantes de alimentos procesados que usan el colorante sintético tartrazina con la venia de DIGESA - MINSA e INDECOPI, es decir el Estado no ha cumplido su rol protector y fiscalizador colocando en riesgo la salud pública, intentando superar esa omisión funcional con un nuevo comunicado.

Ahora, nuevamente la entidad ha señalado cómo debe ser etiquetado a los alimentos que contenga este aditivo, precisando que este etiquetado de ser hecho en forma específica, destacada, clara, visible e indubitable, con letra mayúscula y negrita: 'CONTIENE TARTRAZINA' y adicionar la siguiente frase; "uso recomendable de hasta 7,5 mg/kg peso/día".

Asimismo, mediante este comunicado le otorga 1 año mas de permisos a las empresas, pues indica que se otorga el tiempo máximo de 365 días calendarios (1 año), contados a partir de la emisión del presente comunicado, para el agotamiento de stock de las etiquetas (rotulado) que no contengan esta declaración...

Esta decisión del MINSA nos parece un hecho preocupante, pues existiendo ya un incumplimiento de una orden judicial del año 2013, confirmada en el 2020, únicamente se recomienda a las empresas el rotulado respectivo del colorante amarillo e incluso se le otorga una ampliación injustificable a las mismas, colocando en riesgo la salud pública, con énfasis en los niños, que son quienes consumen más estos productos por su color atractivo, sin conocer lo perjudicial que son para su salud.

El Ministerio de Salud, como ente rector de la salud debe conocer de primera fuente los riesgos que producen los colorantes artificiales, pues ya el año pasado la FDA advirtió el riesgo del uso de colorantes como el del color rojo, el cual ante la omisión y la falta de responsabilidad de dicho sector presente el proyecto de ley 10026/2024-CR LEY QUE EVITA EL CONSUMO DEL COLORANTE ROJO 3 EN PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A FIN DE GARANTIZAR LA SALUD PÚBLICA, pues es necesario proteger a la población y prevenir el alto costo de enfermedades, mediante la información transparente de lo que consumimos.

Sobre este proyecto de ley con preocupación alertamos la posición del sector MINSA, pues diversas instancias señalan que el proyecto de ley no es viable con argumentos orientados a temas de administrativos y no orientados a la prevención y protección de la salud de la población, por ejemplo, la OGAJ del MINSA señala lo siguiente:

 PERÚ	Ministerio de Salud	SECRETARÍA GENERAL	OFICINA GENERAL DE ASESORÍA JURÍDICA
--	------------------------	--------------------	---

"Decenio de la igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Se sugiere la siguiente redacción para el título:

"Proyecto de Ley que establece la obligatoriedad de informar sobre el contenido del aditivo alimentario Eritrosina SIN 127 en el etiquetado y la publicidad de los alimentos y bebidas"

4.11.2 Sobre el artículo 1 del Proyecto de Ley, relacionado a su objeto, se tiene que la denominación del aditivo alimentario "FD&C Red N° 3, FD&C Red 3, Red 3, Rojo 3, FD&C Red # 3" es una nomenclatura propia de la Administración de Alimentos y Drogas FDA de los Estados Unidos, se sugiere tener en cuenta los nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios⁸ señalados por el Codex Alimentarius.

4.11.3 Por otro lado, no hay evidencia que demuestre vinculación directa de riesgos para la salud pública, como el cáncer, el pronunciamiento de la FDA emitido el pasado 15 de enero de 2025, refiere que los estudios concluyen que las afirmaciones que señalan que el uso de FD&C Rojo No. 3 en alimentos y medicamentos ingeridos pone a las personas en riesgo, no están respaldadas por la información científica disponible, mayor detalle se encuentra publicado en la página web de la FDA. <https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-revoke-authorization-use-red-no-3-food-and-ingested-drugs>.

4.11.4 Cabe precisar que a la fecha el Codex Alimentarius⁸ reconoce como seguro el uso del aditivo alimentario Eritrosina SIN 127 (rojo N° 3) en determinadas categorías de alimentos con un valor límite permisible, como se muestra en la siguiente tabla:

Fuente: Congreso de la República.

Asimismo, el INS señala que "La inclusión de aquella como advertencia publicitaria, conllevaría a saturar la etiqueta de los productos alimentarios", respecto al proyecto de ley mencionado sobre la prohibición del colorante rojo, demostrando que se preocupan más por las empresas que las fabrican que por los consumidores.

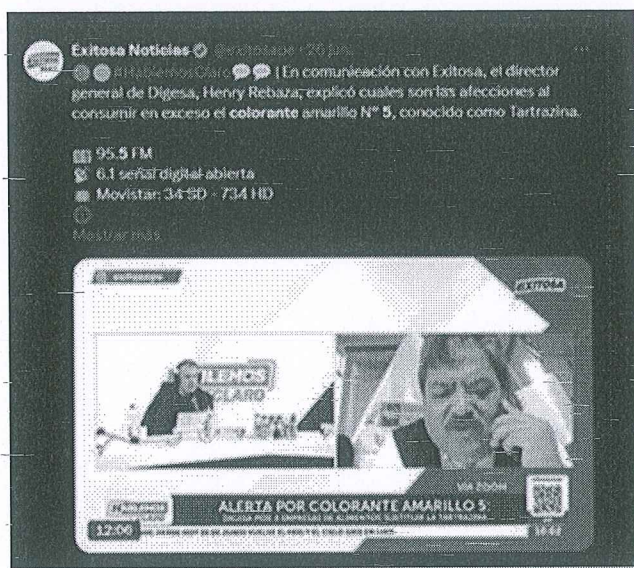
Estas opiniones no conciben con lo señalado en su oportunidad por sus propios funcionarios, como en el caso que nos ocupa respecto al colorante amarillo, por ejemplo, la que fue directora ejecutiva de Certificaciones y Autorizaciones de la DiGESA, María Eugenia Nieva Muzurrieta, señaló que "los consumidores deben revisar si en el etiquetado indica que contiene Tartrazina, colorante común utilizado en la industria alimentaria que puede ocasionar problemas cancerígenos y alergias".

Asimismo, junto a la controversia por la prohibición del colorante rojo 3, o eritrosina, la entidad de Salud también compartió la recomendación del Centro para la Ciencia en el Interés Público (CSPI), organización sin fines de lucro dedicada a la defensa del consumidor, que señaló que es recomendable evitar otros colorantes artificiales, como el amarillo n.º 5 y el rojo n.º 40, "que también están asociados con posibles efectos adversos para la salud, en especial en niños".

A ello se suma, la información que viene siendo otorgada en los medios por el Doctor Henry Rebas, actual director de la DIGESA, respecto al comunicado de recomendación del MINSA sobre el uso del colorante amarillo 5, quien señala que hay muchos estudios donde sugieren que la Tartrazina puede estar relacionada con la hiperactividad debido a que muchos niños con trastornos conocidos por déficit de atención de hiperactividad consumen con frecuencia alimentos con este aditivo.

Asimismo, señala que existen muchos estudios mundiales que expresan una preocupación justamente por el uso de los aditivos, por ejemplo, algunas personas especialmente aquellas con una base alérgica o con bronquitis de tipo asmático que cuando consumen estos alimentos incrementa la posibilidad de continuar con dichos padecimientos.

Entonces el MINSA si es consciente de los riesgos, sin embargo, no actúan de manera correcta y preventiva, pues deberían ser mas exigentes con las empresas y fabricantes que usan estos aditivos, sin embargo, su pasividad u opiniones cuando se busca coadyuvar a la atención de esta problemática nos genera preocupación.



Fuente: Diario Exitosa

1.3. LA AFECTACIÓN A LOS CONSUMIDORES DEBIDO A LA FALTA DE INFORMACIÓN VERAZ Y VISIBLE EN LOS PRODUCTOS

En nuestro país es común que las empresas amparadas en normas no precisas ofrezcan productos y servicios que no contengan u ofrezcan lo que publicitan, originando que el consumidor caiga en error o engaño debido a la falta de veracidad y visibilidad de la información que realmente contienen.

Esta situación negativa se complementa con la publicidad en la que los menores son los más afectados pues es uno de los pasatiempos favoritos de los mismos ver televisión, en el cual diariamente aprecian publicidad o comerciales donde se

ofrecen productos o servicios que no son o contienen lo que realmente indican, exponiéndolos a consumir por ejemplo productos que no alimentan e incluso perjudican su salud.

En el caso de los menores de edad, el Código de Ética Publicitaria establece que la publicidad deberá considerar el grado de conocimiento, madurez, motivaciones e intereses de las poblaciones a la cual se dirige y, en el caso específico, no se debe aprovechar de la confianza natural infantil ni de la inexperiencia de los adolescentes, situación que no se cumple, pues la mayoría de anuncios publicitarios orientados a bebidas tienen figuras, imágenes por ejemplo de frutas, cuando en realidad no lo contiene, originando engaño e induciendo a error al menor para lograr la compra del producto.

Al respecto, Posner (1998) ¹señala que "La publicidad se dirige a una audiencia que en cierta medida es inevitablemente heterogénea en lo tocante a los costos de absorción de la información. Un anuncio que engaña a algunos consumidores omitiendo una calificación importante para ellos podría engañar (o dejar de informar) a otros consumidores si se añadiera tal calificación. Supongamos que un anuncio afirma que la cámara del anunciante es más barata que las cámaras de sus rivales, lo que es cierto, pero omite añadir que es también menos durable. Algunos consumidores saben esto sin que se lo digan; otros no lo saben. Si el anuncio se considera engañoso, el anunciante podría optar por no decir nada acerca del precio. En este caso, los consumidores que saben que la cámara del anunciante es menos durable que las cámaras de sus rivales, pero no saben que es más barata, se verán perjudicados. Es difícil determinar si más consumidores serán auxiliados que perjudicados por la acción remedial contra el anuncio".

En la realidad quien le atribuye un significado por el solo hecho de leer lo más visible y llamativo de un envase es el consumidor, por lo que el anunciante tiene un nivel de poder sobre el destinatario o comprador, al ser el único quien sabe que contiene o no contiene su producto, tal como lo decían Alex Sosa y Gustavo Rodríguez (2020) ²que "no se debe tomar como punto de referencia ni el conocimiento particular o juicio personal de la autoridad que juzga ni la lectura que el propio anunciante propone respecto de su anuncio. (...) es irrelevante lo que el anunciante a su entender quiso decir. Ello es así porque lo que realmente importa es lo que el consumidor razonable entiende de una apreciación integral y superficial del anuncio".

Es por ello que, conforme al Principio de Veracidad, los datos y/o imágenes que se difundan mediante una publicidad o anuncio deberán ser veraces y no deben inducir a error, ni de forma directa o indirecta, ni por omisión, ni por ser ambiguos o exagerados. Tal como lo señalaba Fernández y Salgado (2009-2010) sobre los actos de engaño que están conformados por 2 supuestos: difundir información falsa y difundir información que induce al error.

¹ Posner (1998)

² Alex Sosa y Gustavo Rodríguez (2020)

La falta de obligatoriedad expresa en la norma ha dado espacio a las interpretaciones tanto de los funcionarios competentes como de los empresarios, que han aprovechado dicha situación de ambigüedad para continuar consignando de manera imprecisa las informaciones en los envases de sus productos, siendo de suma importancia estipular reglas que permitan al consumidor a tomar una decisión adecuada en base a la información veraz de las mismas.

1.4. LEY 30021 - LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES RESPECTO AL ETIQUETADO

La Ley 30021 tiene por objeto, entre otros aspectos, proteger a los niños y adolescentes de productos que perjudiquen su salud por no ser saludables, pero también para protegerlos de aquellos productos que señalan ser saludables o contener los suficientes nutrientes o porcentajes necesarios para ser considerados saludables. Dicha norma es de aplicación, tanto en el sector público como privado.

Asimismo, enfoca su normatividad en el tema de la publicidad, entendiendo que los menores de edad son altamente vulnerables y manipulables, pues aún no cuentan con madurez y seriedad en la toma de decisiones al momento de adquirir productos sobre todo alimenticios; pues no leen los componentes o ingredientes y con mayor razón si no se encuentran visibles, dejándose llevar por las imágenes, marcas, colores, etc. de los mismos.

En esa línea de ideas, las imágenes, colores, sonidos, diálogos que se usen en la publicidad de alimentos y bebidas deben ser precisas, veraces y claras, señalando sobre todo el real contenido del producto respecto al sabor, color, tamaño, peso, porcentajes, propiedades nutricionales, etc., sin embargo, esas precisiones no se encuentran estipuladas en la norma señalada, originando ambigüedad e interpretación a favor de los productores.

En este caso si el producto ultra procesado posee tartrazina, esto debe consignarse de forma específica, destacada, clara, visible e indubitable, situación que ya ha sido ordenada por la vía judicial, sin embargo, las autoridades que deben proteger nuestra salud y nuestro derecho como consumidores no las exigen, seguramente señalando que requieren más evidencia científica o porque una resolución judicial no tiene carácter vinculante, estos supuestos no pueden ser excusas sobre el derecho constitucional a la salud que debe ser defendido y protegido por el Estado a favor de la población, sobre todo los niños que se encuentran mas vulnerables.

Además, es fundamental recordar que no basta con tener normas, es clave que las autoridades pertinentes fiscalicen de manera rigurosa para asegurar un etiquetado claro y transparente.

Este es un tema relevante para la salud pública, por ello es necesario que la ciudadanía se mantenga informada y exija políticas coherentes y entornos alimentarios saludables.

Respecto al comunicado del MINSA, otorgar un año para que las empresas puedan etiquetar los productos y advertir al público es demasiado tiempo, considerando que este colorante amarillo es un componente perjudicial para la salud.

Esto solo nos hace presumir que se vienen anteponiendo intereses económicos por encima de la salud de la población, a pesar de que en abril de 2025 la FDA anunció la eliminación gradual del uso de colorantes sintéticos a base de petróleo en el suministro de alimentos del país, como es el caso del colorante amarillo 5.

Por último, la Asociación Peruana de Consumidores y Usuarios (Aspec) señaló que el pronunciamiento de la DIGESA busca garantizar una "mayor transparencia y protección al consumidor, dado que la tartrazina es un colorante ampliamente usado en una enorme diversidad de productos, como golosinas, bebidas, cereales, postres, lácteos, productos de panadería, entre otros, sin embargo, su ingesta excesiva puede tener efectos potencialmente dañinos para la salud.

1.5. LA NECESIDAD DE NORMAR EL NO CONSUMO DEL COLORANTE AMARILLO 5 MEDIANTE LA MODIFICACIÓN DE LA LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES – LEY 30021

La pasividad, la falta de fiscalización, la actuación lenta y perjudicial sobre la obligación por parte de las empresas y fabricantes sobre el uso de colorantes artificiales, en este caso del colorante amarillo 5, nos exige desde nuestras funciones como legisladores coadyuvar a la protección de la salud pública, con énfasis en nuestros niños y niñas, sobre todo en el respeto irrestricto del derecho constitucional a la salud, a normar sobre estos aspectos que vienen permitiendo el uso perjudicial de este aditivo en alimentos y bebidas que se venden en el territorio nacional.

Precedentemente, ya hemos expuesto los riesgos del uso de la Tartrazina, el cual es un colorante ampliamente usado en una enorme diversidad de productos, como golosinas, bebidas, cereales, postres, lácteos, productos de panadería, entre otros. Sin embargo, su ingesta excesiva puede tener efectos potencialmente dañinos para la salud, incluyendo reacciones alérgicas, hiperactividad en niños y, en algunos casos, vínculos con problemas de Atención y comportamiento, por lo que es NECESARIO y RELEVANTE que su uso figure en los etiquetados de los productos, permitiendo con ello al consumidor ha optar o no por dichos productos, siendo conscientes del riesgo que puede generar en su salud.

Cabe señalar que diversas autoridades internacionales como la FDA recomiendan a los Estados Partes que legislen sobre la necesidad de rotular en los etiquetados los componentes, ingredientes, aditivos, etc. de los productos que se venden al público, no siendo suficientes la emisión de comunicados de las entidades, pues los mismos no ejercen obligatoriedad en las empresas.



En nuestro país tenemos muchos productos en donde se usa mucho la Tartrazina, como bebidas, aderezos, bebidas alcohólicas, en decoraciones para la pastelería o tortas, en las golosinas, en mostazas, pastas, etc. y por más que exista un límite que puede consumirse, establecido por el CODEX INTERNACIONAL, como es el caso de aditivo que es no más 7.5. mg por peso por día, esta información es de relevancia para el consumidor, pero sobre todo evitar para tener una vida saludable consumir colorantes o aditivos artificiales, cuando podemos usar productos naturales que nuestro país produce como la cúrcuma, por ejemplo.

Nuestros niños son los más expuestos a productos con tartrazina, pues en su gran mayoría se encuentran en golosinas, como por ejemplo Cheetos, Doritos, gaseosas, jugos, galletas, wafer, bebidas hidratantes, es decir, la lista de productos que contienen tartrazina es sorprendente, por lo que preocupa la pasividad y la poca capacidad fiscalizadora del MINSA, que señala que la demora en la misma se debe a que DIGESA se encuentra en reorganización, señalando que están ejerciendo su labor preventiva mediante con su comunicado en sus redes sociales, situación que no es suficiente porque la mayoría de personas no cuentan con las mismas para mantenerse al día de las modificaciones o disposiciones de dicho sector.

ASPEC y otros especialistas han sugerido que el Estado debe asumir una postura más efectiva frente a la prohibición expuesta por la FDA, por lo que siendo nuestra responsabilidad legislar de manera oportuna y sobre todo protegiendo la salud pública de los peruanos es que formulamos la presente ley con el objeto de permitir a los consumidores que conozcan de manera clara y visible que productos contienen dicho colorante y eviten su consumo de manera progresiva.



II. ANÁLISIS COSTO – BENEFICIO

La presente iniciativa no genera costo al erario nacional, por el contrario, generará un beneficio directo a los consumidores en su salud y economía, toda vez que al tener información clara, veraz y visible de los productos de alimentos y bebidas que contienen el colorante amarillo 5 permitiendo al consumidor adoptar decisiones correctas para tener una vida saludable, coadyuvando a la prevención de enfermedades relacionadas con el cáncer, alergias, hiperactividad, déficit de atención en niños, entre otros. A ello se suma, que la presente iniciativa aportará mejoras en la salud pública y por ende en los gastos que originan las enfermedades y su atención, tanto pública como privada.

Asimismo, se está respetando de manera real el derecho constitucional que tienen los consumidores a contar con información fehaciente y clara que le permitirán adoptar decisiones correctas.

III. IMPACTO DE LA INICIATIVA LEGISLATIVA EN LA LEGISLACIÓN VIGENTE

Se plantea una iniciativa legislativa que no contradice lo dispuesto en la Constitución Política del Perú y la legislación vigente, más bien impactaría positivamente en las normas complementarias orientadas a la protección de los derechos de los consumidores y sobre todo en la protección de nuestros niños y adolescentes.

IV. VINCULACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL Y LA AGENDA LEGISLATIVA

La presente iniciativa legislativa, está vinculada con las Políticas de Estado 15 relacionada a la Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición que busca establecer una política de seguridad alimentaria que permita la disponibilidad y el acceso de la población a alimentos suficientes y de calidad, para garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de desarrollo humano integral¹.

¹ <https://acuerdonacional.pe/politicas-de-estado-del-acuerdo-nacional/politicas-de-estado/politicas-de-estado-castellano/>