

PROYECTO DE REGLAMENTO DE LA LEY N° 31881, LEY QUE PROMUEVE BRINDAR INFORMACION DE LOS ALIMENTOS QUE NO CONTIENEN GLUTEN

TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Objeto

El presente Reglamento tiene por objeto establecer las disposiciones que permitan la aplicación de la Ley N° 31881, Ley que promueve brindar información de los alimentos que no contienen gluten.

Artículo 2.- Finalidad

El presente Reglamento tiene por finalidad brindar información de los alimentos que no contienen gluten, para que los consumidores, en especial aquellas personas que padecen de celiaquía, intolerancia o alergia al gluten, adopten decisiones de consumo informadas dada su condición de mantener una dieta sin gluten.

Artículo 3.- Ámbito de aplicación

Las disposiciones contenidas en el presente Reglamento son aplicables a los fabricantes e importadores de alimentos elaborados industrialmente (procesados), que declaran la condición, “libre de gluten” o “sin gluten” en la etiqueta o en la publicidad, con fines de comercialización

Artículo 4.- Definiciones

Para efectos del presente Reglamento, se utilizan las siguientes definiciones:

1. **Alimentos elaborados industrialmente (procesados):** Todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de ellas, para obtener alimentos destinados al consumo humano.
2. **Alimentos elaborados industrialmente (procesados) “libre de gluten” o “sin gluten”:** Aquellos que han sido procesados de forma especial para eliminar el gluten, y aquellos que por la aplicación de buenas prácticas de fabricación impiden el contacto cruzado y no contienen glútenes procedentes de trigo, de todas las especies de *triticum* como la escaña común (*Triticum spelta* L.), el kamut (*Triticum polonicum* L.), trigo duro (*Triticum durum*), centeno (*Secale cereale*), cebada (*Hordeum vulgare*) y avena (*Avena sativa*), ni sus variedades híbridas.
3. **Alimentos elaborados industrialmente (procesados) que inherentemente no contienen gluten:** Son alimentos que, por su naturaleza, no contienen gluten o no tienen contacto cruzado con gluten durante el proceso de fabricación. Ejemplo, agua envasada, leche, yogur natural, miel, zumos.
4. **Contacto cruzado con alergenicos:** Incorporación involuntaria de un alimento o ingrediente alergénico a otro alimento que no esté destinado a contener ese alimento o ingrediente alergénico.
5. **Envase primario:** Recipiente o envoltorio destinado a contener un alimento o bebida y que entra en contacto con el mismo.
6. **Envase secundario:** Es el envase el que contiene al envase primario.
7. **Envase múltiple:** Es el envase en el que se encuentran contenidos dos (2) o más alimentos envasados.
8. **Embalaje:** Material que envuelve, contiene o protege debidamente a los envases primarios, secundarios y múltiples que facilita y resiste las operaciones de almacenamiento y transporte, no destinado para su venta al consumidor en dicha

- presentación.
9. **Etiqueta:** Es cualquier membrete, marca u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en bajo relieve, precintado o adherido al envase. En el caso de adhesivos, estos deben ser de naturaleza permanente, de difícil remoción, indelebles, resistentes a temperaturas bajas o altas según su uso y de buena adherencia para el tipo de superficie que se emplee, no cubrir información al consumidor y cumplir con las disposiciones establecidas en la Norma Técnica Peruana vigente NTP 202.900:2024 Envase y Embalaje. Adhesivos para etiquetas autoadhesivas en empaques y envases de alimentos.
 10. **Fabricante:** Persona natural o jurídica que fabrica produce, extrae, industrializa o transforma bienes intermedios o finales para su provisión a los consumidores.
 11. **Gluten:** Fracción proteínica del grano de todas las especies de trigo, centeno, cebada, en sus variedades híbridas o cruzadas y derivados de los mismos, que algunas personas no toleran y que es insoluble en agua y en 0,5 Molar de Cloruro de sodio (NaCl).
 12. **Importador:** Persona natural o jurídica que importa productos para su venta o provisión en otra forma en el territorio nacional.
 13. **Ingrediente:** Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada.
 14. **Sistema de autocontrol sanitario:** Conjunto de procedimientos basados en los principios generales de higiene alimentaria (PGH) y en los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control - APPCC (HACCP, por sus siglas en inglés), que las empresas fabricantes diseñan, aplican y mantienen actualizados para garantizar la inocuidad de los alimentos que elaboran.

TÍTULO II SÍMBOLO EN LOS ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (PROCESADOS) “LIBRE DE GLUTEN” O “SIN GLUTEN”

CAPÍTULO I USO Y CARACTERÍSTICAS DEL SÍMBOLO

Artículo 5.- Condiciones para el uso del símbolo

- 5.1 El símbolo de alimento “libre de gluten” o “sin gluten” se emplea en aquellos alimentos elaborados industrialmente (procesados) que provengan de establecimientos de fabricación que han implementado las medidas de control necesarias contenidas en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para elaborar alimentos que no contienen gluten.
- 5.2 El símbolo de los alimentos “libre de gluten” o “sin gluten” se emplea en aquellos alimentos elaborados industrialmente (procesados) cuyos resultados de análisis de laboratorio realizados en el alimento terminado, tal como se vende o se distribuye al consumidor, no excedan el valor máximo de 20 mg/kg (ppm) de gluten. Estos resultados deben ser emitidos por un laboratorio de ensayo acreditado en el método para la determinación de gluten, por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) u ante el organismo acreditador extranjero que cuente con reconocimiento Internacional firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).

Artículo 6.- Características del símbolo

6.1 El símbolo corresponde a una espiga barrada dentro de un círculo cruzado por una línea oblicua, incluye la denominación “libre de gluten” o “sin gluten”; las características gráficas de dicho símbolo deben ser de color negro, según las siguientes alternativas:



Libre de gluten



Sin gluten

6.2 Se debe consignar el símbolo en el área de la cara frontal o principal del envase, recipiente, envoltorio o etiqueta de los alimentos elaborados industrialmente (procesados) “libre de gluten” o “sin gluten”, de manera clara, legible, destacada y comprensible, permitiendo su visibilidad.

6.3 El símbolo se debe consignar en todos los tamaños de los envases, recipientes, envoltorios o etiquetas.

6.4 La tipografía utilizada para la denominación es de la familia Helvética: Helvética LT Std-Bold.

Artículo 7.- Tamaño del símbolo

El tamaño del símbolo se determina en función del área de la cara frontal o cara principal del envase, recipiente, envoltorio o etiqueta, debiendo considerarse lo siguiente:

Tamaño mínimo del símbolo en el área total de la cara frontal o principal del envase, recipiente, envoltorio o etiqueta de los alimentos elaborados industrialmente (procesados) “libre de gluten” o “sin gluten”

Área de la cara frontal o principal	Tamaño del símbolo
Menor de 5 cm ²	El tamaño del símbolo está de acuerdo con el área de la cara frontal o principal que corresponda.
De 5 cm ² a menor de 10 cm ²	0.5 cm x 0.5 cm
De 10 cm ² a menor de 30 cm ²	1.0 cm x 1.0 cm
De 30 cm ² a menor de 50 cm ²	1.5 cm x 1.5 cm
De 50 cm ² a menor de 100 cm ²	2.0 cm x 2.0 cm,
De 100 cm ² a menor de 200 CM ²	2.5 cm x 2.5 cm
De 200 cm ² a menor de 300 cm ²	3.9 cm x 3.9 cm
De 300 cm ² a mas	5% del tamaño de la cara principal

Artículo 8.- Publicidad de los alimentos elaborados industrialmente (procesados) “libre de gluten” o “sin gluten”, en medios de comunicación escritos, radiales y audiovisuales.

8.1 La publicidad en radio, televisión y cine, así como la publicidad impresa, en cualquier formato digital, publicidad exterior u otras deben presentar el símbolo en forma clara, destacada y comprensible.

- 8.2 La publicidad en medios audiovisuales, que incluya las imágenes fijas y en movimiento deben mostrar claramente el símbolo ante la cámara, de manera que el espectador pueda verla y saber que se trata de un alimento “libre de gluten” o “sin gluten”.
- 8.3 La publicidad en medios de comunicación escrita, en anuncios difundidos en la vía pública, en comercio electrónico u otros medios digitales deben mostrar el símbolo de manera legible en un área que cubra hasta el 15% del tamaño del anuncio.
- 8.4 El audio de locución de la publicidad debe reproducirse a velocidad y volumen igual al tiempo de grabación. En medios audiovisuales (video, televisión y cine), el símbolo debe tener una duración proporcional al tiempo que dura la publicidad.
- 8.5 El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), en el marco de sus competencias, es la autoridad encargada de regular los aspectos sobre publicidad contenidos en el presente Reglamento.

CAPÍTULO II

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (PROCESADOS) “LIBRE DE GLUTEN” O “SIN GLUTEN”

Artículo 9.- Buenas prácticas de manufactura de alimentos elaborados industrialmente (procesados) “libre de gluten” o “sin gluten” de fabricación nacional.

Los fabricantes de alimentos elaborados industrialmente “libre de gluten” o “sin gluten” deben incorporar en las BPM las medidas de control necesarias para minimizar el riesgo de contacto cruzado con gluten de acuerdo con el documento normativo sobre buenas prácticas de manufactura que apruebe el Ministerio de Salud, las cuales deben estar integradas en sus sistemas de autocontrol sanitario, teniendo en consideración los siguientes factores:

- Si en dicho establecimiento se elaboran alimentos “libre de gluten” o “sin gluten” y con gluten,
- Si se comparten áreas y/o líneas de producción en la elaboración de alimentos “libre de gluten” o “sin gluten” y con gluten,
- Si se manipulan materias primas y o productos particulados con gluten, y
- Cualquier otra condición que tenga influencia sobre el peligro y pueda aumentar el riesgo de contacto cruzado con gluten.

Artículo 10.- Buenas prácticas de manufactura de alimentos elaborados industrialmente (procesados) “libre de gluten” o “sin gluten” de fabricación extranjera.

10.1 Los alimentos de fabricación extranjera deben provenir de establecimientos que implementen sistemas de autocontrol sanitario que incluyan medidas para minimizar el riesgo de contacto con gluten, lo cual se debe sustentar en autorizaciones emitidas por la autoridad competente en el país de origen o en certificaciones privadas de sistemas de gestión de la inocuidad que incluya la gestión de alérgeno como el gluten, siempre que sean emitidos por un organismo de certificación acreditado que cuente con reconocimiento internacional como miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del IAF (International Accreditation Forum) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).

10.2 El importador debe contar con la documentación señalada en el numeral precedente vigente, la cual está sujeta a inspección por parte de la autoridad sanitaria nacional.

TÍTULO III AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE

Artículo 11.- Autoridad sanitaria competente

- 11.1 El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), constituye la autoridad sanitaria competente a nivel nacional para implementar el presente Reglamento.
- 11.2 La facultad sancionadora en materia de infracciones y sanciones corresponde exclusivamente a la autoridad sanitaria competente de nivel nacional a través de la DIGESA, a excepción de lo dispuesto en el artículo 8.

Artículo 12.- Funciones de la autoridad sanitaria competente

Son funciones de la autoridad sanitaria competente de nivel nacional las siguientes:

- 12.1 Autorizar el uso del símbolo de los alimentos elaborados industrialmente (procesados) “libre de gluten” o “sin gluten” de fabricación nacional y extranjera y fiscalizar su cumplimiento.
- 12.2 Realizar la fiscalización sanitaria a los establecimientos nacionales de fabricación de alimentos “libre de gluten” o “sin gluten” y establecer medidas de seguridad de acuerdo con el marco normativo vigente.
- 12.3 Realizar la fiscalización sanitaria a los alimentos de fabricación extranjera “libre de gluten” o “sin gluten” importados y establecer medidas de seguridad de acuerdo con el marco normativo vigente.
- 12.4 Otorgar las certificaciones a los sistemas de autocontrol sanitarios implementados por los establecimientos de fabricación nacional, con alcance para alimentos “libre de gluten” o “sin gluten”.

TÍTULO IV AUTORIZACIÓN SANITARIA DE USO DEL SÍMBOLO

Artículo 13.- Autorización sanitaria de uso del símbolo

- 13.1 La autorización sanitaria del uso del símbolo en el envase, recipiente, envoltorio o etiqueta de alimentos elaborados industrialmente (procesados) “libre de gluten” o “sin gluten” de fabricación nacional habilita al fabricante al uso de dicho símbolo en los alimentos “libre de gluten” o “sin gluten” para su comercialización en el territorio nacional. En el caso de alimentos “libre de gluten” o “sin gluten” de fabricación extranjera, la autorización sanitaria del uso del símbolo habilita al importador a la importación y comercialización en el territorio nacional.
- 13.2 La autorización sanitaria de uso del símbolo se otorga por alimento que cumple las condiciones de uso señaladas en el artículo 5.

Artículo 14.- Procedimiento para la autorización sanitaria de uso del símbolo

- 14.1 La autorización sanitaria de uso del símbolo se realiza mediante un procedimiento administrativo de evaluación previa, con silencio administrativo negativo, no sujeto a renovación, cuyo pronunciamiento se emite en plazo no mayor de siete (7) días hábiles.

14.2 Los requisitos para la autorización sanitaria de uso del símbolo son los siguientes:

- a) Solicitud con carácter de declaración jurada, la cual debe contener la siguiente información:
 - a.1. En caso de personas jurídicas: Número de Registro Único de Contribuyente (R.U.C.). Además, nombre y apellido, teléfono y número de Documento Nacional de Identidad (D.N.I.) o Carné de Extranjería de su representante legal, señalando, con carácter de Declaración Jurada, que su poder se encuentra vigente, consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).
 - a.2. En caso de personas naturales: Nombre y apellido, número de D.N.I. o Carné de Extranjería del solicitante; ya sea titular de la empresa fabricante o del importador.
 - a.3. Domicilio legal solicitante, titular de la empresa fabricante o del importador.
 - a.4. Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.
 - a.5. Correo electrónico del solicitante o su representante, en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
 - a.6. Para los productos de fabricación nacional: Razón social y dirección del establecimiento de fabricación, N° de la resolución directoral de certificación de su sistema de autocontrol del establecimiento de fabricación.
 - a.7. Para los productos importados: Razón social y dirección del establecimiento de almacenamiento en el Perú, número de resolución directoral de certificación del sistema de autocontrol del establecimiento de almacenamiento, en caso el establecimiento de almacenamiento cuente con dicha certificación.
 - a.8. Nombre del producto, y sus presentaciones.
- b) Copia del informe de ensayo del alimento emitido por un laboratorio de ensayo acreditado en el método para la determinación de gluten por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) u ante el organismo acreditador extranjero que cuente con reconocimiento Internacional firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation), el cual debe tener una vigencia de un año a la fecha de presentación al trámite.
- c) Para productos de origen extranjero, copia de la autorización emitida por la autoridad competente en el país de origen o de certificaciones, conforme lo establecido en el numeral 10.1 del artículo 10, los cuales deben estar vigentes a la fecha de presentación al trámite.

Artículo 15.- Vigencia de la autorización sanitaria de uso del símbolo

15.1 La vigencia de la autorización sanitaria de uso del símbolo es indeterminada y está condicionada a la fiscalización que realiza la autoridad sanitaria.

15.2 De comprobarse el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la autorización o de lo establecido en el presente Reglamento, se procede a cancelar la misma.

Artículo 16.- Procedimiento administrativo para actualización de la autorización sanitaria de uso del símbolo

16.1 Se consideran actualizaciones de la autorización sanitaria de uso, las siguientes:

- a. Modificación de las presentaciones del alimento elaborado industrialmente (procesado) en el cual se usa el símbolo.
- b. Modificación del sistema de autocontrol del establecimiento de fabricación nacional o de la autorización o certificación en el caso de alimentos de fabricación extranjera.

16.2 La actualización de la autorización debe ser tramitada antes de realizarse esta.

16.3 La actualización de la autorización sanitaria se realiza mediante un procedimiento administrativo de evaluación previa, con silencio administrativo negativo, no sujeto a renovación, cuyo pronunciamiento se emite en plazo no mayor de siete (7) días hábiles.

16.4 Los requisitos para la actualización se detallan en a continuación:

Condiciones y Requisitos para la actualización de la autorización sanitaria de uso del símbolo

	Actualización	Condiciones	Requisito
1.	Modificación de las presentaciones del alimento elaborado industrialmente (procesado) en el cual se usará el símbolo.	Incluye variación en el número de presentaciones.	Declaración de las presentaciones del alimento elaborado industrialmente (procesado) en las unidades internacionales de medida.
2.	Modificación del sistema de autocontrol del establecimiento de fabricación nacional o de certificaciones conforme lo establecido en el artículo 9, en el caso de alimentos de fabricación extranjera.	Fabricación nacional sólo cuando hayan cambiado o modificado el sistema de autocontrol o el establecimiento de fabricación	Número de resolución directoral de certificación del sistema de autocontrol vigente a la fecha del trámite.
		Fabricación extranjera solo cuando haya renovado o recertificado su autorización o certificación	Copia de la autorización emitida por la autoridad competente en el país de origen o de la certificación conforme lo establecido en el artículo 9, vigente a la fecha del trámite.

TÍTULO V FISCALIZACION, INFRACCIONES Y SANCIONES

CAPÍTULO I FISCALIZACIÓN

Artículo 17-. Fiscalización sanitaria del contenido de gluten en el alimento elaborado industrialmente (procesado)

17.1 El fabricante, así como el importador, son responsables del cumplimiento de las condiciones y requisitos señalados en el presente Reglamento.

17.2 La fiscalización sanitaria de los alimentos elaborados industrialmente (procesados) “libre de gluten” o “sin gluten”, se realiza en los establecimientos de fabricación, así

como en los establecimientos de almacenamiento, según corresponda.

- 17.3 La fiscalización sanitaria incluye inspecciones y análisis correspondientes en cualquier momento y sin necesidad de aviso previo al fabricante, así como a los importadores de alimentos elaborados industrialmente (procesados).

Artículo 18.- Fiscalización en materia de etiquetado y publicidad.

El INDECOPI fiscaliza el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento en materia de etiquetado y publicidad de alimentos procesados “libre de gluten” o “sin gluten”, en el marco de la Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor, así como el Decreto Legislativo N° 1044, Ley de Represión de la Competencia Desleal.

**CAPÍTULO II
INFRACCIONES Y SANCIONES**

Artículo 19.- Potestad sancionadora

- 19.1 El Ministerio de Salud, a través de la DIGESA, es la autoridad encargada de ejercer la potestad sancionadora en materia sanitaria a nivel nacional respecto a las disposiciones establecidas en el presente Reglamento.

- 19.2 La Comisión de Fiscalización de la Competencia Desleal del INDECOPI y las respectivas comisiones de las oficinas regionales, es la autoridad encargada de ejercer la potestad sancionadora en materia de etiquetado y publicidad respecto a las disposiciones establecidas en el presente Reglamento.

Artículo 20.- Cuadro de infracciones

Constituyen infracciones pasibles de sanción el incumplimiento de lo establecido en el presente reglamento de acuerdo con su naturaleza, sean en materia sanitaria o de etiquetado, conforme al siguiente detalle:

N°	Infracción	Artículo relacionado	Tipo
1	Infracción de uso del símbolo: Comercializar alimentos elaborados industrialmente (procesados) “libres de gluten” o “sin gluten”, con el símbolo correspondiente sin contar con la autorización de uso de dicho símbolo, en concordancia con el artículo 121 del Decreto Supremo N° 007-98-SA.	Artículo 14	LEVE
2	Infracción de uso de símbolo: Comercializar alimentos elaborados industrialmente (procesados) como “libres de gluten” o “sin gluten” sin haber implementado las BPM establecidas en el presente Reglamento.	Artículo 10	GRAVE
3	Infracción sanitaria: No aplicar en las buenas prácticas de manufactura o fabricación, medidas de control necesarias para minimizar el riesgo de contacto cruzado con gluten, los cuales deben estar integrados en sus sistemas de autocontrol sanitario	Artículos 10	GRAVE
4	Infracción sanitaria: Importar alimentos elaborados industrialmente (procesados) con el símbolo de “libres de gluten” o “sin gluten” que no provengan de	Artículo 11	GRAVE

	establecimientos de fabricación que tengan implementadas las BPM o similares		
5	Infracción sanitaria: Alimentos elaborados industrialmente (procesados) con el símbolo de “libres de gluten” o “sin gluten”, que supera el límite máximo de 20mg/Kg (20 ppm) en el producto terminado tal como se vende o se distribuye al consumidor.	Artículo 5	MUY GRAVE
6	Infracción sanitaria: Recurrencia de algunas de las infracciones graves del presente Reglamento, en el que haya incurrido la empresa fabricante o importadora.		MUY GRAVE

Artículo 21.- Aplicación y rango de las sanciones

21.1 Quienes incurran en las infracciones tipificada en el presente Reglamento son pasibles de las siguientes sanciones:

- a) Cierre temporal o definitivo del establecimiento.
- b) Cancelación del título habilitante.
- c) Multa comprendida entre 0,5 y 100 unidades impositivas tributarias (UIT).

21.2 La aplicación de las sanciones se hace con estricto arreglo a los criterios que señala el artículo 135 de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, el artículo 4 de la Ley N° 31881, Ley que promueve brindar información de los alimentos que no contienen gluten, y al principio de razonabilidad establecido en el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.

21.3 De acuerdo con la gravedad de la infracción cometida, se aplica la siguiente escala de sanciones.

- a) Infracciones leves: Multa desde 0,5 hasta 3 UIT.
- b) Infracciones graves: Multa desde 4 hasta 15 UIT, para el caso una persona natural, y desde 4 hasta 30 UIT, si se trata de una persona jurídica; o, cierre temporal del establecimiento; o cancelación del título habilitante.
- c) Infracciones muy graves: Multa desde 16 hasta 50 UIT, si se trata de una persona natural, y desde 31 hasta 100 UIT, tratándose de una persona jurídica; o, cierre definitivo del establecimiento.

21.4 La ejecución de las resoluciones de sanción impuestas se rige por el Capítulo IX del Título II del Texto Único Ordenado de la Ley 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado con Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. Fabricación de alimentos elaborados “libre de gluten” o “sin gluten” destinados exclusivamente para la exportación

La fabricación de elaborados industrialmente (procesados) “libre de gluten” o “sin gluten” exclusivamente para la exportación se rige por la normatividad del país de destino.

SEGUNDA. Alimentos elaborados que inherentemente no contienen gluten

Los alimentos elaborados industrialmente (procesados) que inherentemente no contienen gluten no están obligados a utilizar el símbolo conforme lo señalado en los artículos 6 y 7, lo cual no exime que puedan solicitar la autorización sanitaria del uso del símbolo, debiendo cumplir con las condiciones previstas para ello en el presente Reglamento.

TERCERA. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura o Fabricación

El Ministerio de Salud, mediante Resolución Ministerial, aprueba el documento normativo correspondiente sobre las Buenas Prácticas de Fabricación o Manufactura de alimentos elaborados industrialmente (procesados) libres de gluten y otros alérgenos, en un plazo de ciento ochenta días (180) días calendarios, computados a partir del día siguiente de la publicación del decreto supremo aprobatorio