

SISTEMA NOVA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Resolución Ministerial 34
Registro Oficial Suplemento 330 de 13-jun.-2023
Estado: Vigente

RESOLUCIÓN Nu 00034-2023

EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 3, numeral 1, ordena que es deber primordial del Estado garantizar sin discriminación alguna, el efectivo goce de los derechos establecidos en dicha Norma Suprema y en los instrumentos internacionales, en particular la salud;

Que, el artículo 154 de la Constitución de la República dispone: "(...) A las ministras y ministros de Estado, además de las atribuciones establecidas en la ley, les corresponde: 1. Ejercer la rectoría de las políticas públicas del área a su cargo y expedir los acuerdos y resoluciones administrativas que requiera su gestión. (...)";

Que, el artículo 361 de la Constitución de la República manifiesta: "El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad sanitaria nacional, será responsable de formular la política nacional de salud, y normará, regulará y controlará todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector";

Que, la Ley Orgánica de Salud, en el artículo 4, prevé: "La autoridad sanitaria nacional es el Ministerio de Salud Pública, entidad a la que corresponde el ejercicio de las funciones de rectoría en salud; así como la responsabilidad de la aplicación, control y vigilancia del cumplimiento de esta Ley; y, las normas que dicte para su plena vigencia serán obligatorias";

Que, el artículo 6 de la Ley Ibídem, establece que es responsabilidad del Ministerio de Salud Pública, entre otras: "(...) 18. Regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, dispensación y expendio de alimentos procesados, medicamentos y otros productos para uso y consumo humano; así como los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad, a través del Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Dr. Leopoldo Izquieta Pérez y otras dependencias del Ministerio de Salud Pública (...)";

Que, el numeral 19 del artículo 10 de la Ley de Régimen Tributario Interno, dispone: "(...) Deducciones.-En general, con el propósito de determinar la base imponible sujeta a este impuesto se deducirán los gastos e inversiones que se efectúen con el propósito de obtener, mantener y mejorar los ingresos de fuente ecuatoriana que no estén exentos. En particular se aplicarán las siguientes deducciones: (...) 19. Los costos y gastos por promoción y publicidad de conformidad con las excepciones, límites, segmentación y condiciones establecidas en el Reglamento. No podrán deducirse los costos y gastos por promoción y publicidad aquellos contribuyentes que comercialicen alimentos preparados con contenido hiperprocesado. Los criterios de definición para ésta y otras excepciones que se establezcan en el Reglamento, considerarán los informes técnicos y las definiciones de la autoridad sanitaria cuando corresponda (...)";

Que, mediante Decreto Ejecutivo Nro. 539, publicado en el Registro Oficial Suplemento Nro. 407 de fecha 31 de diciembre de 2014, se expidió el "Reglamento a la Ley orgánica de incentivos a la producción y prevención del fraude fiscal", en cuya primera parte se reformó el "Reglamento para la

aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno"; en mención a lo expuesto, el artículo 9 del mentado Decreto expresa: "(...) Art 9.-En el artículo 28 efectúese las siguientes reformas: (...) 12.- Sustitúyase el numeral 11 por el siguiente: "11. Promoción y publicidad (...) No podrán deducirse ningún rubro por concepto de promoción y publicidad, los contribuyentes que se dediquen a la producción y/o comercialización de alimentos preparados con contenido hiperprocesado, entendidos como tales a aquellos productos que se modifiquen por la adición de sustancias como sal, azúcar, aceite, preservantes y/o aditivos, los cuales cambian la naturaleza de los alimentos originales, con el fin de prolongar su duración y hacerlos más atractivos o agradables. Son elaborados principalmente con ingredientes industriales que normalmente contienen poco o ningún alimento natural y son el resultado de una tecnología sofisticada que incluyen procesos de hidrogenación, hidrólisis, extrusión, moldeado, remodelado, entre otros. La Autoridad Nacional de Salud remitirá al Servicio de Rentas Internas periódicamente un listado actualizado de estos productos (...)";

Que, mediante Decreto Ejecutivo No. 1290 de 30 de agosto de 2012, se crea la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), adscrita al Ministerio de Salud Pública, como organismo técnico encargado de la regulación, control técnico y vigilancia sanitaria de productos de uso y consumo humano; así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados;

Que, con Decreto Ejecutivo No. 485 expedido el 7 de julio de 2022, publicado en el Segundo Registro Oficial Suplemento No. 111 de 22 de julio de 2022, el Presidente Constitucional de la República designó al doctor José Leonardo Rúales Estupiñán, en calidad de Ministro de Salud Pública;

Que, mediante Acuerdo Ministerial Nro. 0237-2018 de fecha 18 de junio de 2018, publicado en la Edición Especial del Registro Oficial Nro. 498 de fecha 25 de julio de 2018, se aprobó y autorizó la publicación del "Plan Intersectorial de Alimentación y Nutrición 2018 -2025", en cuyo "Lineamiento estratégico 5", menciona lo siguiente: "(...) Fomentar espacios y prácticas saludables durante todo el ciclo de vida. Los hábitos y estilos de vida constituyen determinantes intermedios de salud que repercuten directamente en la salud y bienestar de los individuos, particularmente en su estado nutricional, De igual forma los entornos constituyen facilitadores o barreras para la práctica de hábitos de vida saludable. Por ende, este lineamiento estratégico establece el marco político para la generación de dichas prácticas y espacios en todos los sitios de confluencia individual y poblacional, particularmente en materia de alimentación y nutrición, utilizando para esto la normativa ya establecidas, así como el diseño y rediseño de nuevas propuestas que faciliten la puesta en marcha en todos los sectores, incluyendo el privado (...)

Que, mediante Acuerdo Ministerial Nro. 00083-2022 de fecha 04 de julio de 2022, publicado en el Segundo Registro Oficial Suplemento Nro. 07 de julio de 2022, se expidió el "Plan Decenal de Salud 2022 -2031", mismo que establece entre sus estrategias, acciones y metas, lo siguiente: "(...) 2.1. Promoción de una alimentación saludable, actividad física y reducción del consumo de productos nocivos para mantener una vida saludable. 2.1.1 Fortalecer las capacidades regulatorias, de control y vigilancia para cumplimiento del marco legal y tributario de productos nocivos para la salud, alimentos procesados/ultraprocesados, principalmente altos en azúcar, grasa y sal, sucedáneos de la leche materna, bebidas azucaradas, grasas trans, tabaco y alcohol. 2.1.5 Actualizar/reformar las regulaciones sobre etiquetado de alimentos procesados, así como de promoción y publicidad de alimentos insanos dirigida a niños y adolescentes (...)

Que, en el Informe Técnico Nro. MSP-DNASN-GIPECNTANCV-2023-052 de fecha 14 de febrero de 2023, actualizado el 12 de abril de 2023, aprobado por la Mgs. Andrea Cristina Bersosa Webster, en calidad de Subsecretaria de Promoción, Salud Intercultural e Igualdad, consta lo siguiente: "(...) 3. ANÁLISIS (...) El Sistema NOVA agrupa los alimentos según la naturaleza, la finalidad y el grado de procesamiento. Comprende cuatro grupos que se mencionan a continuación: 1. Alimentos sin procesar o mínimamente procesados (...) 2. Ingredientes culinarios procesados (...) 3. Alimentos procesados (...) 4. Productos ultraprocesados / hiperprocesados (...) Equivalencia entre términos:

ultraprocesados e hiperprocesados (...) se determina que estos dos términos son equivalentes (...) 4. CONCLUSIÓN La emisión de un documento oficial del Ministerio de Salud Pública en el cual se determine la adopción del Sistema NOVA de la Clasificación de los Alimentos y sus implicaciones en la salud es necesaria para el desarrollo documentos normativos, para la realización las acciones e intervenciones que competen a la Autoridad Sanitaria Nacional y su Agencia Adscrita y para conocimiento y uso de otras instituciones públicas en el Ecuador. 5. RECOMENDACIÓN Solicitar a la Máxima Autoridad de esta Cartera de Estado, la emisión de la Resolución de Adopción del Sistema NOVA de Clasificación de los Alimentos (...);

Que, mediante Memorando Nro. MSP-VGS-2023-0438-M de fecha 14 de abril de 2023, la Mgs. María Gabriela Aguinaga Romero, en calidad de Viceministra de Gobernanza de la Salud, solicitó al Abg. Germán Alarcón Andrade, quien ejerce el puesto de Coordinador General de Asesoría Jurídica, lo siguiente: "(...) me permito solicitar la oficialización de la Resolución sobre la adopción del Sistema NOVA de Clasificación de Alimentos, de considerarlo pertinente conforme lo señalado por la Subsecretaría de Rectoría del Sistema Nacional de Salud. Se remite en adjunto, el informe técnico de necesidad y el documento preliminar de resolución, para los fines pertinentes (...)" y,

Que, mediante Memorando Nro. MSP-DNASN-2023-0175-M de fecha 26 de abril de 2023, la Dra. Yadira Alejandra Morejón Terán, en calidad de Directora Nacional de Alimentación Saludable y Nutrición, informó y remitió a la Abg. Inés María Mogrovejo Cevallos, quien ejerce el puesto de Directora de Asesoría Jurídica, lo siguiente: "(...) en referencia al memorando Nro. MSP-DAJ-2023-0406-M, de fecha 24 de abril de 2023, suscrito por la Abg. Inés María Mogrovejo Cevallos en calidad de Directora de Asesoría Jurídica, mediante el cual indica: "(...) En anexo a lo citado, consta el Informe Técnico Nro. MSP-DNASN-GIPECNTANCV-2023-052 de fecha 14 de febrero de 2023, actualizado el 12 de abril de 2023, aprobado por la Mgs. Andrea Cristina Bersosa Webster, en calidad de Subsecretaría de Promoción, Salud Intercultural e Igualdad. En lo que se refiere al mentado informe, al validar las firmas digitales a través del aplicativo "FIRMA EC", éste arroja el siguiente resultado: "Documento sin firmas", esto de conformidad con el documento anexo a la presente, signado como "Validación-Firma-EC" En este sentido, sírvase encontrar adjunto el Informe Técnico con firmas de responsabilidad validado (...)"

EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES CONFERIDAS POR LOS ARTÍCULOS 154, NUMERAL 1 DE LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA Y 130 DEL CÓDIGO ORGÁNICO ADMINISTRATIVO.

RESUELVE:

ADOPTAR EL SISTEMA NOVA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Art. 1.-El Sistema NOVA de clasificación de los Alimentos determina lo siguiente:

El sistema NOVA agrupa los alimentos según la naturaleza, la finalidad y el grado de procesamiento.

Comprende cuatro grupos que se mencionan a continuación:

1. Alimentos sin procesar o mínimamente procesados.-

Los alimentos sin procesar son partes de plantas o animales que no han experimentado ningún procesamiento industrial. Los alimentos mínimamente procesados son alimentos sin procesar que se modifican de maneras que no agregan ni introducen ninguna sustancia nueva (como grasas, azúcares o sal), pero que pueden implicar que se eliminen ciertas partes del alimento. Incluyen frutas frescas, secas o congeladas; verduras, granos y leguminosas; nueces; carnes, pescados y mariscos; huevos y leche. Las técnicas de procesamiento mínimo prolongan la duración de los alimentos, ayudan en su uso y preparación, y les dan un sabor más agradable.

2. Ingredientes culinarios procesados.-

Los ingredientes culinarios son sustancias extraídas y purificadas por la industria a partir de componentes de los alimentos u obtenidas de la naturaleza (como las grasas, aceites, sal y azúcares). Estas sustancias por lo general no se consumen solas. Su papel principal en la alimentación se da en la preparación de los alimentos, y hacen que los platos y las comidas, que típicamente se comparten con otras personas, sean sabrosos, variados, nutritivos y agradables.

Los ingredientes culinarios procesados comprenden grasas, aceites, sal y azúcares. Se usan para preparar los alimentos y para hacer que los platos y comidas sean sabrosos, variados, nutritivos y agradables.

3. Alimentos procesados.-

Los alimentos procesados se elaboran al agregar grasas, aceites, azúcares, sal y otros ingredientes culinarios a los alimentos mínimamente procesados, para hacerlos más duraderos y, por lo general, más sabrosos. Estos tipos de alimentos incluyen panes y quesos sencillos; pescados, mariscos y carnes salados y curados; y frutas, leguminosas y verduras en conserva.

Los alimentos procesados incluyen panes y quesos sencillos; carnes, pescados y mariscos salados y curados; y frutas, leguminosas y verduras preservadas en salmuera, almíbar o aceite. Según la manera en que se preparen y se usen en las comidas y los platos, estos alimentos pueden formar parte de una alimentación saludable.

Los alimentos sin procesar o mínimamente procesados que se preparan con ingredientes culinarios procesados, combinados a veces con alimentos procesados, dan como resultado platos caseros. Cuando estos platos se preparan con una variedad de alimentos mínimamente procesados (sobre todo de origen vegetal) y un uso moderado de ingredientes culinarios, las comidas y la alimentación resultante protegen la salud y promueven el bienestar. Los platos caseros que combinan alimentos sin procesar o mínimamente procesados, preparados con ingredientes culinarios y combinados con algunos alimentos procesados, son la base de comidas saludables.

4. Productos ultraprocesados/hiperprocesados.-

Los productos ultraprocesados son formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. En sus formas actuales, son inventos de la ciencia y la tecnología de los alimentos industriales modernas. La mayoría de estos productos contienen pocos alimentos enteros o ninguno. Vienen listos para consumirse o para calentar y, por lo tanto, requieren poca o ninguna preparación culinaria.

Algunas sustancias empleadas para elaborar los productos ultraprocesados, como grasas, aceites, almidones y azúcar, derivan directamente de alimentos. Otras se obtienen mediante el procesamiento adicional de ciertos componentes alimentarios, como la hidrogenación de los aceites (que genera grasas transgénicas), la hidrólisis de las proteínas y la "purificación" de los almidones.

Numéricamente, la gran mayoría de los ingredientes en la mayor parte de los productos ultraprocesados son aditivos (aglutinantes, cohesionantes, colorantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, espumantes, estabilizadores, "mejoradores" sensoriales como aromatizantes y saborizantes, conservadores, saborizantes y solventes).

A los productos ultraprocesados a menudo se les da mayor volumen con aire o agua. Se les puede agregar micronutrientes sintéticos para "fortificarlos". A menudo parecen ser más o menos lo mismo que las comidas o platos preparados en casa, pero las listas de los ingredientes que contienen demuestran que no lo son.

El Ministerio de Salud Pública con el apoyo del Fondo de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y varias instituciones públicas, universidades y organizaciones; desarrolló las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) en el año 2018 como el instrumento educativo

para fomentar el consumo de alimentos nutritivos y estilos de vida saludable para la población mayor de 2 años de edad. En las GABA se incorporó el Sistema Nova de Clasificación de Alimentos.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA.-Para fines de la presente Resolución, el término "ultraprocesado" es equivalente de "hiperprocesado."

SEGUNDA.-La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia, en el ámbito de sus atribuciones y competencias adoptará las medidas necesarias para ejercer la regulación, control técnico y vigilancia sanitaria de los productos relacionados con el uso y consumo humano, frente al "Sistema NOVA de Clasificación de los Alimentos" contenida en la presente Resolución.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente Resolución entrará en vigencia desde la fecha de su suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial; y de su ejecución, encárguese a la Dirección Nacional de Alimentación Saludable y Nutrición en coordinación con la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria -ARCSA.

Dado en el Distrito Metropolitano de Quito a, 18 MAYO 2023

Dr. José Ruales Estupiñán
MINISTRO DE SALUD PÚBLICA

Razón: Certifico que el presente documento es materialización de la Resolución Nro. 00034-2023, dictado y firmado por el señor Dr. José Leonardo Ruales Estupiñán, Ministro de Salud Pública, el 18 de mayo de 2023.

La Resolución en formato digital se custodia en el repositorio de la Dirección de Gestión Documental y Atención al Usuario al cual me remitiré en caso de ser necesario.

Lo certifico.-

Mgs. Cecilia Ivonne Ortiz Yépez
DIRECTORA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ATENCIÓN AL USUARIO
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA.