

FACULTAD DE DERECHO
ESCUELA PROFESIONAL DE DERECHO

**INFORME JURÍDICO SOBRE EXPEDIENTE N° 507-
2020/CC2-INDECOPI**

PRESENTADO POR
NIL JESUS SALINAS ABAD



TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL
PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL
DE ABOGADO

LIMA, PERÚ
2024

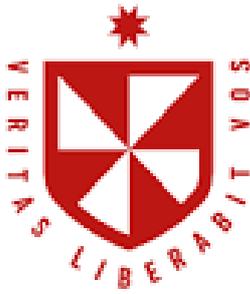


CC BY-NC-ND

Reconocimiento – No comercial – Sin obra derivada

El autor sólo permite que se pueda descargar esta obra y compartirla con otras personas, siempre que se reconozca su autoría, pero no se puede cambiar de ninguna manera ni se puede utilizar comercialmente.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>



USMP
UNIVERSIDAD DE
SAN MARTÍN DE PORRES

Facultad
de Derecho

**Trabajo de Suficiencia Profesional para optar el
Título de Abogado**

Informe Jurídico sobre Expediente N° 507-2020/CC2-Indecopi

Materia : Protección al Consumidor

Entidad : Indecopi

Bachiller : NIL JESUS SALINAS ABAD.

Código : 2016142601

LIMA – PERÚ

2024

La denuncia es presentada por la A.P.C.U contra la C.L.S.A. quien es el proveedor, a raíz de los 2 monitoreos que realiza A.P.C.U en el mercado (junio de 2019 y enero de 2020), señala haber consignado en los productos de Bebida Gasificada Inka Kola de 2.25 litros y 3 litros en envase plástico valores de azúcar que no serían los correctos, estos valores de azúcares que se consignaban en los envases serían menores a los que realmente deben estar en el rotulado.

La parte denunciante basa su denuncia en la prueba sobre el análisis de laboratorio que emite la empresa SGS sobre el porcentaje de azúcares totales a través del método AOAC 975.14, 20 th Ed. 2019 Sugars in Bread, a través de este método el contenido de los valores del azúcar fue superior al señalado en el rotulado.

Habiendo expuesto la controversia, se procede a realizar la imputación de cargos por parte del órgano competente con la finalidad que la parte denunciada pueda presentar sus descargos, de esta manera ejerciendo su derecho a la defensa. En la presentación de los descargos por parte de la empresa proveedora señala que la denunciante no acreditó la compra de los productos denunciados generándose una duda sobre la procedencia del producto sea formal o informal y si entregó al laboratorio SGC un producto manipulado. Asimismo, la denunciante expresa que el producto Inka Kola 2.25 Lts no puede estar en el mercado en la fecha que A.P.C.U indica haber adquirido el producto.

También la denunciante en la presentación de descargos señala que A.P.C.U no acreditó que los productos analizados en el laboratorio sean los mismos objetos de la denuncia, así como no haber previsto una adecuada cadena de custodia a los productos materia de la denuncia. Por último, los análisis de laboratorio presentados por A.P.C.U no fueron los adecuados para determinar la cantidad de azúcares totales en bebidas gasificadas, presentando la denunciada un análisis por el laboratorio SGS donde se especifica al método Cromatografía Líquida de Alta Resolución (High Performance Liquid Chromatography – HPLC) como el validado para los productos denunciados.

De esta manera, se establece como fundamento principalmente en esta controversia: el deber de información relevante en los productos y servicios que se oferten, la información en los productos envasados y su deber de etiquetado establecidos en los artículos 2 y 10 del Código de Protección y Defensa al Consumidor (en adelante el Código).

Tanto la Comisión de Protección al Consumidor en primera instancia y la Sala especializada en Protección al Consumidor del Tribunal del Indecopi en segunda instancia han resuelto en el mismo sentido, pero en segunda instancia se modifican los fundamentos fácticos sobre derecho del consumidor y procedimiento administrativo de la resolución de primera instancia, tal como se abordará en las próximas páginas.

NOMBRE DEL TRABAJO

SALINAS ABAD.docx

RECUENTO DE PALABRAS

8825 Words

RECUENTO DE PÁGINAS

26 Pages

FECHA DE ENTREGA

Jul 3, 2024 3:36 PM GMT-5

RECUENTO DE CARACTERES

45935 Characters

TAMAÑO DEL ARCHIVO

68.1KB

FECHA DEL INFORME

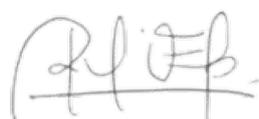
Jul 3, 2024 3:37 PM GMT-5**● 10% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 9% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 6% Base de datos de trabajos entregados
- 2% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 10 palabras)



Mg. Augusto Renzo Espinoza Bonifaz
Responsable Turnitin
Pregrado - FADE

GRP/
REB

ÍNDICE

I.RELACIÓN DE LOS HECHOS PRINCIPALES EXPUESTOS POR LAS PARTES INTERVINIENTES EN EL PROCEDIMIENTO	4
1.1. Denuncia.....	4
1.2. Inicio de procedimiento.....	5
1.3. Escrito de descargo.....	5
1.4. Resolución Final de la Comisión de Protección al Consumidor N° 2.....	6
1.5. Recurso de apelación.....	7
1.6. Escrito de la C.L.S.A	7
1.7. Resolución de la Sala de Especializada en Protección al Consumidor	8
II. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LOS PRINCIPALES PROBLEMAS JURÍDICOS DEL EXPEDIENTE.....	9
2.1. Identificación de los problemas jurídicos del expediente	9
2.2. Análisis de los problemas jurídicos	9
2.2.1. ¿Por qué en los hechos materia de la denuncia se señala la infracción al derecho y deber de información en el etiquetado?	10
2.2.2. ¿Debió el método utilizado por la denunciante generar confiabilidad a diferencia del presentado por la parte denunciada?.....	12
III. ANÁLISIS Y POSICIÓN FUNDAMENTADA SOBRE LOS PROBLEMAS JURÍDICOS IDENTIFICADOS.....	16
3.1. ¿Por qué en los hechos materia de la denuncia se señala la infracción al derecho y deber de información en el etiquetado?.....	16
3.2. ¿Debió el método utilizado por la denunciante generar confiabilidad a diferencia del presentado por la parte denunciada?	20
IV. ANÁLISIS Y POSICIÓN FUNDAMENTADA SOBRE LAS RESOLUCIONES EMITIDAS	23
4.1. Respecto a lo resuelto por la Comisión de Protección al Consumidor	23
4.2. Respecto a lo resuelto por la Sala Especializada de Protección al Consumidor	23
V. CONCLUSIONES	24
VI. REFERENCIAS.....	25
VII. JURISPRUDENCIA Y NORMAS LEGALES CONSIGNADAS EN LA ELABORACIÓN DE INFORME JURÍDICO.....	26
VIII. ANEXO.....	26

I. RELACIÓN DE LOS HECHOS PRINCIPALES EXPUESTOS POR LAS PARTES INTERVINIENTES EN EL PROCEDIMIENTO

1.1. Denuncia

El 27 de julio de 2020, la A.P.C.U interpone la denuncia complementada con escrito del 28 de agosto del 2020 contra la C.L.S.A. por la presunta infracción a los derechos de los consumidores, ante lo cual alegó:

Fundamentos de la denuncia:

- El 17 de junio de 2019 como primer muestreo, la parte denunciante realizó un monitoreo de mercado, sobre el deber de los proveedores de cumplir con las normas respecto al etiquetado o rotulado y la información en los envases. El segundo muestreo al mercado tiene lugar el 23 de enero de 2020.
- La denunciante señala que la empresa denunciada declara información falsa en el etiquetado de sus productos de Bebida Gasificada Saborizada de marca Inka Kola, en las presentaciones de 2.25L y 3L respectivamente, es contrario al resultado que obtuvieron de los análisis de laboratorio.
- Respecto al envase de 2.25 L de la marca Inka Kola, en el etiquetado señala que la cantidad de azúcar es de 5.91gr en cada 100 ml. Mientras que en el etiquetado del envase de 3 L de la marca Inka Kola señala de igual forma que la cantidad de azúcar es de 5.91gr en cada 100 ml.
- A través del análisis de laboratorio encomendado al Laboratorio SGS, este con la utilización del método AOAC 975.14, 20 th Ed. 2019 Sugars in Bread en la bebida gasificada saborizada de la marca Inka Kola de 2.25 L dio como resultado la cantidad de azúcares totales por cada 100 ml de 6.2. Mientras que utilizando de la misma forma el método AOAC 975.14, 20 th Ed. 2016 Sugars in Bread en la bebida gasificada saborizada de la marca Inka Kola de 3 L, dio como resultado la cantidad de azúcares totales por cada 100 ml de 6.1. Alegando un excedente al que señala el rotulado del envase.
- La denunciada brinda una información que no es veraz en la tabla nutricional o etiquetado de los productos que comercializa, de esta manera transgrede el derecho a la información del consumidor y el deber de idoneidad.

Fundamentos jurídicos:

- Constitución Política del Perú: artículo 65.

- Código de Protección y Defensa del Consumidor: Artículo V incisos 3, 4, 5 del Título Preliminar; artículos 1, 2, 3, 10, 18, 19 y 32.
- Solicitando a la Comisión de Protección al Consumidor se imponga una medida correctiva en virtud del artículo 115 del Código de Protección y Defensa del Consumidor. Asimismo, se sancione a la denunciada con la multa correspondiente.

Medios probatorios:

- Imágenes de los productos Inka Kola en envase de plástico de 2.25 L y 3 L.
- Los análisis de laboratorio de la muestra AFA06 y de la muestra VESB05.

1.2. Inicio de procedimiento

Mediante Resolución N° 2 de fecha 7 de septiembre de 2020 se imputó al denunciado los hechos de consignar en los productos de Bebida Gasificada Saborizada de la marca Inka Kola en envase plástico de 2.25 L y 3 L valores de azúcar que no serían correctos. Por lo cual, se constituyen como infracciones al deber de información como derecho de los consumidores según el artículo 1 literal b numeral 1.1 del Código, información relevante especificada en el artículo 2 del Código, la prohibición de información falsa o que induzca al consumidor al error según el artículo 3 del Código, y la información acerca de los productos envasados en el artículo 10 del Código.

Se requirió a la C.L.S.A. que cumpla con presentar los documentos necesarios para el procedimiento, otorgándose a la denunciada un plazo de 5 días hábiles para presentar sus descargos.

1.3. Escrito de descargo

Por medio del escrito del 4 de noviembre de 2020, la denunciada (C.L.S.A.), presentó sus descargos, bajo los siguientes fundamentos:

Fundamentos de hecho:

- La denunciante en su escrito de denuncia sostiene que la C.L.S.A. ha brindado información falsa respecto al contenido de azúcares totales que debe contener sus productos denunciados, Bebida Gasificada Saborizada Inka Kola de 2,25 L Y 3L, las cuales en el etiquetado del envase señala la cantidad de azúcar de 5.51 gr por cada 100 ml.
- De esta manera, los medios probatorios presentados por A.P.C.U no son los adecuados ni suficientes para sustentar la infracción imputada.

- No se ha acreditado la compra de los productos materia de la denuncia, en la denuncia no se anexa las boletas u otro comprobante de pago de los productos materia de análisis, generando dudas sobre la procedencia del producto.
- Uno de los productos que adquiriere la denunciante aún no se ha introducido al mercado al momento del primer muestreo (junio de 2029) en el mercado por parte de A.P.C.U, el cual es la bebida gasificada saborizada Inka Kola de 2.25 Lts, su inicio de producción es el 23 de julio de 2019.
- No se acreditó el resguardo de adecuado de la cadena de custodia para los productos denunciados. No existe certeza que el producto se haya manipulado antes de llegar al laboratorio.
- Los informes presentados del laboratorio SGS por A.P.C.U no son idóneos para la determinación en los productos de Bebidas Gasificadas Saborizada Inka Kola. El método AOAC 975.14, 20 th Ed. 2016 Sugars in Bread, como bien dice la traducción de este método es para determinar la cantidad de azúcares en pan, el cual no está validado. A diferencia del método Cromatografía Líquida de Alta Resolución (High Performance Liquid Chromatography – HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR), el cual puede detectar los azúcares propios del producto denunciado, además este método es más idóneo y está validado como lo demuestra en el análisis del Laboratorio SGS.
- Por ende, el método HPLC por cada porción de 100 ml debe contener 5.91 gr de azúcar, cantidad que señala el etiquetado.

Medios probatorios:

- Programa de producción de la planta de Pucusana de las fechas 19 de julio de 2019 y 23 de julio de 2019 (confidencial).
- Carta AFL/AP-C-055-20/EG del Laboratorio SGS, con fecha 27 de octubre de 2020 (confidencial).
- Informes del Laboratorio SGS.

1.4. Resolución Final de la Comisión de Protección al Consumidor N° 2

A través de la Resolución N° 1405-2021/CC2, de fecha 23 de setiembre de 2021, se decidió:

- Se precisa que el hecho materia de la denuncia sobre el etiquetado en los productos Bebida Gasificada Saborizada Inka Kola de 2.25 L y 3 L en envase de plástico, donde sus valores de cantidad de azúcar carecen de veracidad; se han de analizar en virtud

al artículo 10 del Código porque es específica y precisa respecto a la infracción denunciada. Por ende, los otros artículos materia de la imputación son descartados.

- Ante la denuncia interpuesta por A.P.C.U contra la C.L.S.A. se declara infundada sobre los hechos imputados.
- Sobre las medidas correctivas y el pago de castas y costos que en la denuncia solicita A.P.C.U son denegadas.

1.5. Recurso de apelación

El 18 de octubre de 2021, la A.P.C.U interpone el recurso de apelación contra la Resolución N° 1405-2021/CC2. El recurso impugnatorio se sustentó en los siguientes fundamentos:

Fundamentos de hecho:

- La comisión de forma equivocada ha considerado el método HPLC como el adecuado (método utilizado por Lindley), sin demostración de la existencia de algún método propio para ser utilizado en bebidas gasificadas saborizadas.
- La respuesta que el Instituto Nacional de Calidad (Inacal) brindó a la Comisión sobre su interrogante por las finalidades del método AOAC 975.14 y el método HPLC no debe ser tomada como absoluta.
- El método utilizado por Lindley no está validado.
- La utilización del método AOAC 975.14 para calcular la cantidad de azúcar fue determinada por el laboratorio SGS, A.P.C.U no intervino.
- Se debe abrir una debida investigación por parte de la Sala al laboratorio SGS y determinar su responsabilidad administrativa en el procedimiento, por faltar al deber de idoneidad.
- La Comisión tiene una interpretación opuesta frente a los 2 métodos presentados, uno por la denunciante (método AOAC 975.14) y otro por la denunciada (método HPLC), por considerar solamente el análisis del laboratorio SGS en favor de la denunciada.

1.6. Escrito de la C.L.S.A

El día 28 de enero de 2022, la C.L.S.A. presentó un escrito donde absuelve el recurso de apelación de la denunciante, de esta manera sea considerado al momento de resolver el fondo de la controversia, se fundamenta en lo siguiente:

- El método HPLC esta validado para valorar la cantidad de azúcar en las bebidas gasificadas saborizadas.

- El método utilizado por la denunciante es para hallar la cantidad de azúcares en pan, no obteniendo algún resultado confiable.
- Se solicita se descarte los argumentos señalados por la denunciante, enfocándose en los documentos técnicos y objetivos que se encuentran en el procedimiento.

1.7. Resolución de la Sala de Especializada en Protección al Consumidor

Mediante Resolución 1428-2022/SPC-INDECOPI de fecha 18 de julio de 2022, se resolvió lo siguiente:

- Se confirma la Resolución N° 1405-2021/CC2 de fecha 23 de setiembre de 2021 que declara infundada la denuncia interpuesta por A.P.C.U contra la C.L.S.A., aunque se modifica los fundamentos fácticos. Por haber cometido infracción al artículo 10 del Código respecto a la información en los etiquetados, según la denunciante consigna valores menores a los señalados en el rotulado de la bebida gasificada saborizada Inka Kola de 2.25L Y 3L respectivamente.
- A.P.C.U no pudo demostrar que el método AOAC 975.14 que alega haber utilizado para determinar la cantidad de azúcar en bebida gasificada saborizada no es la adecuada, debido a que no existe la confiabilidad en los resultados del método requerido porque se utiliza para determinar azúcares en el pan.

II. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LOS PRINCIPALES PROBLEMAS JURÍDICOS DEL EXPEDIENTE

2.1. Identificación de los problemas jurídicos del expediente

Según los relatos sobre los hechos que se han señalado anteriormente, los principales problemas jurídicos que se puede identificar son los siguientes:

2.1.1. ¿Por qué en los hechos materia de la denuncia se señala la infracción al derecho y deber de información en el etiquetado?

2.1.2. ¿Debió el método utilizado por la denunciante generar confiabilidad a diferencia del presentado por la parte denunciada?

2.2. Análisis de los problemas jurídicos

Antes de poder realizar el adecuado desarrollo de los problemas jurídicos que se han identificado en este expediente, es importante agregar que en virtud del artículo 153 del Código establece el rol de las asociaciones de consumidores donde su finalidad es la protección, información, defensa y la representación a los consumidores. En la misma línea explica Durand (2007), las asociaciones de consumidores se destinan a brindar apoyo aquellos consumidores o usuarios quienes han sido afectadas en sus derechos, buscando defenderlas y de esta forma se pueda solucionar sus inconvenientes con los proveedores.

Estas asociaciones de consumidores y usuarios, que albergan en si una naturaleza jurídica y privada pero que su propio fin las lleva a tutelar un interés general, es de esta forma que no solo se tutela los derechos infringidos de aquellos quienes son miembros de las asociaciones, sino que va mas alla al representar los intereses de una comunidad, lo cual lleva a la defensa de un fin público. Es así como podemos concretar que las asociaciones de consumidores son las asociaciones privadas que guardan interés público en sus acciones (Ruiz, 2010).

En tal sentido, es propio de la A.P.C.U poder tutelar aquellos derechos de los consumidores que pueden ser tangibles de una infracción en defensa del interés colectivo, de esta forma, en el presente caso ante la poca información, sea o no veraz, sea accesible o no, si se ha brindado en el tiempo y espacio oportuno, o si es de acceso legible, constituye al Indecopi pronunciarse si se ha brindado o no una adecuada información a los consumidores respecto del cumplimiento en las normas

de comercialización de los productos en el etiquetado, en la composición y el seguimiento a las normas de salubridad.

A través de los problemas jurídicos presentados se centran en el deber de información en los productos envasados, como bien explica Carbonell (2010) de buena fe los consumidores confían en los proveedores respecto al correcto etiquetado de los productos que se ofrecen en el mercado, en la mayoría de los casos cuando el consumidor se enfrenta a la variedad de productos que el mercado le ofrece, tiende a guiarse por el etiquetado de los productos; por ende, esta información al ser muy preciada no puede inducir al consumidor al error, caso contrario, es perjudicial porque sería dañino para su salud.

En el desarrollo de estos problemas jurídicos del expediente, no solo es verificar la confiabilidad del etiquetado, sino la correcta aplicación de la norma materia del consumidor y en la norma sectorial respecto al etiquetado y la alimentación saludable, de esta forma el Indecopi quien representado en su Comisión de Protección al Consumidor, tiene a su cargo la supervisión y fiscalización del etiquetado en los productos envasados, de esta forma se evita que el consumidor sea inducido a la confusión o engaño.

2.2.1. ¿Por qué en los hechos materia de la denuncia se señala la infracción al derecho y deber de información en el etiquetado?

El primer problema de relevancia jurídica en el presente expediente, aunque se ha alegado la infracción por parte de la denunciada esta versa sobre el derecho de los consumidores a recibir una información certera y adecuada para evitar vacíos al momento de adquirir algún producto, también el deber de información a los consumidores en el etiquetado de los productos.

Si bien en los extremos del artículo 1 numeral 1.1 inciso b, el artículo 2 y el artículo 3 del Código salvaguardan los derechos de los consumidores a la información. Es el artículo 10 que especifica el hecho materia de la denuncia, que versa sobre la información en los productos envasados, exactamente en el rotulado o etiquetado.

El 26 de julio de 2020 A.P.C.U interpone una denuncia con la C.L.S.A., señalando que los temas de fondo es el deber de información por el proveedor que induce a error a los consumidores, toda vez que el etiquetado en los productos de la denunciada brinda información falsa sobre el contenido total de

azúcar, exactamente en los productos Inka Kola de 2.25 L y 3 L que se comercializan en envase plástico.

La denunciante señala que el etiquetado que establece el proveedor no va acorde con la cantidad de azúcar que se especifica en la tabla nutricional. En el producto Inka Kola de 2.25L en el etiquetado señala que contiene 5,91 g en 100 ml, la denunciante a través de las pruebas de laboratorio que ha realizado señaló que la cantidad de azúcar indicada en el etiquetado no es la correcta, este análisis indica que la cantidad de azúcar es 6.2g en 100 ml. El producto Inka Kola de 3L en el etiquetado señala que contiene 5,91 g en 100 ml, la denunciante a través de las pruebas de laboratorio que ha realizado señaló que la cantidad de azúcar indicada en el etiquetado no es la correcta, este análisis indica que la cantidad de azúcar es 6.1g en 100 ml.

De esta forma, la controversia en el presente caso gira en torno a la información veraz, adecuada, confiable y certera se encuentra en el etiquetado de un producto de bebida gasificada saborizada.

La autoridad administrativa desarrolla ampliamente la información correcta en el etiquetado contenida en el artículo 10 del Código, en vista que el hecho materia de la denuncia versa sobre el error en la información que se indica en el etiquetado, donde señala una cantidad de azúcar por cada 100 gr menor a la establecida en el envase según la denunciante, en virtud del análisis de laboratorio.

De esta manera, se advierte que el etiquetado de forma adecuada es la protección más eficaz de los derechos de los consumidores, porque la información que se brinda en el etiquetado debe ser satisfactoria y correcta, de esta manera al tener información explícita en el envase evita no solo que se cometa un riesgo de confusión al consumidor, sino evitar a que el consumidor se exponga a peligros para su salud (Moreno-Luque, 2000).

En ese sentido, la pretensión de la denunciante indica que la parte denunciada no ha cumplido con brindar al consumidor la información veraz, adecuada y suficiente, induciéndolo al error. La parte denunciada antes las presuntas infracciones realizó una serie de análisis al Laboratorio SGS, el mismo que realiza las pruebas a la denunciante, en los cuales confirmaron que la cantidad de azúcar señalada en el etiquetado era el correcto.

Ello es así, porque el método utilizado en ambos casos son diferentes, mientras que la denunciante realizó método AOAC 975.14, 20 th Ed. 2019 Sugars in Bread el cual dio un resultado diferente y superior al del empaque, mientras que la denunciada utilizó el método Cromatografía Líquida de Alta Resolución (High Performance Liquid Chromatography – HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR), el cual dio como resultado el porcentaje señalado en el etiquetado.

Cabe precisar que en el artículo 10 del Código indica la obligación por parte del proveedor en señalar los ingredientes y componentes que se emplean en los productos, es así que el etiquetado se comprenderá como aquel material que se encuentre escrito, o en una impresión o de forma gráfica, este debe acompañar al alimento; suele ser parte de la etiqueta o rotulado el cual contiene toda aquella información relevante y preciada sobre el producto.

Por lo sostenido anteriormente, que en la primera y segunda al momento de resolver, ha valorado lo que cada una de las partes ha mencionado respecto a la información veraz en el etiquetado, de esta forma tomó una decisión en virtud las pruebas objetivas realizadas y en justicia a quien ha demostrado no tener responsabilidad.

2.2.2. ¿Debió el método utilizado por la denunciante generar confiabilidad a diferencia del presentado por la parte denunciada?

El artículo 104 del Código de Protección al Consumidor señala que el proveedor se encuentra como presponsable en el procedimiento administrativo sancionador si se omite o hay defecto en la información del producto o bien que comercializa. Para que el denunciante sustente las afirmaciones que establece en su denuncia debe respaldarse con los debidos medios probatorios, correspondería al denunciado demostrar la existencia de los hechos que se le imputa.

En la misma línea, el artículo 173 del TUO de la Ley N°27444 establece que es correspondiente a aquellos administrados el aporte de pruebas a través de informes, pericias u otras diligencias que estén permitidas. Es así, que quien alega los hechos materia de esta denuncia le corresponda sustentar lo que señala, según lo explicado por Guzmán (2013), que en el procedimiento administrativo la carga de la prueba permite a los administrados poder sostener los hechos que acrediten; es deber que corresponde a la administración de probar y sostener sus decisiones, de esta forma ante alguna negativa por parte

de la administración esta debe ser motivada; es importante recalcar que es la administración pública quien tiene la mejor condición e probar.

En el presente caso, ambas partes presentaron sus alegatos sustentandolas en las pruebas correspondientes como lo son los analisis de laboratorios. El punto controversial se encuentra en determinar ¿cuál de los 2 metodos presentados es el adecuado para determinar la cantidad de azúcar en las bebidas gasificadas saborizadas establecidas en el rotulado?

Las partes han sustentado y presentaron debidamente sus medios probatorios, como el caso de la demandante (A.P.C.U) quien presenta los analisis con el método AOAC 975.14, 20 th Ed. 2019 Sugars in Bread y la denunciada (C.L.S.A.) que presenta el método Cromatografía Liquida de Alta Resolución (High Performance Liquid Chromatography – HPLC). En ambos casos, los análisis fueron elaborados por el Laboratorio SGS, el cual como demuestra el análisis realizado al producto Inka Kola de 2.25 L y 3L de la denunciante tiene una cantidad de azúcar por cada 100 ml de 6.2gr y 6.1gr respectivamente; mientras que en el informe de los análisis que elabora para la de denunciada describe que la cantidad de azúcar por cada 100 ml es de 5.1gr tanto para los productos Inka Kola de 2.25 L y 3L.

La controversia radica en la utilización del método AOAC 975.14, 20 th Ed. 2019 Sugars in Bread, traducido al castellano significa azúcares en pan, asimismo, el cual en el informe del análisis no especifica si el método es validado para los productos como bebidas gasificadas saborizadas.

En virtud de lo señalado anteriormente, en ambas instancias la secretaría técnica envía un pliego de preguntas al INACAL (Instituto Nacional de Calidad), en primera instancia la mencionada entidad da respuesta mediante el Informe N°012-2021-INACAL/DN-JT de fecha 12 de julio de 2021, ante 3 preguntas:

- Método más recomendado para determinar la cantidad de azúcar en las bebidas gaseosas: Se debe utilizar el método que se adecue mejor a la matriz en específico la cual deba ser un método normalizado, en caso de no existir un método normalizado para las bebidas gaseosas saborizadas se debe utilizar un método validado.
- La sucralosa varía en el resultado del método AOAC 975.14 en las cantidades de azúcar en bebidas gaseosas: En el caso del método AOAC 975.14- Sugars in Bread, es propio para los productos provenientes de panadería y panes; en caso se planteé usar este método para otras

matrices alimentarias deben estar validadas, sino los resultados pueden ser contrarios o no confiables. Asimismo, en caso se constituya una interferencia como la sucralosa puede generar interferencias en la obtención de resultados de azúcar para este método.

- La norma técnica nacional e internacional en la cual se respalde el método AOAC 975.14 y el método HPLC: Para el método AOAC 975.14- Sugars in Bread siendo un método normalizado, no existe un respaldo nacional o internacional que lo normalice para otra matriz que no sea para panadería y panes. En el caso del método HPLC al ser propio de una empresa debe encontrarse validado por una Guía de Laboratorio EURACHEM o la otra forma es a través de la demostración técnica del laboratorio.

De igual forma en segunda instancia se solicita al INACAL absuelva las dudas de la secretaría técnica, en este informe las interrogantes que complementan al anterior son:

- La validación del método AOAC 975.14- Sugars in Bread para bebidas gaseosas: Con la validación se permite obtener una evidencia objetiva donde el método es adecuado cumpliendo los requisitos previstos. Esta validación tiene que ser amplia.
- Método normalizado para bebidas gasificadas: La existencia de varios métodos normalizados es lo común, porque no se identifican métodos únicos para determinar la cantidad de azúcares en bebidas gasificadas, pero deben estar validados.
- Resultados que se encuentran en los 2 métodos donde señalan cantidades de azúcares diferentes: El método que este validado y acreditado tendrá más confiabilidad que el método que sea validado, pero no se encuentre acreditado para la matriz en específico.

Información que también fue cotejada con el Laboratorio SGS quien realizó las pruebas de cantidad de azúcar de ambas partes, en esa línea, tanto el Inacal como SGS concuerdan en los resultados proporcionados, además señala SGS que el denunciante eligió el método AOAC 975.14, 20 th Ed. 2019 Sugars in Bread, aunque en su escrito de apelación intente responsabilizar del resultado obtenido en este método al laboratorio.

Es así como, encontramos en manos del proveedor la obligación de brindar la información y está en su deber acreditar el cumplimiento de esta. Sea que el proveedor detalle las instrucciones de uso, cantidad, peso, volumen o

composición de un producto, estas características son frutos de la buena fe del proveedor salvaguardando la salud de los consumidores, por ende, es importante que deba especificar contenidos básicos como los detalles de las cantidades, detallar la composición y calidad del bien (lo esencial del producto), y el precio del producto (Batello; Ezequiel, 2016).

El etiquetado según Alvargonzález Terrero (2016) debe contener la mínima información de carácter obligatoria, que debran estar comprendidas en los productos que se encuentren ofrecidos al consumidor, esta información debe estar contenida de forma clara, donde se cumpla de forma reglamentaria con una información oportuna, veraz, exacta, suficiente sobre la composición y calidad de un producto; a diferencia, el contenido genérico alberga en si una usansa obligatoria la cual no dependa solamente de lo reglamentario, por el contrario, es lo mínimo que se exige en los productos; por ejemplo, la fecha de vencimiento del producto, la composición de un frasco de espárragos, en ambos casos es lógico que el proveedor deba proveer estos datos inherentes a la naturaleza de cada bien.

En el presente procedimiento se señala que es función del Indecopi la vigilancia del retulado y la publicidad en materia de alimentos y bebidas como lo señala el artículo 8 del Decreto Supremo 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Es así como en las dos instancias al valorar los métodos utilizados por ambas partes, llega a la conclusión que la denunciante no puede acreditar adecuadamente con el método que presentan la existencia de error en el etiquetado del producto Inka Kola de 2.25 L y 3L.

En consecuencia, existe un cumplimiento por parte de la denunciada con la información esencial requerida en el etiquetado del envase del producto materia de la denuncia.

III. ANÁLISIS Y POSICIÓN FUNDAMENTADA SOBRE LOS PROBLEMAS JURÍDICOS IDENTIFICADOS

3.1. ¿Por qué en los hechos materia de la denuncia se señala la infracción al derecho y deber de información en el etiquetado?

El artículo 65 de la Constitución Política del Perú señala que el Estado es quien debe brindar al consumidor la defensa de los intereses de los consumidores y usuarios. En virtud a este artículo se debe garantizar que los consumidores tengan acceso a la información como un derecho respecto a los bienes y servicios que se ofertan en el mercado, de esta forma se protege a la población desde la salud y seguridad en los productos del mercado.

La posición nacional económica versa sobre la economía social de mercado, en el libre mercado los agentes económicos concurren de forma libre sea como ofertantes al producir los productos o servicios, asimismo, concurren los consumidores quienes, al tomar sus decisiones de forma libre con una información suficiente sobre las cualidades esenciales del producto, sin una intervención de entidades diferentes a los agentes económicos. Es de esta forma que en el mercado los consumidores pueden gozar de la libertad de elección según sus necesidades, así como la libertad de los productores en tomar decisiones empresariales según sus propios intereses, encontrándose sujetas al principio del buen funcionamiento de los mercados (Flint, 2002).

Si bien, en el artículo 1 numeral 1.1 literal b del Código de Protección y Defensa al Consumidor establece como un derecho de los consumidores el poder acceder a la información de manera oportuna, veraz, sea suficiente y de fácil accesibilidad, de esta forma el consumidor puede tomar decisiones en beneficio de sus intereses. Mientras que el artículo 2 del Código señala que es deber del proveedor brindar al consumidor toda información relevante, veraz, suficiente, apropiada, oportuna, de fácil comprensión y accesible.

Este derecho establecido en el Código es reconocido constitucionalmente, de esta forma la lealtad que se tiene al consumidor por parte de la economía social de mercado, ante los productos y servicios que se ofrecen en el mercado y pueden presentar un peligro al consumidor en materias de salud y seguridad integral se debe entender al derecho a la información como la protección elemental. Es así que la información que reciba el consumidor por parte del proveedor contendrá indicaciones técnicas, composición o mantenimiento del producto. En este sentido, la buena fe de la cual se hacía hincapié, no debe permitir el aprovechamiento del

desconocimiento del consumidor o la ocultación de información que los lleve a tomar decisiones sesgadas induciéndole al consumidor a error (Rubio, 1999).

La denunciante señala que la denunciante también infringe el artículo 3 del Código el cual versa sobre la prohibición del proveedor de brindar información falsa que conduzca al consumidor a error; respecto de la composición, modo de fabricación, características, calidad, cantidad u otro dato del producto.

En ese sentido, el concepto de información proviene del brindar noticias sobre una materia en específico, esta acción cuando no sea la adecuada o suficiente puede ocasionar perjuicio en el consumidor, si la información es insuficiente impactaría de forma negativa en la libre elección del consumidor respecto a los productos que se ofertan en el mercado. Es en este grupo de datos que se constituye toda la información esencial sobre un producto, el cual se encontrará en el rotulado o etiquetado, el cual de manera gráfica adhiere en el envase las características básicas del producto que comercializa el productor (Carbonell, 2010).

Es así, que la Comisión y la Sala, evalúan entre todos los artículos mencionados la denuncia versa exactamente en el artículo 10 del Código el cual señala que los productos que son envasados deberán tener información visible y legible en el rotulado según las normas sectoriales, si son materias de alimentación y salud se debe informar los ingredientes y componentes del producto.

Para el caso en concreto, el artículo 10 tiene una visión específica del fondo que gira en torno al etiquetado de la empresa denunciada que consigna en su etiquetado o rotulado un porcentaje de azúcar que no sería el correcto.

Debe entenderse según el Decreto Legislativo N° 1304 en su tercera disposición final haciendo referencia al rotulado que este debe ser entendido como etiquetado.

En este análisis debemos identificar que el rotulado del producto Inka Kola de 2.25 L y 3L establecería un total de azúcar erróneo. En ese sentido, como explica Damián (2019) acerca del rotulado o etiquetado, esta contiene la información relevante acerca de la composición de los productos o de quien es el proveedor, a diferencia de la publicidad que tiene como finalidad promover el producto, el rotulado no promueve la contratación sino que es meramente la información de las características o naturaleza de un bien o servicio.

Acercas del rotulado se puede especificar que alberga información brindada por el proveedor acerca del producto que comercializa, este rotulado es en virtud a las normas sectoriales sean obligatorias o facultativas. Cuando se hace referencia al

rotulado obligatorio se trata de las reglamentaciones técnicas que debe contener el etiquetado de cada producto, son obligatorias porque son de carácter imperativo para el proveedor (Carbonell O'Brien, 2010).

Cabe señalar que el producto materia de la denuncia al ser manufacturado debe entenderse como todos aquellos productos terminados que han provenido de las materias primas transformadas.

Ahora bien, el Decreto Legislativo N° 1304 - Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados publicado el 30 de diciembre de 2016 establece en su artículo 3 la información que debe contener el etiquetado, este artículo señala como obligatorios a los siguientes datos:

“Artículo 3.- Información del etiquetado El etiquetado debe contener la siguiente información:

(...)

c) Si el producto es perecible:

c.2 Condiciones de conservación.

c.3 Observaciones.

d) Condición del producto, en caso se trate de un producto defectuoso, usado, reconstruido o remanufacturado.

e) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

f) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

g) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).

h) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.

i) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.

La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma clara y en lugar visible.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano”.

En tal sentido, el rotulado debe ser entendido como el etiquetado. En caso de productos que sean específicos como alimentos, medicinas, cosméticos, higiénico, agroquímicos, explosivos y otros que según las normas establezcan, deben estar a la par con la reglamentación sectorial. Se puede señalar como campos obligatorios en el rotulado: condiciones de conservación y observaciones, contenido neto, si contiene insumo riesgoso para el consumidor, datos del fabricante u otros responsables de su proceso de elaboración, riesgo del producto, trato de urgencia por daños a la salud.

En caso del rotulado facultativo solo se enfoca en el estándar de calidad recomendable, manteniendo su carácter técnico y descriptivo en el envase, siguiendo las normas técnicas del sector. Se puede establecer como campos facultativos los siguientes: número telefónico, correo electrónico, página web, código QR, entre otros que puedan ser medios de atención al cliente.

Para el presente caso, la denunciante A.P.C.U señala que la C.L.S.A. ha brindado información al establecer en el etiquetado una cantidad de azúcar diferente al que debería ser, esto lo sustentó en un análisis de laboratorio con el método AOAC 975.14- Sugars in Bread el cual dio como resultado al producto de bebida gasificada saborizada Inka Kola 2.25 L la cantidad de azúcar fue de 6.1gr por cada 100 ml y respecto al producto Inka Kola 3 L la cantidad de azúcar fue de 6.2 gr por cada 100 ml.

Aunque la denunciada al aportar los medios probatorios señala que el método utilizado por la denunciante es erróneo, debido a que el método empleado que no era propio para las bebidas gasificadas saborizadas sino para azúcares en pan; por ende, la denunciante realiza el análisis utilizando el método HPLC que está validado para el rubro de bebidas gasificadas. Método por el cual en los productos de bebidas gasificadas Inka Kola de 2.25 L y 3L son en ambos de 5,71 gr por 100 ml, el cual concuerda correctamente con lo establecido en el rotulado.

En consecuencia, la denunciada ha cumplido con lo establecido en las normas de protección al consumidor y en las normas reglamentarias sectoriales respecto al etiquetado, por lo cual corresponde declarar infundada lo imputado por la denunciante.

3.2. ¿Debió el método utilizado por la denunciante generar confiabilidad a diferencia del presentado por la parte denunciada?

En el artículo 104 del Código establece el supuesto de la responsabilidad administrativa, la cual señala que el proveedor deberá argumentar la carga de la prueba, de esta manera se acredita no tener responsabilidad respecto al error o defecto en la información que brinda al consumidor. El consumidor debe probar que hubo un defecto en el producto o servicio que ha adquirido, mientras que el proveedor debe demostrar que aquel hecho que se le imputa no es cierto.

La responsabilidad que establece el Código en materia de consumidor determina como responsabilidad administrativa objetiva al proveedor por la falta de información en el producto, la carga de la prueba que debe demostrar el proveedor radica en desacreditar todos los hechos que se le imputa; esto se debe a que el consumidor solo con presentar su denuncia se da por cierto todo lo imputado al proveedor, en esa línea es deber del proveedor que el hecho denunciado, que a primera vista parece cierto salvo que se demuestre lo contrario en virtud de las reglas del debido procedimiento (Águila; Gallardo, 2010).

Asimismo, el artículo 173 del TUO de la Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General (LPAG), señala la carga de la prueba se rieg por el principio de impulso de oficio, además los administrados deben aportar las pruebas a través de la presentación de documentos, informes, pericias, entre otras diligencias que deban estar permitidas.

En ese sentido, es deber de las partes presentar medios de prueba que sustentente los hechos que alegan, solamente cuando los hechos sean notoriamente expuestos no es exigible de un prueba que los sostenga dada su explicitudz esto a que se ampara en la presunción de licitud de los medios presentados. Cuando la norma señala sobre el impulso de oficio para la carga de la prueba, la autoridad administrativa deba impulsar el procedimiento realizando toda aquella acción procesal necesaria para esclarecer los hechos de interés público, donde la autoridad administrativa lo tramita de oficio en son de buscar la verdad material de los hechos denunciados, con ciertas excepciones como los trilaterales (Pacori, 2020).

En el presente procedimiento administrativo, la denunciante A.P.C.U presentó en su denuncia los análisis de laboratorio en los cuales a traves del método AOAC 975.14- Sugars in Bread alegaron encontrar una infracción a la norma del consumidor señalando que en el etiquetado del producto bebida gasificada

saborizada Inka Kola de 2.25 L y 3 L existe un error toda vez que el etiquetado en ambos productos señala que la cantidad de azúcar es de 5, 91gr por cada 100 ml. La denunciante en los análisis que encomendó realizar al Laboratorio SGS bajo el método anteriormente mencionado, emitió como resultado para el producto Inka Kola de 2.25 L la cantidad de azúcar de 6,2 gr y en el producto Inka Kola de 3 L la cantidad de azúcar fue de 6,1 gr.

Como se ha señalado en el párrafo anterior, la denunciante ha sustentado su denuncia bajo los medios probatorios que han demostrado bajo el método AOAC 975.14- Sugars in Bread que el etiquetado no es certero e incumple la normativa establecida en el código de protección y defensa del consumidor, entre las propias del sector. Es así que en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, establece el contenido del rotulado para los productos envasados, entre los que señala: nombre del producto, ingredientes y aditivos, nombre y dirección del fabricante, razón social del importador, registro sanitario, fecha de vencimiento según el Codex alimentarius, código de lote, condiciones de conservación.

La normativa señalada anteriormente, en el artículo 1 del Decreto Supremo N° 007-98-SA se establece que sean personas naturales o jurídicas las cuales intervengan en los procesos de producción y circulación de los productos alimenticios se comprenden bajo los alcances de esta normativa.

La denunciada como parte de sus alegatos de descargos presentó pruebas respecto a los productos de bebida gasificadas saborizadas Inka Kola, donde el Laboratorio SGS utilizando el método Cromatografía Líquida de Alta Resolución (High Performance Liquid Chromatography – HPLC) dio como resultado 5,71 gr de cantidad de azúcar por cada 100ml, misma cantidad que es la indicada en el etiquetado.

De esta forma, Morón (2019) señala que en caso de los medios probatorios que se aporten o se actúen siempre van a estar destinados a influenciar en la verdad material de aquellos actos que se puedan dictar por la autoridad administrativa competente, los cuales son de interés para los administrados. Para demostrar el cumplimiento con la normativa respecto al etiquetado es importante que los administrados puedan probar y defender sus pretensiones.

En el expediente desarrollado es importante acotar en el método AOAC 975.14- Sugars in Bread, cuando existan en el producto algún componente como carbohidratos complejos los cuales pueden llevarles un tiempo la conversión en

glucosa en el cuerpo humano como la sucralosa (edulcorante artificial), la cual es ingrediente del producto de bebida gaseosa Inka Kola. El cual es un interferente para la hidrólisis en este tipo de método, de esta forma se eleva el resultado total de azúcar. Siendo que este método solo se destina para comprobar la cantidad del azúcar en panadería y panes, pero no se normaliza ni se valida para otro que no comprenda esa categoría de productos.

Por ende, el método HPLC presentado por la denunciada al realizarse en el producto bebida gaseosa saborizada Inka Kola, los métodos de cromatografía líquida para determinar la cantidad de azúcar es la más adecuada, debido a que para aquellos productos líquidos que contengan glucosa, sacarosa, maltosa y lactosa. El método normalizado para las bebidas gaseosas no existe como tal, pero si hay métodos que si están validados son eficaces y confiables.

Para el presente caso, el método presentado por la denunciada es el más confiable para este tipo de productos como bebidas gasificadas.

Es importante señalar para el presente procedimiento que la comisión solicitó al Inacal le absuelva sus dudas, asimismo, la Sala en segunda instancia solicita al Inacal y al laboratorio SGS una serie de requerimientos para que absuelva las dudas de la autoridad administrativa. Según Morón (2019) en virtud del artículo 173 de la LPAG la administración pública en varios casos deberá averiguar así como comprobar los alegatos que los administrados presenten, de esta manera poder tomar una decisión.

Es así como las pruebas presentadas el denunciante debió probar adecuadamente el defecto que hubo en el producto y el daño que este pueda ocasionar a la salud de las personas. Para que se repare el daño este debe ser acreditado juntamente con la debida relación causal, en caso el denunciado no acredite el defecto del producto se entenderá como responsable.

Por lo expuesto, la denunciante no pudo sostener su denuncia que en primer momento sería cierta, mientras que se ha comprobado que el denunciado actuó de forma diligente, al comprobar que la imputación presentada por A.P.C.U en contra de la C.L.S.A. carece de confiabilidad como medio probatorio. Por ende, es declarada infundada.

IV. ANÁLISIS Y POSICIÓN FUNDAMENTADA SOBRE LAS RESOLUCIONES EMITIDAS

Al considerarse lo señalado en el capítulo precedente, procedo a emitir mi posición a las resoluciones emitidas:

4.1. Respecto a lo resuelto por la Comisión de Protección al Consumidor

Estoy en acuerdo con la resolución de la Comisión de Protección al Consumidor, al declararse infundada los hechos materia de la denuncia realizada por A.P.C.U. Al realizarse el análisis sobre las pruebas en las cuales ambas partes han sostenido sus posiciones, el etiquetado sobre la cantidad de azúcar en los envases de los productos de bebida gasificada saborizada Inka Kola de 2.25L y 3L eran los adecuados.

Ante la presunta infracción al artículo 10 del Código del Consumidor sobre la información el etiquetado en la bebida gaseosa Inka Kola en envase de plástico, la denunciada cumplió con informar adecuadamente a los consumidores en el rotulado. De esta forma, no ha incurrido la denunciada en responsabilidad administrativa, debido a que ha demostrado a través del método más adecuado su actuar diligente como proveedor.

Por último, denegó las medidas correctivas y el pago de costas y costos del procedimiento, de esta forma la decisión de la comisión va acorde de lo obrado en el expediente, en el cual la denunciante no pudo refutar los medios probatorios presentados por la denunciada.

4.2. Respecto a lo resuelto por la Sala Especializada de Protección al Consumidor

Coincido con lo resuelto por la sala, respecto a confirmar la resolución emitida por la comisión de protección al consumidor, la cual declara infundada la denuncia presentada por A.P.C.U sobre el etiquetado sobre la cantidad de azúcar en los productos Inka Kola de 2.25 L y 3L.

De igual forma, coincido con la sala al modificar los fundamentos fácticos de la resolución de la comisión, quien solo se enfoca en el artículo 10 del Código de consumidor y no explora las otras normas propias del rotulado en alimentos. De esta manera, A.P.C.U no ha logrado acreditar con un método idóneo la cantidad de azúcar en los productos materia de la denuncia.

V. CONCLUSIONES

- El derecho de información de los consumidores sobre los productos implica que este sea considerado al momento de la elección de algún producto y es de suma importancia porque para el caso previsto en este versa en la composición de los alimentos, el cual deberá proteger la salud y la integridad física de los consumidores. Es de esta forma que al encontrarse alguna asimetría informativa los consumidores se mantienen en desventaja frente a los proveedores quienes tienen la información completa de sus productos, es por ellos que la protección jurídica al derecho de la información de los consumidores es primordial y relevante en el adecuado desarrollo del mercado.
- Para el presente caso, la denuncia realizada por A.P.C.U contiene como eje fundamental el derecho a la debida información en el rotulado, para que esta no conlleve a un error al consumidor, por tal motivo el rotulado si bien no establece la concretización del contrato de consumo, este permite que el consumidor pueda idear aquello que resalte según su composición y naturaleza; pero el fondo es la información relevante que se encuentra en el etiquetado que conlleva a tener un conocimiento si el producto puede ser dañino para la salud del consumidor.
- Conforme a las normas sectoriales sobre el rotulado en materias de alimentos, la lista del contenido que debe figura en el etiquetado de los productos destinados a los alimentos deben contener información esencial, legible, descriptiva y obligatoria; es de importancia que la información que brinda el proveedor sea ex ante y también ex post, en tal sentido esta información debe ser concreta en la fase preparatoria del contrato de consumo y la cual debe continuar después de la conclusión de la fase contractual.
- En el mismo sentido, pues resulta que el rotulado al contener la información necesaria y completa, no llegue al punto de una saturación en la información, donde la información esencial se mezcle con la información no esencial; en virtud a lo señalado, la información de un producto o servicio no debe ser excesiva, de lo contrario sería complicado asimilar toda la información, en lugar de ser un consumidor informado se encuentre confundido de tanta información.
- Conforme al artículo 10 del Código de consumidor sobre la información contenida en los productos alimenticios en su etiquetado, es un deber imperativo y mandatario al proveedor poner a disposición de los consumidores la información esencial sobre la calidad y composición de un producto en el rotulado de un envase de esta forma se cumple generalmente con el deber de información.

VI. REFERENCIAS

Libros y revistas

- Águila Grados, C.; Gallardo Michelot, M. (2010). *El ABC del Derecho Protección al Consumidor*. Fondo Editorial Egacal; Editorial San Marcos.
- Alvargonzález Terrero, C. (2016). La información en la etiqueta de los bienes y servicios. En A. De León Arce, & L. García García, *Derechos de los Consumidores y Usuarios*. Tirant lo Blanch.
- Batello Calderón, S; Ezequiel Shina, F. (2016). *Fundamentos para la Protección del Consumidor*. Editorial Jurídica Contienntal.
- Carbonell O'Brien, E. (2010). *Análisis al Código de Protección y Defensa del Consumidor*. Jurista Editores E.I.R.L.
- Damián Medina, O. (2019). *Protección y Defensa del Consumidor - Jurisprudencia especializada*. Editora y Librería Jurídica Grijley E.I.R.L. .
- Durand Carrión, J. (2007). *Tratado de Derecho del Consumidor en el Perú*. Universidad de San Martín de Porres.
- Flint Blanck, P. (2002). *Tratado de Defensa de la Libre Competencia*. Fondo Editorial de la PUCP.
- Guzmán Napuri, C. (2013). *Manual del Procedimiento Administrativo General*. Instituto Pacífico S.A.C.
- Mollar Piquer, M. (2019). *La Prueba en el Proceso de Consumidores y Usuarios*. Tirant lo Blanch.
- Moreno-Luque Casariego, C. (2000). Protección previa a la contratación de bienes y servicios. En A. De León Arce, L. García García, & y. otros, *Derechos de los Consumidores y Usuarios (Doctrina, normativa, jurisprudencia, formularios)*. Tirant Lo Blanch.
- Morón Urbina, J. (2019). *Comentarios a la Ley del Procedimiento Administrativo General* (Vol. II). Gaceta Jurídica S.A.
- Pacori Cari, M. (2020). *Manual Operativo del Procedimiento Administrativo*. Ubi Lex Asesores SAC.
- Rubio Correa, M. (1999). *Estudio de la Constitución Política de 1993* (Vol. III). Fondo Editorial PUCP.
- Ruiz González, J. (2010). *Las Asociaciones de Consumidores*. Tirant lo Blanch.

VII. JURISPRUDENCIA Y NORMAS LEGALES CONSIGNADAS EN LA ELABORACIÓN DE INFORME JURÍDICO

Congreso Constituyente Democrático (1993) Constitución Política del Perú.

Congreso de la República (2010) Ley N° 29571, Código de Protección y defensa del Consumidor.

Congreso de la República (2019) TUO Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Presidencia de la República (2016) Decreto Legislativo N° 1304 - Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados.

Presidencia de la República (2017) Decreto Supremo N° 017-2017-SA - Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

Presidencia de la República (1998) Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Resolucion N°197-2005/TDC-INDECOPI

VIII. ANEXO

— Resolución de la Sala Especializada en Protección al Consumidor



██████████ presentó una denuncia en contra de ██████████ (en adelante, ██████████) por presuntas infracciones de la Ley 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor (en adelante, el Código), bajo los siguientes argumentos:

- (i) En fechas 17 de junio de 2019 y 23 de enero de 2020, adquirió ejemplares de las bebidas gaseosas marca “Inka Kola” de 3 L y 2,25 L, en el distrito de Miraflores;
- (ii) la empresa denunciada comercializaba dichos productos brindando información falsa en sus etiquetas (tabla nutricional) respecto del contenido real de azúcares totales (11,82 g por 200 ml), puesto que en realidad tenían una cantidad mayor a la que refería la etiqueta, según detectó con informes de ensayo elaborados por el laboratorio SGS del Perú S.A.C. (en adelante, el laboratorio SGS), conforme el siguiente detalle:

N°	Código	Producto	Peso	Marca	Cantidad de azúcar (g) en 100g o 100ml	
					Según lo declarado en la etiqueta	Según resultado de laboratorio
1	AFA06	Bebida gasificada saborizada	2.25L	INKA KOLA	5.91	6.2
2	VESB05	Bebida gasificada saborizada	3L	INKA KOLA	5.91	6.1

- (iii) solicitó como medidas correctivas, que se ordene a ██████████ lo siguiente: el cese definitivo de la infracción; presentar un protocolo de buenas prácticas de etiquetado, en el que fije patrones de respeto y garantía de los derechos del consumidor, a fin de no volver a inducirlos a error; cumplir con las normas correspondientes nacionales e internacionales para comercializar sus productos, conforme la cantidad de azúcar que poseían; retirar la información cuestionada respecto de los productos denunciados; y, el cambio o devolución de productos, si lo pedían los consumidores afectados, al haberlos adquirido motivados por la declaración de propiedad denunciada; y,
- (iv) por el estado de emergencia y aislamiento social obligatorio, su asociación adoptó el trabajo remoto, debiendo tenerse en cuenta que los comprobantes de pago de adquisición de los productos en cuestión se encontraban en el archivo físico de su área de administración.

³ RUC: 20101024645. Domicilio fiscal: avenida Javier Prado Este 6210, Urbanización Rivera De Monterrico (edificio Park Office La Molina, Piso 10) Lima - Lima - La Molina. Información obtenida en <https://e-consultaruc.sunat.gob.pe/cti-itmrconsruc/jcrS00Alias>.



2. Por Resolución 2 del 7 de setiembre de 2020, la Secretaría Técnica de la Comisión de Protección al Consumidor - Sede Lima Sur N° 2 (en adelante, la Secretaría Técnica de la Comisión) imputó a [REDACTED] la presunta infracción de los artículos 1° literal b), 2°.1, 2°.2, 3° y 10° del Código, consistente en que habría consignado en las etiquetas de los productos “Bebida Gasificada Saborizada ‘Inca Kola’” en envase plástico de 2.25 Litros y “Bebida Gasificada Saborizada ‘Inca Kola’” en envase plástico de 3 Litros, valores de azúcar que no serían ciertos, conforme lo siguiente:

N°	Código	Producto	Peso	Marca	Cantidad de azúcar (g) en 100g o 100ml	
					Según lo declarado en la etiqueta	Según resultado de laboratorio
1	AFA06	Bebida gasificada saborizada	2.25L	INKA KOLA	5.91	6.2
2	VESB05		3L	INKA KOLA	5.91	6.1

3. Por su parte, [REDACTED] presentó sus descargos en fecha 4 de noviembre del 2020, negando haber cometido infracción alguna, y señalando entre otros lo siguiente:
- No existían medios probatorios que acreditaran que [REDACTED] adquirió los productos materia de denuncia, dado que no adjuntó las boletas de compra de estos; por lo que, la denuncia debía ser declarada improcedente, en tanto no se había acreditado la calidad de consumidor;
 - existían dudas sobre la procedencia de producto (canal formal o informal), fecha de supuesta compra y su estado al momento de entregarlo al laboratorio SGS (abierto y manipulado o cerrado);
 - el producto “Inca Kola” de 2,25 L en envase PET no salió al mercado hasta el 24 de julio 2019, fecha en la que lo entregó a los operadores logísticos y centros de distribución; por lo que, no era posible que [REDACTED] haya adquirido uno de los productos denunciados en el mes de junio de 2019, y mucho menos que lo haya podido enviar a analizar;
 - en los informes de ensayo de la denunciante no se identificaron los productos específicos que fueron objeto de análisis, dado que únicamente se indicaba “Producto descrito como Bebidas gasificadas” y “Procedencia: Muestra recibida”, pudiendo tratarse de cualquier producto del mercado que se encuentre en la categoría de bebida gasificada;
 - no se acreditó la cadena de custodia óptima de los productos desde su supuesta compra hasta su presunto análisis en el laboratorio SGS; por lo que, no existía certeza de que el contenido de los productos analizados fuera el mismo que [REDACTED] producía con altos estándares de calidad;
 - el método de ensayo usado en los informes de ensayo presentados por [REDACTED] fue “AOAC 975.14 (20th ED.2016) Sugars in Bread”, el mismo que fue desarrollado principalmente para medir azúcares en pan; siendo



- relevante que, al referirse a este método, el laboratorio no acompañó la declaración de “validado”;
- (vii) el método de ensayo usado por ██████ no era el óptimo para cuantificar la cantidad de azúcares en bebidas gasificadas como la suya; dado que los productos cuestionados contenían sucralosa, componente que interfería en la cuantificación del resultado, tal como señaló el laboratorio SGS en la Carta AFL/AP-C-055-20/ED (adjunta como información confidencial);
 - (viii) en contraposición, el método de ensayo Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC por sus siglas en inglés: *High Performance Liquid Chromatography*) que utilizó el laboratorio SGS para analizar sus productos, se encontraba validado para la matriz de bebidas gasificadas en cuanto a los parámetros de límite de cuantificación, reproducibilidad, linealidad y repetibilidad para asegurar resultados; por lo que era el más idóneo para cuantificar azúcares en bebidas carbonatadas como la suya, más aún si su producto contenía únicamente los azúcares incluidos dentro de los detectables bajo el método HPLC;
 - (ix) adjuntaba como medios probatorios, informes de ensayo realizado por el laboratorio SGS sobre ejemplares adquiridos en distintos establecimientos comerciales en el mes de setiembre de 2020 (conforme aparecía en las boletas de venta que adjuntaba); con los cuales acreditaba que la información proporcionada sobre el contenido de azúcar en las etiquetas de sus productos no era engañosa, dado que, la cantidad de azúcares totales hallada con el método HPLC no superaba la consignada en las etiquetas;
 - (x) en dichos informes, sí estaban debidamente identificados los productos materia de examen, a diferencia de las pruebas presentadas por ██████ siendo que, en los mismos también se aplicó la metodología usada para dicha denunciante, sobre la cual el laboratorio SGS no había precisado que estuviera validada; y,
 - (xi) solicitó la confidencialidad de diversos anexos adjuntados a sus descargos.
4. Mediante Oficio 096-2021-CC2/INDECOPI del 8 de julio del 2021⁴, la Secretaría Técnica de la Comisión se dirigió al Instituto Nacional de Calidad (en adelante, el Inacal), con el fin de contar con mayores elementos de juicio; para cuyo efecto, formuló las siguientes preguntas:
- (i) ¿Cuál es el método más recomendado para poder determinar correctamente los azúcares en productos (bebidas gaseosas)?
 - (ii) Precisar si la sucralosa varía el resultado del análisis de azúcares totales en bebidas gaseosas al usar el método AOAC 975.14. método

⁴ Se precisa que, la copia de este documento fue remitida a la Sala en fecha 14 de julio de 2022, por parte de la Comisión de Protección al Consumidor - Sede Lima Sur N° 2, mediante Memorandum 1624-2022-CC2/INDECOPI.



- gravimétrico (Sugars in bread) -en adelante, el método AOAC 975.14-, es decir, se podría confirmar que ello efectivamente interfiere en el resultado, en tanto, el laboratorio SGS indicó que resulta ser una interferencia en el proceso de hidrólisis de todos los carbohidratos a azúcares simples para el análisis correspondiente.
- (iii) Precisar la Norma Técnica nacional e internacional (Información oficial) que respalde la utilización del método AOAC 975.14 (Sugars in Bread) y el método SGS-INO-ME-50:2017; Rev01. Determinación de Azúcares en Alimentos por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR).
5. Por su parte, el Inacal absolvió las preguntas antes detalladas, a través del Informe 012-2021-INACAL/DN-JT del 12 de julio de 2021, adjuntado al Oficio 289-2021-INACAL/DN del 22 de julio de 2021; recibido por la Secretaría Técnica de la Comisión en fecha 23 de julio de 2020.
6. A través del Informe Final de Instrucción (IFI) de fecha 17 de agosto de 2021, la Secretaría Técnica de la Comisión expuso sus recomendaciones sobre la resolución del caso concreto (esto es, declarar infundada la denuncia), y dispuso correr traslado del IFI a las partes involucradas en el presente procedimiento, para que en el plazo improrrogable de cinco (5) días hábiles de notificados con la citada resolución, manifiesten su posición y formulen sus descargos.
7. En fechas 25 y 26 de agosto de 2021, [REDACTED] y [REDACTED] absolvieron el IFI, respectivamente.
8. Mediante Resolución 1405-2021/CC2 del 23 de setiembre de 2021, la Comisión de Protección al Consumidor - Sede Lima Sur N° 2 (en adelante, la Comisión) emitió el siguiente pronunciamiento:
- (i) Preciso que el hecho denunciado sería analizado en función al artículo 10° del Código, al ser el tipo infractor específico, dejando de lado el análisis de los artículos 1° literal b), 2°.1, 2°.2 y 3°;
- (ii) declaró infundada la denuncia interpuesta en contra de [REDACTED] por presunta infracción del artículo 10° del Código, referida a que habría consignado en las etiquetas de los productos “Bebida Gasificada Saborizada ‘Inca Kola’” en envase plástico de 2.25 Litros y “Bebida Gasificada Saborizada ‘Inca Kola’” en envase plástico de 3 Litros, valores de azúcar que no serían ciertos; ello, en tanto consideró acreditado que dicho proveedor consignó en la etiqueta de sus productos un valor de azúcar que resultaría correcto, en tanto había analizado sus productos bajo un método de ensayo más beneficioso para la medición de azúcares en el tipo de productos materia de denuncia (HPLC); y,



- (iii) denegó las medidas correctivas y el pago de las costas y costos del procedimiento, solicitados por [REDACTED]
9. Por escrito del 29 de setiembre de 2021, [REDACTED] absolvió el traslado del escrito de descargos al IFI presentado por [REDACTED] señalando lo siguiente:
- (i) El denunciado consideraba adecuado utilizar un método validado, sin antes demostrar la inexistencia del método normalizado para la matriz bebidas gasificadas;
 - (ii) de acuerdo a lo referido por el Inacal, no era cierto que se producían interferencias con el método de ensayo AOAC 975.14 como regla general, dado que la respuesta del Inacal no era absoluta;
 - (iii) el denunciado no precisó si el método usado estaba correctamente validado, ni acreditó que el método funcionara correctamente;
 - (iv) existía una apreciación ambivalente de la Comisión, ya que validaba la opinión del laboratorio SGS a favor de [REDACTED] pero desmerecía los resultados que el propio laboratorio emitió en los informes de ensayo adjuntados a su denuncia; pese a que, ante dicha contradicción, debía solicitar al laboratorio que acredite sus resultados; y,
 - (v) cuando solicitó los ensayos al laboratorio SGS, lo hizo como cualquier consumidor, sin experticia, de buena fe y confiando en tener un servicio idóneo, sin elegir el método; por lo que este fue elegido por dicho laboratorio conforme a sus conocimientos y experiencia técnica.
10. Mediante escrito del 18 de octubre de 2021, [REDACTED] apeló la Resolución 1405-2021/CC2, bajo los siguientes argumentos:
- (i) De manera errada, la Comisión consideraba adecuado el método validado usado por [REDACTED] (HPLC), sin antes demostrar la inexistencia del método normalizado para la matriz bebidas gasificadas; evidenciando que consideraba como regla general la excepción a la misma;
 - (ii) de acuerdo a lo referido por el Inacal, era posible que no haya interferencias por la presencia de sucralosa en un producto; no siendo regla general la alteración de resultados en esos casos, pues la respuesta del Inacal sobre el particular no era absoluta;
 - (iii) el denunciado no acreditó todos los casos donde sí habría interferencias con la utilización del método de ensayo AOAC 975.14, carencia que no consideró la Comisión;
 - (iv) en el transcurso del procedimiento, no se precisó si el método usado por el denunciado estaba correctamente validado, o en todo caso acreditado, ni se probó que dicho método funcionara correctamente, a través de la demostración de la competencia técnica del laboratorio;
 - (v) la Comisión concluyó sin mayor reparo que los resultados del denunciado eran idóneos porque estaban “validados”, sin considerar que el método



- de ensayo AOAC 975.14 (usado en sus pruebas) también estaba validado;
- (vi) los resultados obtenidos por [REDACTED] con el método “SGS-INO-ME-50:2017; Rev01. Determinación de Azúcares en Alimentos por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR)” (en adelante, el método de ensayo HPLC) no estaban validados para obtener azúcares totales, sino sólo para el perfil de azúcares, tal como había expuesto en su escrito del 1 de julio de 2021;
 - (vii) el método de ensayo AOAC 975.14 fue elegido por el laboratorio SGS, sin que [REDACTED] interviniera en dicha elección; por lo que era insólito que dicho laboratorio, de manera contradictoria, informe que el método usado para su entidad no era el más idóneo, lo cual no consideró la Comisión;
 - (viii) no esperaba que el laboratorio SGS cambiara su valoración sobre la metodología a emplear, y que sospechosamente conveniente para [REDACTED] decidiera que había otra forma más exacta para determinar el nivel total de azúcar, metodología que precisamente usó para dicho denunciado;
 - (ix) basándose en ese imprevisible cambio de opinión, la Comisión le dio mayor crédito a una empresa sobre la cual debió mostrar recelo, pese a la mal intencionada contradicción; evidenciando un favorecimiento inexplicable a los intereses de [REDACTED]
 - (x) se dirigió al Inacal comunicando lo sucedido, siendo que esta entidad recomendó al laboratorio SGS tomar acciones pertinentes para esclarecer la validez de los resultados emitidos a favor de [REDACTED] respecto de la selección del método empleado para el ensayo de azúcares totales; por lo que la Sala debería conocer la respuesta del laboratorio SGS, pues ahí se explicarían razones de haber emitido un resultado contradictorio;
 - (xi) la Sala debía abrir una investigación de parte para determinar la responsabilidad administrativa del laboratorio SGS por falta de idoneidad en el servicio, y si existía confabulación con una o todas las empresas denunciadas por [REDACTED]
 - (xii) la denuncia estaba referida al contenido de azúcares totales en los productos cuestionados; siendo que, sus resultados eran respaldados por los presentados por [REDACTED] donde también se usó el método AOAC 975.14;
 - (xiii) estaba en cuestión la confiabilidad del sistema de protección al consumidor a cargo del Indecopi, pues las pruebas dudosas no generaron reparo alguno en la Comisión ni en su Secretaría Técnica; y,
 - (xiv) existía una apreciación ambivalente de la Comisión, ya que validó la opinión del laboratorio SGS a favor de [REDACTED] pero desmereció el resultado que el propio laboratorio emitió en los informes de ensayo adjuntados a su denuncia, los cuales no fueron cuestionados por él.



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

TRIBUNAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Y DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
Sala Especializada en Protección al Consumidor

RESOLUCIÓN 1428-2022/SPC-INDECOPI

EXPEDIENTE 0507-2020/CC2

11. El 13 de diciembre de 2021, [REDACTED] presentó otro escrito, señalando esencialmente que, en el marco de otros procedimientos iniciados de oficio por el Indecopi, era altamente previsible que los sancionados contraten a otros laboratorios o el mismo contratado por el Indecopi para cuestionar la validez de los análisis practicados; teniendo como antecedente lo sucedido a [REDACTED] para desestimar las sanciones. Así, refirió que era fundamental sentar una posición clara, pues en caso contrario, existía el riesgo de que pruebas como análisis de laboratorio sean desacreditadas en el futuro, perjudicando la institucionalidad y los derechos de los consumidores.
12. Mediante escrito del 6 de enero de 2022, [REDACTED] solicitó a la Sala Especializada en Protección al Consumidor (en adelante, la Sala) que se le permita realizar un informe oral a fin de exponer en forma detallada las razones para que se declare fundada su denuncia; pedido que fue reiterado mediante su escrito del 14 de febrero de 2022, resaltando la contradicción en la que habría incurrido el laboratorio SGS.
13. Mediante escrito del 28 de enero de 2022, [REDACTED] absolvió el recurso de apelación de [REDACTED] reiterando los argumentos expuestos en sus descargos, entre ellos los cuestionamientos sobre el origen, almacenamiento, cadena de custodia e integridad de los productos analizados por [REDACTED]. Asimismo, solicitó a la Sala que se convoque a una audiencia de informe oral para exponer sus argumentos.
14. El 22 de marzo de 2022⁵, [REDACTED] absolvió el escrito presentado por [REDACTED] el 28 de enero de 2022 (que le fue trasladado con el Proveído 2 de fecha 7 de marzo de 2022), reiterando cuestionamientos similares a los que formuló en su escrito del 2 de julio de 2021⁶:
 - (i) Cuestionó los resultados obtenidos por [REDACTED] especialmente la técnica de Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC), señalando que este no cuantificaba el total de azúcares;
 - (ii) el Inacal no desautorizó el método de ensayo AOAC 975.14, ni afirmó que los resultados obtenidos fueran inexactos, sino sólo recomendó la validación de dicho método; siendo que dicho método estaba certificado por AOAC Internacional;
 - (iii) la técnica de la cromatografía líquida no era de obligatorio cumplimiento ni adecuado para cuantificar azúcares totales, muestra de lo cual era que la Dirección General de Salud Ambiental (en adelante, Digesa) no solicitaba el resultado de azúcares totales aplicando dicho método; y,

⁵ Cabe precisar que, este escrito fue remitido por la Mesa de Partes Virtual del Indecopi en fecha 22 de marzo de 2022 a la Comisión de Protección al Consumidor - Sede Lima Sur N° 2; órgano que lo derivó a la Sala Especializada en Protección al Consumidor en fechas 5 de abril y 14 de julio de 2022, mediante Memorándums 0766-2022-CC2/INDECOPI y 1622-2022-CC2/INDECOPI.

⁶ Se precisa que, este escrito fue trasladado a [REDACTED] mediante Proveído 3 del 24 de mayo de 2022.
M-SPC-13/1B 8/43



- (iv) reiteró que, era cuestionable que, la Comisión no haya considerado la contradicción incurrida por el laboratorio SGS.
15. Por Oficio 0016-2022-SPC/INDECOPI del 1 de junio de 2022, la Secretaría Técnica de la Sala Especializada en Protección al Consumidor (en adelante, la Secretaría Técnica de la Sala) requirió al Inacal la absolución de las siguientes interrogantes:
- (i) *En el Oficio 289-2021-INACAL/DN se indicó que “El método AOAC 975.14 Sugars in Bread, como tal no indica interferencias por la presencia de sucralosa (edulcorante) en el alimento”; sin embargo, más adelante se refirió que “el método analítico para azúcares debe tener en cuenta las potenciales posibles interferencias en las matrices, tales como: [...] Compuestos hidroxilados ([...] sucralosa, etc)”; por lo que no queda claro si la sucralosa es un interferente, bajo el contexto consultado. Por ello, se solicita que aclare lo siguiente:*
 - (a) *Especificar si la Sucralosa interfiere o no con los resultados de un informe de ensayo donde se cuantifican los azúcares totales en bebidas gaseosas, usando el método AOAC 975.14 - Sugars in Bread (en adelante, el método AOAC 975.14); y,*
 - (b) *precisar en qué consiste dicha interferencia (por ejemplo, si altera el resultado impidiendo cuantificar ciertos azúcares, reporta falsos positivos, entre otros).*
 - (ii) *En el Oficio 289-2021-INACAL/DN se indicó lo siguiente: “El método AOAC 975.14 es un método normalizado para matrices de “Productos de panadería/panes”, su utilización en otras matrices alimentarias debe ser validado, de lo contrario los resultados pueden no ser confiables”; en tal contexto, los resultados obtenidos -cantidad de azúcares totales en bebidas gaseosas, por ejemplo- usando el método AOAC 975.14:*
 - (a) *¿Podrían ser confiables?; y, de ser así, ¿cuáles serían las condiciones que deberían cumplirse para asegurar dicha confiabilidad?;*
 - (b) *¿qué implica asumir que los mismos “pueden no ser confiables”?;*
 - (c) *¿en qué supuestos definitivamente no son confiables?; y,*
 - (d) *en síntesis, ¿cómo afectaría su falta de confiabilidad en el conteo correcto de azúcares totales?*
 - (iii) *A propósito del empleo del método AOAC 975.14, ¿por qué es importante validarlo antes de usarlo en una matriz alimentaria distinta, como la de “bebidas gasificadas”?*
 - (iv) *¿Cuál es el método normalizado específicamente para la cuantificación de azúcares totales, en la matriz alimentaria “bebidas gasificadas”?*
 - (v) *El laboratorio SGS del Perú S.A.C. (en adelante, SGS) señaló que su método HPLC fue validado por la misma empresa; sobre el particular, ¿cuáles son los parámetros (generales) para validar un método de ensayo?*
 - (vi) *En el caso concreto, se aprecia que la cantidad de azúcares totales en las muestras de bebidas gasificadas analizadas con el método de ensayo “SGS-INO-ME-50:2017; Rev01. Determinación de Azúcares en Alimentos por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR)” (en adelante, el método HPLC) es menor a la hallada*



con el método de ensayo "AOAC 975.14"; por lo que, agradeceremos que nos explique, ¿cuál sería el motivo de la diferencia entre los resultados hallados con ambos métodos?

- (vii) En aquellos casos donde el usuario no indique al laboratorio el método de ensayo cuya aplicación requiere, sino sólo el resultado a obtener (en este caso, la cantidad de azúcares totales), ¿existe alguna disposición que regule la elección de dicho método, que deba seguir el laboratorio, especialmente si este se encuentra acreditado por su entidad (como SGS)?; y,
- (viii) ¿Existe alguna disposición técnica -nacional o internacional- que permita a los fabricantes declarar el total de azúcares de un producto como las bebidas gaseosas, con un margen de error? Y, de ser así, ¿cuál es ese margen de error?

16. Por Requerimiento 0099-2022/SPC de fecha 2 de junio de 2022, la Secretaría Técnica de la Sala requirió al laboratorio SGS la absolución de las siguientes preguntas:

- (i) Respecto de los informes de ensayo que elaboraron para [REDACTED] explicar las razones por las cuales existen diferencias entre los resultados de azúcares totales, que fueron obtenidos con los métodos de ensayo "SGS-INO-ME-50:2017; Rev01. Determinación de Azúcares en Alimentos por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR). (Validado)" y "AOAC 975.14 - Sugars in Bread".
- (ii) En la Carta AFL/AP-C-055-20/EG de fecha 30 de octubre de 2020 – presentada por [REDACTED]–, ustedes refieren que "En el método AOAC 975.14 se hidrolizan todos los carbohidratos a azúcares simples por lo que algunos carbohidratos complejos que pudieran estar en la muestra como: [...] sucralosa [...] pueden interferir en la cuantificación del resultado"; sobre lo cual, se debe aclarar: (a) bajo qué condiciones se produciría la citada interferencia, en bebidas gaseosas que contienen sucralosa; y, (b) cómo afectaría dicha interferencia a los resultados de azúcares totales que se pretendan obtener aplicando el método de ensayo AOAC 975.14 - Sugars in Bread, en bebidas gaseosas que contienen sucralosa.
- (iii) Precisar el motivo por el cual, para determinar la cantidad de azúcares totales en las muestras entregadas por [REDACTED] (bebidas gaseosas), no aplicó el método de ensayo "SGS-INO-ME-50:2017; Rev01. Determinación de Azúcares en Alimentos por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR). (Validado)", sino sólo el método AOAC 975.14 - Sugars in Bread; ello, teniendo presente que, para los informes de ensayo solicitados por [REDACTED] aplicó ambos métodos.

17. El 10 de junio de 2022, el laboratorio SGS presentó un escrito, absolviendo las interrogantes planteadas en el requerimiento citado anteriormente.

18. En fecha 21 de junio de 2022, la Secretaría Técnica de la Sala recibió el Oficio 322-2022-INACAL/DN del 17 de junio de 2022, al cual se adjuntó el Informe 005-2022-INACAL/DN-JH de la misma fecha; documentos que contenían la respuesta brindada a las consultas previamente formuladas.



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

TRIBUNAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Y DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
Sala Especializada en Protección al Consumidor

RESOLUCIÓN 1428-2022/SPC-INDECOPI

EXPEDIENTE 0507-2020/CC2

19. Mediante Proveído 4 del 30 de junio de 2022, la Secretaría Técnica de la Sala trasladó a las partes los Oficios 0016-2022-SPC/INDECOPI y 322-2022-INACAL/DN, así como el Requerimiento 0099-2022/SPC y el escrito presentado por el laboratorio SGS en respuesta al mismo.
20. Por Requerimiento 0121-2022/SPC de fecha 1 de julio de 2022, la Secretaría Técnica de la Sala requirió al laboratorio SGS la absolución de las siguientes preguntas:
 - (i) *Precisar si el método de ensayo “AOAC 975.14 - Sugars in Bread”, utilizado en los informes de ensayo que ustedes elaboraron para [REDACTED] ha sido validado por parte de su laboratorio, a efectos de la cuantificación de azúcares totales en la matriz alimentaria “bebidas gasificadas”; y,*
 - (ii) *de ser positiva la respuesta a la pregunta anterior, precisar la fecha desde que ello ocurrió (validación), adjuntando el sustento documentario correspondiente.*
21. A través del Proveído 5 del 5 de julio de 2022, se comunicó a las partes que se había programado una audiencia virtual de informe oral para el 13 de julio de 2022.
22. El 8 de julio de 2022, el laboratorio SGS presentó un escrito, absolviendo las interrogantes planteadas en el requerimiento citado anteriormente.
23. Mediante Proveído 6 del 11 de julio de 2022, la Secretaría Técnica de la Sala trasladó a las partes el Requerimiento 0121-2022/SPC y el escrito presentado por el laboratorio SGS en fecha 8 de julio de 2022.
24. El 11 de julio de 2022⁷, [REDACTED] precisó los nombres de sus representantes que efectuarían el uso de la palabra en la audiencia de informe oral.
25. Por escrito del 13 de julio de 2022, [REDACTED] reiteró los nombres de sus representantes que efectuarían el uso de la palabra en la audiencia de informe oral. Asimismo, señaló lo siguiente:
 - (i) Contrariamente a lo indicado por [REDACTED] en su Carta del 20 de junio de 2022 (*Sic*), el laboratorio SGS informó que fue la denunciante quien solicitó la medición de azúcar en base al método AOAC 975.14; por lo que no fue el laboratorio el que “maliciosamente” eligió una metodología inadecuada para medir azúcares en bebidas gasificadas;
 - (ii) ello evidenciaba que los representantes de [REDACTED] propusieron argumentos falsos e inexactos en los diversos escritos presentados en el

⁷ Cabe precisar que, este escrito fue remitido por la Mesa de Partes Virtual del Indecopi en fecha 11 de julio de 2022 a la Comisión de Protección al Consumidor - Sede Lima Sur N° 2; órgano que lo derivó a la Sala en fecha 14 de julio de 2022, mediante Memorándum 1622-2022-CC2/INDECOPI.



- procedimiento; lo cual debía considerarse al examinar sus argumentos, y al evaluar iniciar contra [REDACTED] las acciones correspondientes por presentar información falsa (o inexacta) en un procedimiento administrativo ante el Indecopi;
- (iii) reiteraba sus argumentos dirigidos a demostrar que la metodología HPLC era idónea para medir azúcares totales;
 - (iv) reiteraba sus cuestionamientos al método de ensayo AOAC 975.14, resaltando que las respuestas brindadas por el Inacal y el laboratorio SGS respaldaban sus observaciones; por lo que, dicho método no resultaba idóneo para medir los azúcares presentes en el producto de marca "Inca Kola", pues podía arrojar resultados inexactos en productos con presencia de sucralosa, como los que eran investigados;
 - (v) en relación con la supuesta "validación" del método de ensayo AOAC 975.14 por parte del laboratorio SGS, se podía concluir lo siguiente: a) que se trataba de un error pues anteriormente nunca precisaron que se trataba de un método validado para la matriz de bebidas gasificadas; o, b) que pese a la "validación", el método presentaba limitaciones para la determinación de azúcares totales en bebidas gasificadas, conforme a lo expresamente señalado por el mismo laboratorio; y,
 - (vi) la ausencia de una regulación específica de la Digesa no implicaba que la autoridad valide todas las metodologías que se presentaban, dado que tenía amplias facultades para fiscalizar *ex post* si los documentos presentados eran idóneos y exactos o no.
26. El 13 de julio de 2022, se llevó a cabo el informe oral convocado a través del Proveído 5, contando con la presencia de los representantes de ambas partes, quienes hicieron uso de la palabra, reiterando los argumentos expuestos a lo largo del procedimiento.
27. Por su parte, mediante escrito del 14 de julio de 2022⁸, ratificado el 18 de julio del mismo año⁹, [REDACTED] reiteró lo expuesto en la audiencia de informe oral:
- (i) Presentó su denuncia con profesionalismo, prueba de lo cual era que encargó análisis de laboratorio para sustentar los hechos, observando un protocolo severo según el cual los productos: (a) fueron comprados en lugar y con fecha cierta, conforme a los comprobantes de pago que obraban en el expediente; (b) fueron trasladados para el análisis correspondiente por el propio laboratorio SGS; y, (c) fueron analizados

⁸ Es pertinente señalar que, mediante Requerimiento 0135-2022/SPC del 14 de julio de 2022, la Secretaría Técnica de la Sala requirió a Aspec que, en un plazo improrrogable no mayor de un (1) día hábil, contado a partir del día siguiente de notificado, presente el documento que acredite las facultades de representación otorgadas al señor Crisólogo Cáceres Valle; ello, dado que el documento con el cual dicho señor acreditó -en autos- su condición de presidente del Consejo Directivo de Aspec, consignaba como fecha final de su gestión el 29 de mayo de 2022.

⁹ Cabe precisar que, este escrito fue remitido a la Sala por la Mesa de Partes Virtual del Indecopi en fecha 16 de julio de 2022 (sábado); por lo que se considera presentado y recibido el siguiente día hábil (lunes), 18 de julio de 2022.



bajo una metodología seleccionada por el mismo laboratorio, quien se supone era el experto en la materia;

- (ii) [REDACTED] en su condición de consumidor (destinatario final), recibió un servicio carente de idoneidad por parte del laboratorio SGS, lo que aparentemente no habría ocurrido cuando esta le brindó el mismo servicio a [REDACTED]
- (iii) la Comisión no aplicó el Principio Pro Consumidor, dado que dio mayor verosimilitud al segundo informe de ensayo del laboratorio SGS, emitido a favor de [REDACTED] evidenciando que el proceder irregular de este laboratorio le parecía normal; y,
- (iv) según el numeral 34 de la decisión apelada, debió haber empleado todos los métodos de análisis y no sólo uno para que la denuncia sea considerada veraz y debidamente sustentada; lo cual era desmesurado.

ANÁLISIS

Sobre el deber de información en productos manufacturados

28. El derecho de los consumidores al acceso a la información¹⁰ involucra el deber de los proveedores de proporcionar toda la información relevante sobre las características de los productos y servicios que oferten, a efectos de que los consumidores puedan realizar una adecuada elección o decisión, así como para efectuar un uso o consumo correcto de los bienes y servicios que hayan adquirido. Dicha información debe ser veraz, suficiente, de fácil comprensión, apropiada, oportuna y fácilmente accesible.
29. La información, como cualidad de incuestionable presencia en el mercado, genera certidumbre y facilita el comportamiento del consumidor permitiéndole conocer sus derechos y obligaciones, y, prever posibles contingencias y planear determinadas conductas.
30. El marco teórico del deber de información guarda sus propias particularidades de acuerdo con la actividad económica y contexto en la que pretenda ser aplicable. Así, se entiende que dicha obligación responde a aquellas necesidades especiales de distintos sectores económicos, cada uno de los cuales posee sus respectivas exigencias y garantías, las mismas que pueden estar contenidas en un cuerpo normativo, ser de carácter objetivo al momento de ofrecer el bien o servicio, o, tener una naturaleza implícita, según corresponda a la situación analizada.

¹⁰ **LEY 29571. CÓDIGO DE PROTECCIÓN Y DEFENSA DEL CONSUMIDOR. Artículo 2º.- Información relevante.**
2.1. El proveedor tiene la obligación de ofrecer al consumidor toda la información relevante para tomar una decisión o realizar una elección adecuada de consumo, así como para efectuar un uso o consumo adecuado de los productos o servicios.
2.2. La información debe ser veraz, suficiente, de fácil comprensión, apropiada, oportuna y fácilmente accesible, debiendo ser brindada en idioma castellano. (...)



31. Uno de los medios a través del cual los proveedores brindan información a los consumidores es el rotulado¹¹, entendido como toda información relativa al producto que se imprime o adhiere a su envase y que se encuentra expresada en términos neutros o meramente descriptivos¹².
32. Al respecto, el artículo 10° del Código establece que los productos envasados deben tener de manera visible y legible la información establecida por la norma sectorial de rotulado competente; agregando que, tratándose de productos destinados a la alimentación y la salud de las personas, también debe informarse sobre sus ingredientes y componentes¹³.
33. Cabe agregar que la información es un proceso de naturaleza dinámica y que, por tanto, no es exigible únicamente al momento de la configuración de la relación de consumo. Así, en atención al deber de información que recae sobre los proveedores, el consumidor requerirá conocer toda aquella información relevante y suficiente referida a los bienes y servicios contratados a efectos de corroborar los términos en los que el proveedor le entregó un bien o brindó un servicio a fin de que pueda formular los reclamos que considere pertinentes o

¹¹ En el presente pronunciamiento, se hará alusión indistinta de los términos etiquetado y rotulado; atendiendo a que la Tercera Disposición Complementaria Final del Decreto Legislativo 1304, Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados, establece lo siguiente:

“TERCERA.- Referencia al rotulado.

Toda referencia al término rotulado contenido en otras disposiciones normativas vigentes debe ser entendida como etiquetado”.

¹² El precedente de observancia obligatoria aprobado mediante la Resolución 197-2005/TDC-INDECOPI el mismo que fue emitido bajo los alcances del Decreto Ley 716, Ley de Protección al Consumidor, estableció lo siguiente:

“(…).

El rotulado de productos -objeto de las normas de protección al consumidor- está constituido por toda información sobre un producto, que se imprime o adhiere a su envase, incluyendo los insertos, y que se encuentra expresada en términos neutros o meramente descriptivos, sin valoraciones o apreciaciones sobre las características o beneficios que la situación informada aporte al producto, es decir, sin la finalidad de promover, de manera directa o indirecta, la contratación del producto. El rotulado de un producto puede ser de carácter obligatorio o facultativo. El rotulado obligatorio hace referencia a las reglamentaciones técnicas, ya que sólo éstas resultan de obligatorio cumplimiento para los proveedores. El rotulado facultativo hace referencia a los estándares de calidad recomendables, principalmente a Normas Técnicas, sin que ello signifique perder su carácter neutro o descriptivo. Ambos tipos de rotulado comparten la misma naturaleza y, por tanto, se encuentran sujetos a las disposiciones de la Ley de Protección al Consumidor y, por lo tanto, bajo la competencia de la Comisión de Protección al Consumidor.

El rotulado obligatorio se encuentra sujeto a las disposiciones del artículo 7 de la Ley de Protección al Consumidor, mientras que el rotulado voluntario se rige por lo dispuesto en el literal b) del artículo 5 y en el artículo 15 de la Ley de Protección al Consumidor.”

¹³ **LEY 29571. CÓDIGO DE PROTECCIÓN Y DEFENSA DEL CONSUMIDOR. Artículo 10°.- Información acerca de los productos envasados.**

10.1 Sin perjuicio de lo señalado en el artículo 2, los productos envasados ofrecidos al consumidor deben tener de manera visible y legible la información establecida en la norma sectorial de rotulado correspondiente. En el caso de productos destinados a la alimentación y la salud de las personas, esta obligación se extiende a informar sobre sus ingredientes y componentes.

10.2 Es competencia del Indecopi fiscalizar el cumplimiento de los artículos 8 y 10, así como sancionar las infracciones, únicamente si el producto se encuentra a disposición del consumidor o expedito para su distribución en los puntos finales de venta, sin perjuicio de las competencias sectoriales que correspondan. Su competencia no se restringe a las listas de productos que pudieran contemplar normas sectoriales de rotulado, resultando aplicables las exigencias establecidas en la presente norma a todos los productos destinados a los consumidores.



hacer valer sus derechos ante las respectivas instancias, en caso se produjera algún tipo de controversia.

34. Por su parte, en materia de alimentos y bebidas, la norma que rige¹⁴ su producción, transporte, fabricación, almacenamiento y comercialización es el Decreto Supremo 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (en adelante, el Decreto Supremo 007-98-SA), el mismo que señala en su artículo 1^o¹⁵ que, todas las personas naturales y jurídicas que participen o intervengan en cualquiera de los procesos y operaciones relacionados con la producción y circulación de productos alimenticios, están comprendidas dentro de los alcances y obligaciones señaladas en el mismo.
35. De otro lado, el artículo 3^o del Reglamento de la Ley 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, aprobado por Decreto Supremo 017-2017-SA¹⁶,

¹⁴ Cabe señalar que, el Decreto Legislativo 1304 (publicado el 30 de diciembre de 2016 en el Diario Oficial El Peruano), que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados, tuvo como objeto, entre otros, establecer de manera obligatoria el etiquetado para los productos industriales manufacturados, para uso o consumo final, que sean comercializados en el territorio nacional, a fin de salvaguardar el derecho a la información de los usuarios o consumidores. Dicho dispositivo legal establece en su Primera Disposición Complementaria Final lo siguiente:

"PRIMERA.- Disposiciones especiales

Los siguientes productos se rigen por las disposiciones contenidas en los reglamentos técnicos que correspondan:

- a) Cosméticos,
- b) Productos de higiene doméstica y productos absorbentes de higiene personal,
- c) Alimentos y bebidas,
- d) Farmacéuticos y dispositivos médicos,
- e) Agroquímicos,
- f) Explosivos,
- g) Otros que mediante Decreto Supremo debidamente sustentado se disponga." (Subrayado agregado)

¹⁵ **DECRETO SUPREMO 007-98-SA. REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Artículo 1^o.**- Con arreglo a lo dispuesto por la Ley General de Salud, N^o 26842, y en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius, el presente reglamento establece:

- a) Las normas generales de higiene así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad.
 - b) Las condiciones, requisitos y procedimientos a que se sujetan la inscripción, la reinscripción, la modificación, la suspensión y la cancelación del Registro Sanitario de alimentos y bebidas.
 - c) Las condiciones, requisitos y procedimientos para la certificación sanitaria de productos alimenticios y la habilitación de establecimientos con fines de exportación.
 - d) Las normas a que se sujeta la vigilancia sanitaria de las actividades y servicios vinculados a la producción y circulación de productos alimenticios.
 - e) Las medidas de seguridad sanitaria así como las infracciones y sanciones aplicables.
- Todas las personas naturales y jurídicas que participan o intervienen en cualquiera de los procesos u operaciones que involucra el desarrollo de las actividades y servicios relacionados con la producción y circulación de productos alimenticios, están comprendidas dentro de los alcances del presente reglamento.

¹⁶ **DECRETO SUPREMO 017-2017-SA. REGLAMENTO DE LA LEY 30021, LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE. Artículo 3^o.**- Definiciones

(...)

3.4 Azúcares.- También considerados azúcares libres o azúcares totales. Son todos los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros, y todos los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que se añaden a



define a los azúcares como todos los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros, y todos los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que se añaden a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente.

36. Cabe precisar que, el supuesto de responsabilidad administrativa en la actuación del proveedor impone a este la carga procesal de sustentar y acreditar que no es responsable por el defecto en la información proporcionada sobre el bien colocado en el mercado, sea porque actuó cumpliendo con las normas debidas o porque pudo acreditar la existencia de hechos ajenos que lo eximen de responsabilidad. Así, corresponderá al consumidor acreditar la existencia de un defecto en el producto o servicio, luego de lo cual el proveedor deberá acreditar que dicho defecto no le es imputable, conforme a lo establecido en el artículo 104° del Código¹⁷.
37. En atención al razonamiento expuesto en líneas anteriores deberá colegirse que, si bien, en principio, bajo la aplicación del Principio de Presunción de Licitud, el proveedor investigado tiene a su favor la presunción consistente en que su conducta está enmarcada dentro de los parámetros de legalidad; lo cierto es que, dicha suposición se ve limitada en aquellas situaciones en las que el consumidor logra acreditar el defecto alegado.
38. Por tanto, conforme lo señalado, se puede advertir la distinción de dos (2) momentos: (i) el primero, en el cual el consumidor tendrá la obligación de acreditar la existencia de un defecto atribuible al proveedor; en caso contrario recaerá sobre este último la presunción de licitud; y, (ii) el segundo, referido al supuesto en el cual el consumidor acredita la configuración de un defecto atribuible al proveedor, pues, en dicha situación, su presunción de licitud se verá afectada; y, por ende, el proveedor tendrá la obligación de desvirtuar su responsabilidad, en conformidad a lo establecido en el artículo 104° del Código.
39. Cabe precisar que, en base a lo dispuesto en el artículo 10°.2 del Código, es competencia del Indecopi fiscalizar el cumplimiento del artículo 10° de la

los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente.

¹⁷

LEY 29571. CÓDIGO DE PROTECCIÓN Y DEFENSA DEL CONSUMIDOR. Artículo 104°.- Responsabilidad administrativa del proveedor. El proveedor es administrativamente responsable por la falta de idoneidad o calidad, el riesgo injustificado o la omisión o defecto de información, o cualquier otra infracción a lo establecido en el presente Código y demás normas complementarias de protección al consumidor, sobre un producto o servicio determinado.

El proveedor es exonerado de responsabilidad administrativa si logra acreditar la existencia de una causa objetiva, justificada y no previsible que configure ruptura del nexo causal por caso fortuito o fuerza mayor, de hecho determinante de un tercero o de la imprudencia del propio consumidor afectado.

En la prestación de servicios, la autoridad administrativa considera, para analizar la idoneidad del servicio, si la prestación asumida por el proveedor es de medios o de resultado, conforme al artículo 18°.



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

TRIBUNAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Y DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
Sala Especializada en Protección al Consumidor

RESOLUCIÓN 1428-2022/SPC-INDECOPI

EXPEDIENTE 0507-2020/CC2

referida norma, así como sancionar las infracciones, únicamente si el producto se encuentra a disposición del consumidor o expedito para su distribución en los puntos finales de venta, sin perjuicio de las competencias sectoriales que correspondan. Además, su competencia no se restringe a las listas de productos que pudieran contemplar normas sectoriales de rotulado, resultando aplicables las exigencias establecidas en el Código a todos los productos destinados a los consumidores.

40. Dicha competencia se encuentra expresamente contemplada por la norma especial en materia de alimentos y bebidas, la misma que prevé que, el Indecopi tiene la función de vigilar el rotulado y publicidad (artículo 8° del Decreto Supremo 007-98-SA).
41. En el presente caso, la Comisión declaró infundada la denuncia interpuesta en contra de ██████ referida a que habría consignado en las etiquetas de los productos “Bebida Gasificada Saborizada ‘Inca Kola’” en envase plástico de 2.25 Litros y “Bebida Gasificada Saborizada ‘Inca Kola’” en envase plástico de 3 Litros, valores de azúcar que no serían ciertos (esto es, que serían menores a lo que realmente contenían).
42. Para tal efecto, consideró que ██████ había analizado sus productos bajo un método de ensayo (HPLC) más beneficioso para la medición de azúcares en el tipo de productos materia de denuncia (gaseosas), con el cual acreditó que consignó en la etiqueta de sus productos un valor de azúcar que resultaría correcto.
43. Asimismo, señaló que, conforme lo referido por el Inacal y el laboratorio SGS, el método de ensayo AOAC 975.14 no habría sido el más idóneo para cuantificar los azúcares totales del producto, más aún si este contenía sucralosa, ingrediente que se reportaba como interferente en los resultados.
44. Por su parte, ██████ cuestionó la decisión de la primera instancia, esgrimiendo -en esencia- alegatos referidos a la defensa del método de ensayo AOAC 975.14, aplicado en los informes de ensayo que presentó como pruebas en su denuncia; y resaltando la presunta contradicción en que habría incurrido el laboratorio SGS, entidad que habría cambiado su valoración sobre la metodología idónea a emplear en este caso (lo cual no habría considerado la Comisión). Asimismo, cuestionó la valoración efectuada por la Comisión respecto del método de ensayo HPLC, usado en los informes de ensayo presentados por ██████
45. Antes de analizar los alegatos de ██████ se observa que, es necesario evaluar lo señalado por ██████ en su escrito de absolución a la apelación (28 de enero de 2022), donde se reiteraron los cuestionamientos sobre el origen,



almacenamiento, cadena de custodia e integridad de los productos analizados por [REDACTED]

46. En ese sentido, cabe recordar que, los cuestionamientos vertidos en los descargos de [REDACTED] sobre el particular fueron los siguientes:
- (i) No existían medios probatorios que acreditaran que [REDACTED] adquirió los productos materia de denuncia, dado que no adjuntó las boletas de compra de estos;
 - (ii) existían dudas sobre la procedencia de producto (canal formal o informal), fecha de supuesta compra y su estado al momento de entregarlo al laboratorio SGS (abierto y manipulado o cerrado);
 - (iii) el producto “Inka Kola” de 2,25 L en envase PET no salió al mercado hasta el 24 de julio 2019, fecha en la que lo entregó a los operadores logísticos y centros de distribución; por lo que, no era posible que [REDACTED] haya adquirido uno de los productos denunciados en el mes de junio de 2019, y mucho menos que lo haya podido enviar a analizar;
 - (iv) en los informes de ensayo de la denunciante no se identificaron los productos específicos que fueron objeto de análisis, dado que únicamente se indicaba “Producto descrito como Bebidas gasificadas” y “Procedencia: Muestra recibida”, pudiendo tratarse de cualquier producto del mercado que se encuentre en la categoría de bebida gasificada; y,
 - (v) no se acreditó la cadena de custodia óptima de los productos desde su supuesta compra hasta su presunto análisis en el laboratorio SGS; por lo que, no existía certeza de que el contenido de los productos analizados fuera el mismo que [REDACTED] producía con altos estándares de calidad.
47. Al respecto, obran en el expediente diversos medios probatorios que acreditarían la procedencia de los productos analizados y su entrega al laboratorio SGS, tales como:
- (i) Las boletas de venta¹⁸ de fechas 17 de junio de 2019 y el mes de enero de 2020 (en este último no puede leerse la fecha exacta), donde constan la adquisición de ejemplares de las bebidas gaseosas marca “Inka Kola” de 3 L y 2,25 L, en los establecimientos comerciales “Hipermercados Tottus S.A.” y “Supermercados Peruanos S.A.”, respectivamente;
 - (ii) las actas de identificación de los productos en controversia, elaboradas por [REDACTED] donde consta la codificación de los ejemplares de las bebidas gaseosas marca “Inka Kola”: (a) de 3 L, identificado con el código “VESB05”, recopilado el 17 de junio de 2019; y, (b) de 2,25 L, identificado con el código “AFA06”, recopilado el 23 de enero de 2020;

¹⁸ Ver foja 197 y vuelta del expediente.

¹⁹ Ver escrito presentado por [REDACTED] el 24 de mayo de 2021 (fojas 157 y vuelta del expediente).



- (iii) las Actas de entrega de muestras al laboratorio SGS²⁰, de fechas: (a) 19 de julio de 2019, dando cuenta de la entrega de muestras del producto “Bebida: Inka Kola”, identificado con el código “VESB05”; y, (b) 31 de enero de 2020, dejando constancia de la entrega de muestras del producto “Bebida gasificada saborizada” marca Inka Kola de 2,25 L, identificado con el código “AFA06.1”. Cabe precisar que, dichos documentos se encuentran suscritos por representantes de [REDACTED] y el laboratorio SGS, respectivamente; y,
- (iv) los Informes de ensayo CO1906744 Rev. 0 y CO2000754 Rev. 0 de fechas 24 de julio de 2019 y 7 de febrero de 2020²¹, donde consta el análisis de los productos “bebidas gasificadas - muestra recibida” en envase de plástico, consignándose los códigos “VESB05” y “AFA06.1”, respectivamente.
48. Así, valorando los medios probatorios referidos, se aprecia la acreditación de la adquisición de los productos materia del procedimiento a través de un canal formal de ventas (establecimientos comerciales reconocidos el mercado), así como su identificación interna a cargo de [REDACTED] (codificación) y la entrega de ejemplares del producto “Bebida gasificada saborizada” marca Inka Kola de 2,25 L y 3 L al laboratorio SGS.
49. Asimismo, cabe resaltar que, el producto adquirido por [REDACTED] el 17 de junio de 2019 no fue la bebida gasificada de 2,25 L, la misma que según [REDACTED] recién salió al mercado el 24 de julio del mismo año; sino más bien la que contenía 3L. Por ello, los cuestionamientos sobre este punto quedan desvirtuados.
50. Ahora bien, aun cuando en los informes de ensayo CO1906744 Rev. 0 y CO2000754 Rev. 0 no se haya identificado específicamente los productos que estaban siendo analizados, en tanto no se precisaron detalles como la marca de la bebida gaseosa, lote, fecha de vencimiento o contenido neto, lo cual generaría dudas sobre la identidad de los mismos con los previamente adquiridos; ello no podría conducir a afirmar sin lugar a dudas, que en el caso concreto, [REDACTED] haya enviado a examinar ejemplares del producto que fueran distintos a los previamente adquiridos y que figuraban en las boletas de venta antes aludidas.
51. Lo mismo podemos señalar sobre el hecho que, no se cuente con un medio probatorio que dé cuenta de la cadena de custodia completa del producto en cuestión; como lo sería, por ejemplo, algún registro fílmico desde la adquisición del producto hasta su entrega al laboratorio, o alguna constatación notarial del estado de los productos que permita apreciar la identidad entre los adquiridos y los entregados al laboratorio, entre otros.

²⁰ Ver fojas 166 a 168 del expediente.

²¹ Ver fojas 7 vuelta y 8 del expediente.
M-SPC-13/1B



52. Sobre el particular, cabe traer a colación el Principio de Presunción de Veracidad, mediante el cual la Autoridad Administrativa se encuentra obligada a presumir la veracidad de los documentos que presentan los administrados, salvo prueba en contrario; ello, de acuerdo con lo establecido en el numeral 1.7 del artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por el Decreto Supremo 004-2019-JUS (en adelante, el TUO de la LPAG), el cual citamos a continuación:

Artículo IV. Principios del procedimiento administrativo

1. El procedimiento administrativo se sustenta fundamentalmente en los siguientes principios, sin perjuicio de la vigencia de otros principios generales del Derecho Administrativo:

[...]

1.7. Principio de presunción de veracidad.- En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.

53. En ese sentido, se aprecia que, para concluir que en este caso existió un cambio o alteración de los productos antes de su entrega al laboratorio SGS, se debería contar con otros medios probatorios, aunque fueran indicios, de dicha irregularidad; por lo que las alegaciones de [REDACTED] sobre el particular no son suficientes para desvirtuar la presunción de identidad e integridad entre los productos adquiridos y analizados, quedando desvirtuado este extremo.
54. Siendo así, es posible asumir que, los productos adquiridos y analizados por [REDACTED] cuyos informes de ensayo se adjuntaron a la denuncia, fueron en efecto producidos por [REDACTED]
55. Una vez dilucidado el tema abordado previamente, corresponde efectuar el análisis respectivo sobre la materia en controversia; la misma que, como hemos descrito anteriormente, debe considerar en principio la verificación del alegado defecto en la información brindada por [REDACTED]
56. Ello significa que, antes de pasar a evaluar los alegatos de defensa de [REDACTED] sobre el cumplimiento del deber exigido, será necesario verificar que [REDACTED] haya acreditado de manera fehaciente que, el proveedor informó en el etiquetado de sus productos "Bebida Gasificada Saborizada 'Inca Kola'" en envases plásticos de 2.25 L y 3 L, una cantidad de azúcares totales que no sería cierta, en tanto sería menor a la que realmente contendrían dichos productos.
57. Así, tal como se desprende de los párrafos anteriores, lo controvertido en este caso radica en verificar si el método de ensayo usado en los informes presentados por [REDACTED] (AOAC 975.14), era o no idóneo para cuantificar la



cantidad de azúcares totales en las bebidas gasificadas controvertidas. Ello, en la medida que dichas pruebas son las únicas que acreditarían la existencia del defecto en la información denunciado.

58. Para efectos de adoptar una decisión sustentada en parámetros objetivos, tal como hemos expuesto en los antecedentes, la Autoridad Administrativa efectuó diversas consultas a una entidad externa especializada como el Inacal, y dirigió requerimientos al laboratorio SGS; información que, en conjunto, precisamente coadyuvaría a despejar la duda referida en el párrafo anterior.
59. En efecto, este Colegiado estima necesario resaltar que, la información técnica proporcionada por el Inacal, en su calidad de Organismo Público Técnico Especializado -adscrito al Ministerio de la Producción-, deviene en sumamente relevante para la evaluación de la controversia materia de grado; en la medida que, de conformidad con la Ley 30224, Ley que Crea el Sistema Nacional para la Calidad y el Instituto Nacional de Calidad, esta entidad es el referente nacional en materia de calidad -normalización técnica, acreditación y metrología-, y además gestiona el Sistema Nacional para la Calidad, teniendo como finalidad promover y asegurar el cumplimiento de la Política Nacional para la Calidad, con miras al desarrollo y la competitividad de las actividades económicas y la protección del consumidor²².
60. Ahora bien, en su recurso de apelación, [REDACTED] cuestionó que la Comisión no haya determinado la inexistencia del método normalizado para la matriz bebidas gasificadas, y que por el contrario haya considerado adecuado el uso de un método que sólo estaría validado (HPLC); evidenciando con ello que, consideraba como regla general la excepción a la misma.
61. Sobre el particular, mediante Oficio 0016-2022-SPC/INDECOPI del 1 de junio de 2022, la Secretaría Técnica de la Sala consultó al Inacal acerca del método normalizado específicamente para la cuantificación de azúcares totales, en la matriz "bebidas gasificadas"; entidad que, en su Informe 005-2022-INACAL/DN-JH (adjunto al Oficio 322-2022-INACAL/DN del 17 de junio de 2022), señaló lo que transcribimos a continuación:

"Se debe precisar que un método de ensayo normalizado es aquel desarrollado por un Organismo de Normalización u otras organizaciones reconocidas internacionalmente, regional, nacional o por una asociación, y que son aceptadas por el sector técnico involucrado. Por ejemplo: INACAL, ISO, FDA, ASTM, AOAC. En ese sentido, podría existir más de un método normalizado.

Se verifica que no se cuentan con Normas Técnicas Nacionales (NTP) o normas ISO de método de ensayo para azúcares en la matriz bebidas gasificadas, así mismo, en la norma internacional Codex CXS 234-1991 actualizada en el 2021

²² Información extraída de: <https://www.gob.pe/institucion/inacal/institucional>
M-SPC-13/1B 21/43



“RECOMMENDED METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING” no se referencian métodos para determinar azúcares en bebidas gasificadas.

Asimismo, respecto a normas de asociación, tales como la AOAC INTERNATIONAL (Association of Analytical Communities) no se encuentran métodos de ensayo para determinación de azúcares totales en bebidas gasificadas.

*Por lo antes expuesto, lo que corresponde es utilizar métodos normalizados con modificación o métodos propios, sea uno u otro, deben ser **siempre validados.**”*

(Subrayado y negrita agregados)

62. Siendo así, conforme a lo manifestado por el Inacal, no se encuentran métodos de ensayo normalizados para la matriz específica “bebidas gasificadas”; por lo que, para el correcto análisis de productos como los que son materia de este procedimiento, corresponde utilizar métodos **validados**, ya sea que provengan del mismo laboratorio o sean métodos normalizados con modificación.
63. Recordemos que, a través del Informe 012-2021-INACAL/DN-JT (adjunto al Oficio 289-2021-INACAL/DN del 22 de julio de 2021), el Inacal ya había señalado sobre el particular que, ante la inexistencia de un método normalizado, se debía aplicar un método validado:

“(i) ¿Cuál es el método más recomendado para poder determinar correctamente los azúcares en productos (bebidas gaseosas)?”

*El Método correcto es el que sea **normalizado** para la matriz específica en este caso bebidas gasificadas; **de no existir un método normalizado, se debe aplicar un método validado**”*

(Subrayado y negrita agregados)

64. En ese sentido, queda desestimado el alegato de ██████ referido a que, el Inacal sólo “recomendó” la aplicación de métodos de ensayo validados, dado que se ha verificado que, desde el punto de vista técnico, dicha cualidad es un requisito indispensable para el correcto análisis de productos como los cuestionados.
65. Por otro lado, ██████ señaló que el método de ensayo AOAC 975.14 sí sería pertinente para determinar el contenido de azúcares totales de las bebidas gasificadas saborizadas marca “Inka Kola”.
66. Sobre el particular, de las respuestas técnicas brindadas por el Inacal en el Informe 012-2021-INACAL/DN-JT (adjunto al Oficio 289-2021-INACAL/DN), acerca del método de ensayo AOAC 975.14, se desprende en principio que el mismo es un método normalizado para la matriz **“Productos de panadería/panes”**, por lo que su utilización en otras matrices alimentarias (como la de “bebidas gasificadas”, a la cual pertenecen los productos controvertidos) debe ser **validado**, pues de lo contrario *“los resultados pueden*



no ser confiables”. Ello, conforme podemos apreciar en el recorte de la parte pertinente del documento, que insertamos a continuación:

67. A efectos de comprender mejor la respuesta reseñada en el antecedente párrafo, mediante Oficio 0016-2022-SPC/INDECOPI se formuló, entre otras, preguntas referidas a la confiabilidad de los resultados de un informe de ensayo obtenidos usando el método AOAC 975.14 para bebidas gaseosas, además de su validación; ante las cuales, el Inacal en su Informe 005-2022-INACAL/DN-JH (adjunto al Oficio 322-2022-INACAL/DN), señaló lo que transcribimos a continuación:

2. Precisar si la sucralosa varía el resultado del análisis de azúcares totales en bebidas gaseosas al usar el método AOAC 975.14. método gravimétrico (Sugar in bread), es decir, se podría confirmar que ello efectivamente interfiere en el resultado, en tanto, el laboratorio SGS indicó que resulta ser una interferencia en el proceso de hidrólisis de todos los carbohidratos a azúcares simples para el análisis correspondiente.

RESPUESTA:

En principio el método AOAC 975.14 es un método normalizado para matrices de “Productos de panadería/panes”, su utilización en otras matrices alimentarias, debe ser validado, de lo contrario los resultados pueden no ser confiables.

- “(ii) En el Oficio 289-2021-INACAL/DN se indicó lo siguiente: “El método AOAC 975.14 es un método normalizado para matrices de “Productos de panadería/panes”, su utilización en otras matrices alimentarias debe ser validado, de lo contrario los resultados pueden no ser confiables”; en tal contexto, los resultados obtenidos -cantidad de azúcares totales en bebidas gaseosas, por ejemplo- usando el método AOAC 975.14:
- (a) ¿Podrían ser confiables?; y, de ser así, ¿cuáles serían las condiciones que deberían cumplirse para asegurar dicha confiabilidad?;
 - (b) ¿qué implica asumir que los mismos “pueden no ser confiables”?;
 - (c) ¿en qué supuestos definitivamente no son confiables?; y,
 - (d) en síntesis, ¿cómo afectaría su falta de confiabilidad en el conteo correcto de azúcares totales?

RESPUESTA:

La **confiabilidad** del método AOAC 975.14 para la matriz de bebidas gaseosas dependerá que se haya demostrado mediante la validación del método su aplicabilidad para dicha matriz.

La falta de confiabilidad en un método afecta en la certeza de sus resultados.

- (iii) A propósito del empleo del método AOAC 975.14, ¿por qué es importante validarlo antes de usarlo en una matriz alimentaria distinta, como la de “bebidas gasificadas”?

RESPUESTA:

La **validación** del método permite demostrar con evidencia objetiva que un método es adecuado y cumple los requisitos para el uso previsto.



El laboratorio debe validar los métodos no normalizados, los métodos desarrollados por el laboratorio y los métodos normalizados utilizados fuera de su alcance previsto o modificados de otra forma, por ejemplo, cuando se usan en una matriz **distinta** a la indicada en el método normalizado.

La validación debe ser tan amplia como sea necesaria para satisfacer las necesidades de la aplicación o del campo de aplicación dados.”

(Subrayado y negrita agregados)

68. En suma, de las respuestas técnicas brindadas por el Inacal sobre la validación del método de ensayo AOAC 975.14 para determinar la cantidad de azúcares totales en bebidas gasificadas, y su influencia en la confiabilidad de los resultados; se concluye principalmente lo siguiente:

- (i) El método de ensayo AOAC 975.14, al encontrarse normalizado para una matriz específica (productos de panadería/panes), requiere como mínimo, encontrarse **validado** a efectos de aplicarlo a una matriz distinta, es decir, requiere ser validado a efectos de aplicarlo a productos como los que son materia de denuncia (bebidas gasificadas);
- (ii) la validación del método de ensayo reviste suma importancia, en tanto influye en la confiabilidad de los resultados obtenidos al aplicarlo; siendo que, en específico, la confiabilidad del método AOAC 975.14 para la matriz de bebidas gaseosas, dependerá que se haya demostrado mediante la validación del método su aplicabilidad para dicha matriz; y,
- (iii) la falta de confiabilidad en un método afecta a la certeza de sus resultados; último término que, de acuerdo con el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española²³, hace referencia a “*conocimiento seguro y claro de algo*”.

69. Cabe agregar en este punto que, conforme a lo señalado por el Inacal en su Informe 005-2022-INACAL/DN-JH (adjunto al Oficio 322-2022-INACAL/DN), un método de ensayo validado y acreditado brinda mayor confiabilidad que un método validado no acreditado y que un método normalizado modificado sin validar; ello, tal como podemos observar en la siguiente transcripción de la parte pertinente del documento:

“(vi) En el caso concreto, se aprecia que la cantidad de azúcares totales en las muestras de bebidas gasificadas analizadas con el método de ensayo “SGS-INO-ME-50:2017; Rev01. Determinación de Azúcares en Alimentos por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR)” (en adelante, el método HPLC) es menor a la hallada con el método de ensayo “AOAC 975.14”; por lo que, agradeceremos que nos explique, ¿cuál sería el motivo de la diferencia entre los resultados hallados con ambos métodos?

²³ Fuente: <https://dle.rae.es/certeza>.

**RESPUESTA:**

En principio, los 2 métodos de ensayo se basan en distintos principios y su aplicabilidad es para distintas matrices. El AOAC 975.14 se basa en el Método General de Munson-Walker, donde se realiza una hidrólisis ácida (todos los polisacáridos y disacáridos presentes serán convertidos en azúcares simples) previa a la cuantificación de los azúcares por gravimetría y reporta el porcentaje de azúcar total (expresado como glucosa o azúcar) y el SGS-INOME-50:2017; Rev01 se basaría en la Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR).

En general un método validado acreditado, tendrá mayor confiabilidad que un método validado no acreditado y que un método normalizado modificado sin validar.”

(Subrayado agregado)

70. En cuanto a la acreditación de un método de ensayo, en su Informe 012-2021-INACAL/DN-JT (adjunto al Oficio 289-2021-INACAL/DN), el Inacal señaló que este es un mecanismo de reconocimiento de un método validado, con el cual se verifica que el método funciona adecuadamente en el laboratorio, a través de la demostración de la competencia técnica del laboratorio; ello, tal como apreciamos en el siguiente recorte del documento (énfasis insertado):

3. Norma Técnica nacional e internacional (Información oficial) que respalde la utilización del método AOAC 975.14 (Sugar in Bread) y el método SGS-INO-ME-50:2017; Rev01. Determinación de Azúcares en Alimentos por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR).

RESPUESTA:

Si bien el método AOAC 975.14 (Sugar in Bread) es un método normalizado, este es específico para la matriz Productos de panadería/panes* por lo que no se encontrará un respaldo nacional o internacional para su uso en otra matriz que no está normalizada para tal fin.

Respecto al respaldo con una norma técnica nacional o internacional del método SGS-INO-ME-50:2017; Rev01. Determinación de Azúcares en Alimentos por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR), este al ser un método propio de una empresa el cual debiera estar validado. Para la correcta validación de métodos existe la *Guía de Laboratorio para Validación de Métodos y Temas Relacionados* de EURACHEM de amplio reconocimiento; otro mecanismo de reconocimiento de un método validado es el que este acreditado ya que se verifica que el método funciona adecuadamente en el laboratorio a través de la demostración de la competencia técnica del laboratorio.

Por otro lado, se verifica en la norma internacional Codex CXS 234-1991 actualizado en el 2019 "RECOMMENDED METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING" que no se referencian métodos para determinar azúcares en bebidas gaseosas.

71. Antes de verificar si el método de ensayo AOAC 975.14 se encuentra validado, cabe detenernos en los alegatos de [REDACTED] referidos a que: (i) de acuerdo con lo referido por Inacal, era posible que no haya interferencias por la presencia de sucralosa en un producto; no siendo regla general la alteración de resultados en esos casos, pues la respuesta del Inacal sobre el particular no era absoluta; y, (ii) el denunciado no acreditó todos los casos donde sí habría

interferencias con la utilización del método de ensayo AOAC 975.14, carencia que no había considerado la Comisión.

72. De manera preliminar, es importante precisar que, los productos materia de denuncia contienen el ingrediente “sucralosa”, el mismo que funciona como edulcorante; ello, conforme aparece en las etiquetas de dicho producto (ver imágenes adjuntadas a la denuncia, insertadas a continuación), y la declaración vertida por la Gerente de Asuntos Científicos y Regulatorios de [REDACTED] (foja 58 del expediente – confidencial):

Etiqueta de Bebida Gasificada Saborizada “Inca Kola” de 2.25 Litros



Etiqueta de Bebida Gasificada Saborizada “Inca Kola” de 3 Litros



73. Volviendo a los cuestionamientos materia de análisis, se aprecia que los mismos se refieren a una de las respuestas brindadas por el Incal a través



del Informe 012-2021-INACAL/DN-JT (adjunto al Oficio 289-2021-INACAL/DN), donde en un principio se precisó que el método de ensayo AOAC 975.14 *“como tal no indica interferencias por la presencia de sucralosa (edulcorante) en el alimento”*, pero más adelante se refirió que debían tenerse en cuenta potenciales interferencias, entre ellas la existencia de sucralosa en el producto analizado.

74. Cabe añadir que, dicha respuesta obedeció a una de las consultas efectuadas mediante el Oficio 096-2021-CC2/INDECOPI, la cual consistía en lo siguiente:

“Precisar si la sucralosa varía el resultado del análisis de azúcares totales en bebidas gaseosas al usar el método AOAC 975.14. método gravimétrico (Sugars in bread) -en adelante, el método AOAC 975.14-, es decir, se podría confirmar que ello efectivamente interfiere en el resultado, en tanto, el laboratorio SGS indicó que resulta ser una interferencia en el proceso de hidrólisis de todos los carbohidratos a azúcares simples para el análisis correspondiente.”

75. En dicho contexto, a través del Oficio 0016-2022-SPC/INDECOPI se solicitó al Inacal aclarar si la sucralosa interfería o no con los resultados de un informe de ensayo obtenidos usando el método AOAC 975.14, y en qué consistiría la misma; ante lo cual, el Inacal señaló en su Informe 005-2022-INACAL/DN-JH (adjunto al Oficio 322-2022-INACAL/DN), lo que transcribimos a continuación:

“(i) En el Oficio 289-2021-INACAL/DN se indicó que “El método AOAC 975.14 Sugars in Bread, como tal no indica interferencias por la presencia de sucralosa (edulcorante) en el alimento”; sin embargo, más adelante se refirió que “el método analítico para azúcares debe tener en cuenta las potenciales posibles interferencias en las matrices, tales como: [...] Compuestos hidroxilados ([...] sucralosa, etc)”; por lo que no queda claro si la sucralosa es un interferente, bajo el contexto consultado. Por ello, se solicita que aclare lo siguiente:

- (a) Especificar si la Sucralosa interfiere o no con los resultados de un informe de ensayo donde se cuantifican los azúcares totales en bebidas gaseosas, usando el método AOAC 975.14 - Sugars in Bread (en adelante, el método AOAC 975.14); y,*
- (b) precisar en qué consiste dicha interferencia (por ejemplo, si altera el resultado impidiendo cuantificar ciertos azúcares, reporta falsos positivos, entre otros)*

RESPUESTA:

El método AOAC 975.14 “Sugars in Bread” cuya aplicabilidad específica es para la matriz de productos de panadería, no reporta a la sucralosa como interferente para la determinación de azúcares reductores.

No obstante, tener en consideración, que en el documento AOAC 2018.001 “Requisitos de desempeño del método estándar (SMPRs®) para azúcares en alimentos para animales, alimentos para mascotas, y comida humana”, se indica



que para la evaluación del método analítico para azúcares debe tener en cuenta las potenciales posibles interferencias en las matrices, tal es el caso de los Compuestos hidroxilados (carbohidratos no seleccionados, alcoholes de azúcar, ácidos de azúcar, **sucralosa**, etc.). En ese sentido, para la validación de la aplicabilidad del método AOAC 975.14 a otras matrices como la de bebidas gasificadas deberá tenerse en cuenta la evaluación de la potencial interferencia de la sucralosa. De allí la importancia de validar el método cuando se aplica a otras matrices.

Sobre las interferencias en métodos de ensayos, se indica que en general pueden causar un sesgo al exacerbar o disminuir la señal atribuida al mensurando. Por lo que sí podrían afectar el resultado.
Puede ser necesario que la etapa de medición sea precedida por una etapa de aislamiento para mejorar la selectividad de un sistema de medición.

(Subrayado agregado)

76. Como puede verse, si bien el Inacal ha señalado que el método de ensayo AOAC 975.14 “no reporta a la sucralosa como interferente para la determinación de azúcares reductores”, también ha precisado ello en el contexto de que “su aplicabilidad específica es para la matriz de productos de panadería”; lo cual daría a entender que, la ausencia de interferencia se enmarcaría en los análisis realizados dentro de dicha matriz.
77. Siendo así, lo mencionado más adelante por la misma entidad no se contradice con el punto anterior, en tanto especifica que, dentro de la validación de la aplicabilidad método en cuestión a otras matrices como la de bebidas gasificadas, deberá tenerse en cuenta la evaluación de la potencial interferencia de la sucralosa; concluyendo que, justamente ello demostraba la importancia de validar el método cuando se aplicaba a otras matrices, distintas a la que corresponde su normalización (en el caso del método de ensayo AOAC 975.14, normalizado para la matriz “productos de panadería/panes”).
78. Asimismo, no puede pasar desapercibido que, en su respuesta, el Inacal también ha expresado que, las interferencias en métodos de ensayo -en general- pueden causar un sesgo al exacerbar o disminuir la señal atribuida al mensurando (en el caso concreto, por ejemplo, la cantidad de azúcares), por lo que sí podrían afectar el resultado.
79. Sobre este último punto, no está de más agregar que, en respuesta al Requerimiento 0099-2022/SPC, el laboratorio SGS señaló lo siguiente mediante escrito del 10 de junio de 2022:

“(ii) En la Carta AFL/AP-C-055-20/EG de fecha 30 de octubre de 2020 – presentada por [REDACTED] ustedes refieren que “En el método AOAC 975.14 se hidrolizan todos los carbohidratos a azúcares simples por lo que algunos



carbohidratos complejos que pudieran estar en la muestra como: [...] sucralosa [...] pueden interferir en la cuantificación del resultado”; sobre lo cual, se debe aclarar: (a) bajo qué condiciones se produciría la citada interferencia, en bebidas gaseosas que contienen sucralosa; y, (b) cómo afectaría dicha interferencia a los resultados de azúcares totales que se pretendan obtener aplicando el método de ensayo AOAC 975.14 - Sugars in Bread, en bebidas gaseosas que contienen sucralosa.

Respuesta:

- Con respecto al punto a: Debido a que las etapas del proceso analítico (neutralización, extracción alcohólica, hidrólisis, precipitación) degradan los componentes, rompiendo las moléculas, algunos componentes como la sucralosa podrían acelerar su proceso de hidrólisis, dado que la sucralosa se hidroliza muy lentamente en solución acuosa a un pH 3 a 20°C (que son las condiciones en las que se encuentra en una bebida gaseosa); siendo así, debido a lo indicado el proceso puede interferir en la cuantificación.
- Con respecto al punto b: La hidrólisis de algunos carbohidratos complejos, así como la sucralosa podrían elevar el contenido de los azúcares totales, ya que en la cuantificación de los azúcares totales solo debe considerar los monosacáridos y los disacáridos. Por lo que, es posible que en algunos alimentos por su naturaleza (como el caso de la gaseosa) se den las condiciones para que algunos interferentes puedan afectar el resultado al emplear el método AOAC 975.14.

Siendo así, al evaluar los resultados de los informes entregados para el cliente [REDACTED] se puede determinar que los resultados por método AOAC para los productos evaluados contienen resultados siempre mayores a los obtenidos por HPLC.”

(Subrayado agregado)

80. De lo citado, se desprende que, conforme lo reportado por el laboratorio SGS, la existencia de sucralosa en un producto como la materia de denuncia, podría causar interferencias en los análisis que fueran efectuados aplicando el método de ensayo AOAC 975.14, debido a la naturaleza del proceso desplegado para su ejecución; lo cual coincide con lo manifestado por el Inacal, entidad que -como antes mencionamos- enfatizó la necesidad de evaluar la potencial interferencia de la sucralosa, a efectos de validar la aplicabilidad del método referido, a otras matrices como la de bebidas gasificadas.
81. Conforme a lo expuesto, queda claro que, la correcta validación del método de ensayo AOAC 975.14, a efectos de aplicarlo a la matriz “bebidas gasificadas”, matriz distinta a la que corresponde su normalización (lo cual incluye evaluar la potencial interferencia de la sucralosa), deviene en imprescindible si se quiere contar con resultados objetivos y exactos, es decir, confiables; por lo que corresponde verificar si dicho método se encuentra validado para la matriz “bebidas gasificadas”.



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

TRIBUNAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Y DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
Sala Especializada en Protección al Consumidor

RESOLUCIÓN 1428-2022/SPC-INDECOPI

EXPEDIENTE 0507-2020/CC2

82. Sobre el particular, [REDACTED] ha señalado que, el método de ensayo AOAC 975.14 (usado en sus informes adjuntados como pruebas) estaba validado, lo cual no había sido considerado por la Comisión.
83. No obstante, se aprecia que dicha denunciante omitió adjuntar algún medio probatorio que diera cuenta de dicha validación para la matriz específica “bebidas gasificadas”, tal como lo sería la declaración del propio laboratorio que efectuó sus informes de ensayo (SGS).
84. En efecto, se aprecia que, en los informes de ensayo CO1906744 Rev. 0 y CO2000754 Rev. 0 de fechas 24 de julio de 2019 y 7 de febrero de 2020, respectivamente, el laboratorio SGS no precisó que dichos métodos estuvieran validados para su aplicación en la matriz específica “bebidas gasificadas”.
85. Pese a lo anterior, en aras de esclarecer el punto en controversia, esta instancia cursó al laboratorio aludido el Requerimiento 0121-2022/SPC de fecha 1 de julio de 2022; quien, mediante escrito del 8 de julio de 2022, respondió lo siguiente:

“[...]”

- (i) *Precisar si el método de ensayo “AOAC 975.14 - Sugars in Bread”, utilizado en los informes de ensayo que ustedes elaboraron para [REDACTED] ha sido validado por parte de su laboratorio, a efectos de la cuantificación de azúcares totales en la matriz alimentaria “bebidas gasificadas”*

Respuesta:

El método de ensayo “AOAC 975.14 – Sugars in Bread” si se encuentra validado por nuestro laboratorio.

- (ii) *De ser positiva la respuesta a la pregunta anterior, precisar la fecha desde que ello ocurrió (validación), adjuntando el sustento documentario correspondiente.*

Respuesta:

Fecha de validación: marzo 2019, se adjunta sustento como anexo al presente escrito.”

86. Ahora bien, de la revisión del sustento anexo al escrito del laboratorio SGS (previamente citado), apreciamos que el mismo da cuenta de la validación del método de ensayo AOAC 975.14 para la matriz “Alimentos”, sin precisar si extiende sus alcances a la matriz específica “bebidas gasificadas”. Ello, tal como podemos observar en la sección “Conclusiones” del mismo:

[Ver imagen en la siguiente página]



PERÚ

Presidencia del Consejo de Ministros

INDECOPI

TRIBUNAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA Y DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
Sala Especializada en Protección al Consumidor

RESOLUCIÓN 1428-2022/SPC-INDECOPI

EXPEDIENTE 0507-2020/CC2

	VALIDACIONES/VERIFICACIONES MÉTODO DE ENSAYO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD		Código: PO-287 Revisión: 01 Página: 6 de 7 Fecha: Marzo 2019
MÉTODO DE ENSAYO:	AOAC 975.14, 20th Ed. 2016 Sugars in Bread.		Revisado: DU
PRODUCTO:	Alimentos		Aprobado: E.M
PARÁMETRO:	Azúcares Totales		
Copia Asignada a:	Eladio Muñoz		
<p>6 Conclusiones</p> <p>1 1 La precisión se determina mediante la Ecuación de Horwitz ,usando el Registro ANA-R-GEN.70</p> <p>2 La veracidad del método se realizó utilizando valor de referencia del Interlaboratorio y por medio del % de recuperación (90 - 110 %)</p> <p>FAO-IAG Proficiency Test 2017</p> <p>CONCLUSIÓN DE LA VALIDACIÓN</p> <p>De acuerdo a los parámetros evaluados se concluye que el método: AOAC 975.14, 20th Ed. 2016 Sugars in Bread.</p> <p>Es idóneo para la determinación de: Azúcares Totales en la matriz: Alimentos</p> <p>Realizado: Diego Uribe Revisado: Diego Uribe Aprobado: Eladio Muñoz</p>			

87. En este punto, cabe traer a colación nuevamente lo señalado por el Inacal en su Informe 005-2022-INACAL/DN-JH (adjunto al Oficio 322-2022-INACAL/DN), transcrito en el precedente párrafo 75, respecto de la validación del método de ensayo AOAC 975.14 para garantizar su aplicabilidad a la matriz “bebidas gasificadas”; esto es, que para la validación de la aplicabilidad del método de ensayo AOAC 975.14 a otras matrices, como la de bebidas gasificadas, deberá tenerse en cuenta la evaluación de la potencial interferencia de la sucralosa:

“RESPUESTA:

El método AOAC 975.14 “Sugars in Bread” cuya aplicabilidad específica es para la matriz de productos de panadería, no reporta a la sucralosa como interferente para la determinación de azúcares reductores.

*No obstante, tener en consideración, que en el documento AOAC 2018.001 “Requisitos de desempeño del método estándar (SMPRs®) para azúcares en alimentos para animales, alimentos para mascotas, y comida humana”, se indica que para la evaluación del método analítico para azúcares debe tener en cuenta las potenciales posibles interferencias en las matrices, tal es el caso de los Compuestos hidroxilados (carbohidratos no seleccionados, alcoholes de azúcar, ácidos de azúcar, **sucralosa**, etc.). **En ese sentido, para la validación de la aplicabilidad del método AOAC 975.14 a otras matrices como la de bebidas gasificadas deberá tenerse en cuenta la evaluación de la potencial interferencia de la sucralosa. De allí la importancia de validar el método cuando se aplica a otras matrices.**”*

(Subrayado y negrita agregados)



88. En ese sentido, para el caso concreto, resultaba de vital importancia que, al realizar la validación de la aplicabilidad del método aludido a la matriz “bebidas gasificadas”, el laboratorio SGS evalúe la posible interferencia que podría causar el componente “sucralosa” al ejecutar dicho método; ello, con mayor razón si, en su escrito del 10 de junio de 2022, el mismo laboratorio confirmó que, debido a la naturaleza del proceso desplegado para su ejecución, “es posible que en algunos alimentos por su naturaleza (como el caso de la gaseosa) se den las condiciones para que algunos interferentes puedan afectar el resultado”.
89. Así, de la revisión integral del sustento anexo al escrito del laboratorio SGS de fecha 8 de julio de 2022, no se aprecia que el mismo haya considerado dentro de su procedimiento de validación, el análisis de posibles interferentes como la sucralosa, ingrediente que incluso podía elevar el conteo de los azúcares totales de acuerdo con lo manifestado por el mismo laboratorio; por lo que, difícilmente podría sostenerse que, dicha validación para la matriz “Alimentos”, técnicamente alcance a la matriz específica “bebidas gasificadas”.
90. En ese sentido, de acuerdo con la información proporcionada por el Inacal, y dadas las particularidades del caso concreto, se concluye que el método de ensayo AOAC 975.14 -usado en los informes de ensayo presentados por [REDACTED] al no encontrarse debidamente validado para la matriz “bebidas gasificadas”, no genera confiabilidad en los resultados allí precisados.
91. Lo anterior implica, desde luego (y en la línea de lo manifestado por el Inacal), que no se puede tener certeza de que los resultados presentados por la denunciante sean fieles a la realidad de los productos materia de denuncia; esto es, que puedan acreditar con exactitud que, la cantidad de azúcar total señalada en el etiquetado de los productos cuestionados no sea cierta (esto es, que fuera inferior a lo que realmente contenían).
92. Ello, más aún si tomamos en cuenta que, la diferencia entre la cantidad de azúcar total alegada por [REDACTED] y la consignada en la etiqueta de los productos por [REDACTED] es pequeña, pues oscila entre 0,29g (en el caso del producto de 2,25 L) y 0,19g (en el caso del producto de 3 L) por cada 100g o 100 ml del producto, tal como ilustró [REDACTED] en la tabla adjunta a su denuncia, cuya reproducción insertamos a continuación:

N°	Código	Producto	Peso	Marca	Cantidad de azúcar (g) en 100g o 100ml	
					Según lo declarado en la etiqueta	Según resultado de laboratorio
1	AFA06	Bebida gasificada saborizada	2.25L	INKA KOLA	5.91	6.2
2	VESB05		3L		5.91	6.1



93. Conviene recordar en este punto lo señalado en el antecedente párrafo 59; dado que, las conclusiones arribadas por esta instancia se han sustentado, esencialmente, en las respuestas brindadas por el Inacal, entidad que como referente nacional en materia de calidad cuenta con la especialización técnica necesaria para el abordaje de asuntos como el que hemos desarrollado.
94. De otro lado, [REDACTED] señaló que no participó en la elección del método de ensayo AOAC 975.14, pues ello había sido realizado por el mismo laboratorio que le prestó el servicio (es decir, SGS); lo cual debía ser considerado al resolver.
95. En relación con dicho punto, mediante Requerimiento 0099-2022/SPC, se pidió al referido laboratorio que precise por qué aplicó el método de ensayo controvertido en los análisis que elaboró para [REDACTED] siendo la respuesta de dicha empresa que, la misma asociación solicitó la aplicación del método. Ello, conforme aparece en su escrito del 10 de junio de 2022, cuya parte pertinente transcribimos a continuación:

“iii) Precisar el motivo por el cual, para determinar la cantidad de azúcares totales en las muestras entregadas por [REDACTED] (bebidas gaseosas), no aplicó el método de ensayo “SGS-INO-ME-50:2017; Rev01. Determinación de Azúcares en Alimentos por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR) (validado)”, sino el método AOAC 975.14 – Sugars in Bread; ello teniendo presente que, para los informes de ensayo solicitados por [REDACTED] aplicó ambos métodos.

Respuesta:

Es importante mencionar que tanto el Reglamento de la Ley de Alimentación Saludable, aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, así como su Manual de Advertencias Publicitaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, contienen los requisitos para los azúcares totales para su aplicación para la industria alimentaria; y, antes de los decreto en mención, mi representada, solo aplicaba el método AOAC 975.14 y con el correr del tiempo y las necesidades del mercado implementó el método para Azúcares Totales por HPLC pero solo en algunas matrices de alimentos (dado que el estudio es muy costoso y el análisis por HPLC también); siendo así, solo tenemos evidencia que ASPEC, solicitó y se le prestó el método AOAC 975.14; y, sin embargo, [REDACTED] solicitó realizar los análisis por ambos métodos.”

(Subrayado agregado)

96. Ahora bien, la existencia de versiones contradictorias sobre el tema implica que no se pueda tener certeza sobre las circunstancias en las que se realizó la elección del método de ensayo AOAC 975.14, dado que tanto [REDACTED] como el laboratorio SGS han omitido presentar pruebas de sus alegatos.



97. No obstante, independientemente de que alguno de ellos hubiera incurrido en un error al elegir el método de ensayo que aplicarían a los productos entregados, lo cierto es que [REDACTED] en su calidad de Asociación de Consumidores, contaba con la experiencia y habilidad -frutos de su prestigio y trayectoria reconocidos en el medio²⁴- que debían conducirlo a asegurarse, como mínimo, de que las pruebas bajo las cuales apoyaba su denuncia, fueran las más idóneas para el caso concreto.
98. A mayor abundamiento, sin entrar a evaluar temas técnicos, se aprecia que, el hecho de que la metodología de ensayo AOAC 975.14 -utilizada en los análisis que el laboratorio SGS había efectuado para [REDACTED] llevara dentro de su denominación la frase “*Sugars in bread*” (azúcares en el pan, en idioma español), podría haberle generado a dicha denunciante -al menos- una duda sobre su pertinencia para productos como las bebidas gasificadas materia del procedimiento.
99. Recordemos que, tratándose de denuncias de parte, el principio de la carga de la prueba asigna, según la teoría general del proceso, la carga de probar los hechos a quien los alega; correspondiendo ello, respecto del presunto incumplimiento denunciado en el caso concreto, a la ahora apelante.
100. Es por ello que, el artículo 173^o.2 del TUO de la LPAG²⁵ establece la obligación de los administrados de aportar pruebas. Asimismo, el artículo 196^o del Código

24

La Asociación Peruana de Consumidores y Usuarios (ASPEC)

Es una institución civil sin fines de lucro fundada el 25 de noviembre de 1994 por un grupo de ciudadanos que se unieron y decidieron pasar a la acción frente a los abusos de diversas empresas y a la inacción del Estado.

Desde su nacimiento, ASPEC ha ejercitado una permanente labor de vigilancia ciudadana exigiendo el cumplimiento de las normas de protección al consumidor y defendiéndolas a través de todos los medios a su alcance. ASPEC actúa en diversos temas, tales como alimentación, agricultura, salud, servicios públicos, servicios financieros, publicidad, transporte, educación y productos y servicios en general.

Desde su fundación, ASPEC ha realizado diversas campañas que se han caracterizado por su originalidad y su alto impacto mediático y ha interpuesto cientos de acciones legales en defensa de los derechos de los consumidores.

Debido al prestigio alcanzado, ASPEC forma parte de diversas plataformas nacionales e internacionales. A nivel nacional integra el Consorcio Agroecológico Peruano (CAP) y, en el plano internacional, somos miembros del Consejo Directivo (Board) de Consumers Internacional, el Consejo Latinoamericano y del Caribe de Organizaciones de Consumidores (OCLAC) y el Grupo Andino de Consumidores.

Misión

Somos una institución civil sin fines de lucro dedicada a la promoción y defensa de los derechos de los consumidores y usuarios mediante la ejecución exitosa de diversas acciones tendentes a alcanzar nuestros objetivos. Para el efecto, mantenemos coordinación permanente con instituciones públicas y privadas, nacionales e internacionales; brindando a nuestros colaboradores un ambiente apropiado para su desarrollo personal y profesional.

Fuente: <https://aspec.org.pe/quienes-somos/>

25

TEXTO ÚNICO ORDENADO DE LA LEY 27444 - LEY DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO GENERAL, APROBADO POR DECRETO SUPREMO 004-2019-JUS. Artículo 173^o.- Carga de la prueba.

173.1 La carga de la prueba se rige por el principio de impulso de oficio establecido en la presente Ley.



Procesal Civil²⁶, de aplicación supletoria al presente procedimiento, dispone que la carga de la prueba corresponde a quien afirma hechos que configuran su pretensión o a quien los contradice alegando nuevos hechos.

101. En otro punto de su apelación, [REDACTED] cuestionó que el laboratorio SGS incurriera en diversas contradicciones, en la medida que aplicó para sus pruebas de cargo, una metodología (AOAC 975.14) que posteriormente señalaría como no adecuada para el caso concreto; lo cual, aseveró, no había sido considerado la Comisión.
102. Al respecto, cabe indicar que, más allá de la aludida contradicción en la actuación del laboratorio SGS, lo cierto es que en el caso concreto la conclusión arribada por la Sala no se ha sustentado exclusivamente en las declaraciones del susodicho laboratorio, sino más bien en las consideraciones técnicas expuestas por el Inacal en sendos oficios, tal como se ha desarrollado en párrafos anteriores.
103. Cabe precisar que, aun cuando existen circunstancias en las cuales la determinación de la responsabilidad administrativa puede hallarse bajo la existencia de ciertos indicios vinculados al hecho controvertido; lo cierto es que, en este caso particular, esta Sala no logra establecer un nivel de relación entre el hecho denunciado y la posible existencia de un defecto atribuible a [REDACTED] en la medida que no existe de por medio un correlato probatorio suficiente, preciso y coherente, que cause convicción sobre la imputación efectuada al proveedor.
104. En efecto, cabe recordar que, en general, el Principio de Presunción de Licitud²⁷ parte de la premisa de la conducta acorde a derecho por parte de los administrados, salvo prueba en contrario; por lo que, acorde a lo desarrollado en este pronunciamiento, en tanto no existen pruebas suficientes que quebranten la referida presunción favorable a [REDACTED] la Sala considera que no se le puede atribuir responsabilidad por el hecho examinado.

173.2 Corresponde a los administrados aportar pruebas mediante la presentación de documentos e informes, proponer pericias, testimonios, inspecciones y demás diligencias permitidas, o aducir alegaciones.

²⁶ **CÓDIGO PROCESAL CIVIL. Artículo 196º. Carga de la prueba.** Salvo disposición legal diferente, la carga de probar corresponde a quien afirma hechos que configuran su pretensión, o a quien los contradice alegando nuevos hechos.

²⁷ **TEXTO ÚNICO ORDENADO DE LA LEY 27444 - LEY DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO GENERAL, APROBADO POR DECRETO SUPREMO 004-2019-JUS. Artículo 248º. - Principios de la potestad sancionadora administrativa.**

La potestad sancionadora de todas las entidades está regida adicionalmente por los siguientes principios especiales:

(...)

9. Presunción de licitud. - Las entidades deben presumir que los administrados han actuado apegados a sus deberes mientras no cuenten con evidencia en contrario.



105. Como consecuencia de la conclusión expuesta, no resulta pertinente efectuar un análisis del alegado cumplimiento del deber de información por parte del denunciado (esto es, que la cantidad de azúcar total contenida en sus productos no excedería lo señalado en su etiquetado), puesto que no se verificó el defecto en la información que pretendía atribuirle [REDACTED]
106. En ese sentido, a diferencia de lo desarrollado por la Comisión, estimamos que carece de objeto evaluar la idoneidad del método de ensayo HPLC, utilizado en los informes de ensayo presentados por [REDACTED] para cuantificar los azúcares presentes en los productos cuestionados (bebidas gasificadas).
107. Al respecto, otro argumento de [REDACTED] estuvo referido a que la Comisión no aplicó el Principio Pro Consumidor, dado que dio mayor verosimilitud al segundo informe de ensayo del laboratorio SGS, emitido a favor de [REDACTED] evidenciando que el proceder irregular de este laboratorio le parecía normal.
108. Sobre el particular, es pertinente reiterar que, este Colegiado no emitirá un pronunciamiento sobre los informes de ensayo presentados por [REDACTED] en la medida que no se acreditó la presunta deficiencia en la información alegada por [REDACTED] por lo que, carece de objeto evaluar el cuestionamiento anteriormente mencionado.
109. No obstante, a propósito del alegato de [REDACTED] es importante precisar en este punto que, conforme a pronunciamientos anteriores²⁸ de esta Sala, se estima que si bien el Estado ejerce una acción tuitiva a favor de los consumidores, el Principio Pro Consumidor²⁹ sólo se aplica en caso de duda insalvable en el sentido de las normas o cuando existe duda en los alcances de los contratos por adhesión y los celebrados en base a cláusulas generales de contratación; casos en los cuales ellos deben interpretarse en sentido más favorable al consumidor.
110. Por ello, la aplicación del citado principio no implica que deba eximirse a la parte denunciante de acreditar, en el caso concreto, la configuración del defecto en la información que atribuye a [REDACTED] en la medida que, el mismo no puede suplir una deficiencia probatoria.

²⁸ Ver, por ejemplo, las Resoluciones 0943-2019/SPC-INDECOPI y 1113-2021/SPC-INDECOPI, de fechas 8 de abril de 2019 y 19 de mayo de 2021.

²⁹ **LEY 29571. CÓDIGO DE PROTECCIÓN Y DEFENSA DEL CONSUMIDOR. Artículo V.- Principios.**

El presente Código se sujeta a los siguientes principios:
(...)

2. Principio Pro Consumidor. - En cualquier campo de su actuación, el Estado ejerce una acción tuitiva a favor de los consumidores. En proyección de este principio en caso de duda insalvable en el sentido de las normas o cuando exista duda en los alcances de los contratos por adhesión y los celebrados en base a cláusulas generales de contratación, debe interpretarse en sentido más favorable al consumidor.



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

TRIBUNAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Y DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
Sala Especializada en Protección al Consumidor

RESOLUCIÓN 1428-2022/SPC-INDECOPI

EXPEDIENTE 0507-2020/CC2

111. Por otra parte, si bien la Comisión incluyó dentro de su fundamentación para declarar infundada la denuncia, la información proporcionada por el laboratorio SGS, cuya actuación fue precisamente cuestionada por [REDACTED] se aprecia que, dicha valoración no fue indebida, en la medida que la información proporcionada por el mencionado tercero (SGS), en su calidad de laboratorio que analizó los productos controvertidos, en tanto estuviera relacionada con las respuestas brindadas por el Inacal, era relevante para comprender determinados puntos que no quedaban del todo claros, a la luz de los argumentos de ambas partes.
112. En esa línea, aun cuando esta Sala no concuerde con la integridad del análisis efectuado por la Comisión, se aprecia que esta cotejó la información proporcionada por el laboratorio SGS con las respuestas brindadas por el Inacal, por lo que su pronunciamiento no se basó únicamente en los medios de prueba presentados por el denunciado, a lo cual se suma que también valoró las pruebas presentadas por [REDACTED] razón por la cual, no podría asumirse *a priori* que la Comisión haya emitido un pronunciamiento sesgado a favor del denunciado.
113. Finalmente, cabe precisar que, en la medida que la denuncia ha sido declarada infundada por falta de pruebas idóneas y exactas sobre el presunto hecho infractor, deviene en irrelevante que el Inacal no haya contestado por completo la última pregunta formulada a través del Oficio 0016-2022-SPC/INDECOPI.
114. En virtud de lo desarrollado, corresponde confirmar, modificando sus fundamentos fácticos, la resolución apelada, en el extremo que declaró infundada la denuncia interpuesta en contra de [REDACTED] por presunta infracción del artículo 10° del Código, referida a que dicho proveedor habría consignado en las etiquetas de los productos “Bebida Gasificada Saborizada ‘Inca Kola’” en envase plástico de 2.25 Litros y “Bebida Gasificada Saborizada ‘Inca Kola’” en envase plástico de 3 Litros, valores de azúcar que no serían ciertos.
115. Ello, en tanto que, [REDACTED] no logró acreditar con un método adecuado que la cantidad de azúcar en los productos cuestionados excedía lo señalado en sus etiquetas; en la medida que, considerando lo expuesto por el Inacal, el método de ensayo AOAC 975.14 (*Sugars in bread*) -utilizado en los análisis de laboratorio presentados por la denunciante-, no genera confiabilidad en los resultados allí consignados, al no encontrarse debidamente validado -en el caso concreto- para la matriz “bebidas gasificadas”.
116. Sin perjuicio de lo resuelto, dado que en este caso la denuncia ha sido declarada infundada debido a la falta de pruebas suficientes que acrediten el hecho atribuido al proveedor, sin que nos hayamos pronunciado sobre el cumplimiento del deber exigido (esto es, que el proveedor haya consignado en la etiqueta de sus productos un valor de azúcar que resultaría correcto);



este Colegiado estima que, queda a salvo el derecho de la recurrente de presentar una nueva denuncia con las pruebas idóneas correspondientes.

Cuestiones finales:

(i) Sobre la solicitud de [REDACTED] referida a que se investigue la conducta del laboratorio SGS

117. En su recurso de apelación, [REDACTED] solicitó a la Sala que abra una investigación de parte para determinar la responsabilidad administrativa del laboratorio SGS por falta de idoneidad en el servicio, y si existía confabulación con una o todas las empresas denunciadas por [REDACTED]

118. Al respecto, en la medida que, en el presente caso, no nos encontramos evaluando la idoneidad del servicio que prestó SGS a la parte denunciante, este Colegiado no puede pronunciarse ni adoptar las acciones de investigación solicitadas por la apelante; dado que, ello excede el ámbito de las competencias con las que cuenta.

119. Sin perjuicio de lo señalado, se debe precisar a la denunciante que, se deja a salvo su derecho de cuestionar la actuación del referido laboratorio por las vías correspondientes, en caso lo estime pertinente.

(ii) Sobre la presunta presentación de información falsa (o inexacta) en el procedimiento administrativo, según adujo [REDACTED]

120. En su escrito del 13 de julio de 2022, [REDACTED] refirió que la Sala debía evaluar iniciar contra [REDACTED] las acciones correspondientes por presentar información falsa (o inexacta) en el marco del presente procedimiento. Ello, en tanto que, conforme había manifestado el laboratorio SGS en su carta del 20 de junio de 2022 (*Sic*), este no fue el que “maliciosamente” eligió una metodología inadecuada para medir azúcares en bebidas gasificadas, tal como alegó dicha denunciante; sino que fue dicha asociación quien solicitó la medición de azúcar en base al método AOAC 975.14.

121. Al respecto, conviene reiterar lo señalado en el precedente párrafo 96 de esta resolución; en base al cual estimamos que, no es posible afirmar fehacientemente que la denunciante haya vertido declaraciones a sabiendas de su falsedad en este procedimiento, y en tal sentido tampoco podríamos disponer alguna acción adicional como la requerida por [REDACTED] Por ello, no corresponde acceder a lo solicitado por dicho proveedor.



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

TRIBUNAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Y DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
Sala Especializada en Protección al Consumidor

RESOLUCIÓN 1428-2022/SPC-INDECOPI

EXPEDIENTE 0507-2020/CC2

RESUELVE:

Confirmar, modificando sus fundamentos fácticos, la Resolución 1405-2021/CC2 del 23 de setiembre de 2021, emitida por la Comisión de Protección al Consumidor – Sede Lima Sur N° 2, en el extremo que declaró infundada la denuncia interpuesta por [REDACTED] en contra de [REDACTED] S.A., por presunta infracción del artículo 10° del Código de Protección y Defensa del Consumidor; referida a que dicho proveedor habría consignado en las etiquetas de los productos “Bebida Gasificada Saborizada ‘Inca Kola’” en envase plástico de 2.25 Litros y “Bebida Gasificada Saborizada ‘Inca Kola’” en envase plástico de 3 Litros, valores de azúcar que no serían ciertos (esto es, que las etiquetas consignarían valores menores a los que realmente contendrían dichos productos).

Ello, en tanto que, [REDACTED] no logró acreditar con un método adecuado que la cantidad de azúcar en los productos cuestionados excedía lo señalado en sus etiquetas; en la medida que, considerando lo expuesto por el Instituto Nacional de Calidad, el método de ensayo AOAC 975.14 (*Sugars in bread* – azúcares en pan) -utilizado en los análisis de laboratorio presentados por la denunciante-, no genera confiabilidad en los resultados allí consignados, al no encontrarse debidamente validado -en el caso concreto- para la matriz “bebidas gasificadas”.

Con la intervención de los señores vocales Juan Alejandro Espinoza Espinoza, Roxana María Irma Barrantes Cáceres y Oswaldo Del Carmen Hundskopf Exebio.



Firmado digitalmente por ESPINOZA
ESPINOZA Juan Alejandro FAU
20133840533 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 23.07.2022 03:21:44 -05:00

JUAN ALEJANDRO ESPINOZA ESPINOZA
Vicepresidente



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

TRIBUNAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Y DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
Sala Especializada en Protección al Consumidor

RESOLUCIÓN 1428-2022/SPC-INDECOPI

EXPEDIENTE 0507-2020/CC2

El voto singular del señor vocal Julio Baltazar Durand Carrión es el siguiente:

El vocal que suscribe el presente voto coincide con la mayoría en su decisión de confirmar la decisión de primera instancia que declaró infundada la denuncia interpuesta por [REDACTED] en contra de [REDACTED]; sin embargo, considero necesario hacer las siguientes precisiones:

1. El procedimiento administrativo de protección al consumidor tiene una naturaleza sancionadora, tal como lo establece el artículo 106° de la Ley 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor (en adelante, el Código)³⁰, y en ese sentido el hecho de que la denuncia la haya efectuado un consumidor o una asociación de consumidores como lo es en este caso, ello no implica que se pierda tal naturaleza, en la medida que quien formula la denuncia es quien pone en conocimiento de la autoridad la *notitia criminis*; es decir, alerta a la autoridad notificándole que se ha violentado una norma de orden público, para que esta active sus mecanismos de tutela conforme a sus deberes funcionales de acuerdo al mandato legal y constitucional.
2. En ese sentido, considero que la Comisión tiene el deber de conducir, interpretar y aplicar el derecho, en cautela de la observancia de la normativa orientada a la protección al consumidor que recae en la autoridad de consumo, de tal manera que cuando en un procedimiento administrativo a su cargo se encuentre frente a un correlato probatorio insuficiente, en el cual se han presentado elementos de prueba que exponen conclusiones diferentes y contrarias emitidas por una misma persona -en este caso el laboratorio SGS-, la autoridad tiene el deber de promover otros elementos probatorios para encontrar la verdad material, actuando e impulsando de oficio el procedimiento

³⁰ **LEY 29571. CÓDIGO DE PROTECCIÓN Y DEFENSA DEL CONSUMIDOR. Artículo 106°.- Procedimientos a cargo del Indecopi.**

El Indecopi tiene a su cargo los siguientes procedimientos:

106.1 Procedimientos sancionadores:

a. Procedimiento por infracción a las normas de protección al consumidor.

b. Procedimiento por incumplimiento de acuerdo conciliatorio, o cualquier otro acuerdo que de forma indubitable deje constancia de la manifestación de voluntad expresa de las partes de dar por culminada la controversia o de laudo arbitral.

c. Procedimiento por proporcionar información falsa u ocultar, destruir o alterar información o cualquier libro, registro o documento que haya sido requerido durante la tramitación de un procedimiento.

d. Procedimiento por negativa injustificada a cumplir un requerimiento de información efectuado.

e. Procedimiento por denuncia maliciosa.

f. Procedimientos en vía de ejecución:

(i) Por incumplimiento de medidas correctivas.

(ii) Por incumplimiento de pago de costas y costos.

(iii) Por incumplimiento de mandato cautelar.

En los procedimientos sancionadores de protección al consumidor no es obligatoria la intervención de abogado, conforme a lo señalado en el artículo 42 del Decreto Legislativo N° 807.

106.2 Procedimiento de liquidación de costas y costos.

De manera supletoria, en todo lo no previsto en el presente Código y en las disposiciones especiales, es aplicable a los procedimientos administrativos anteriormente señalados, la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General. La regulación propia del Derecho Procesal Civil es aplicable solo en cuanto sea compatible con el régimen administrativo.



tal como lo establecen los principios contemplados en los numerales 1.1, 1,3 y 1.11 del artículo IV del Título Preliminar del Texto Único Ordenado de la Ley 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por el Decreto Supremo 004-2019-JUS (en adelante, el TUO de la LPAG)³¹.

3. Si bien es cierto que, en este caso, la Comisión solicitó un informe al Inacal para dilucidar sus dudas en relación con la prueba presentada por la denunciante -constituida por el informe del laboratorio SGS con el método de ensayo AOAC 975.14 - *Sugars in bread*- y la prueba presentada por el denunciado -constituida por el informe del mismo laboratorio, basado en el método SGS-INO-ME-50:2017; Rev01. Determinación de Azúcares en Alimentos por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC) con Detección de Índice de Refracción (IR)-, debe tomarse en cuenta que las pruebas fueron emitidas por la misma entidad; por lo que más idóneo era promover adicionalmente otros elementos probatorios para llegar a la verdad material y sobre todo para lograr que el procedimiento administrativo sancionador esté sedimentado sobre la base de elementos probatorios que tengan suficiencia conceptual en relación a los hechos denunciados, así como mayor precisión en relación a las imputaciones efectuadas al proveedor, y sobre todo mayor coherencia dado que se trata de una denuncia efectuada en relación a un producto de consumo masivo como las bebidas gasificadas saborizadas marca "Inca Kola" en envase plástico de 2.25L y 3L, sujeto al cumplimiento de estrictas normas técnicas. Por ello, estimo que un mayor correlato de pruebas y diligencia probatoria era necesario para mayor contenido y propiedad en la resolución final del caso.
4. No debemos perder de vista que el deber especial de protección de los consumidores, tal como lo ha expuesto la Sala, es un principio rector de la política social y económica del Estado, dentro de un régimen de economía social de mercado en el marco del artículo 65° de la Constitución Política del

31

TEXTO ÚNICO ORDENADO DE LA LEY 27444 - LEY DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO GENERAL, APROBADO POR DECRETO SUPREMO 004-2019-JUS. Artículo IV. Principios del procedimiento administrativo.

1. El procedimiento administrativo se sustenta fundamentalmente en los siguientes principios, sin perjuicio de la vigencia de otros principios generales del Derecho Administrativo:

1.1. Principio de legalidad.- Las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que les fueron conferidas.
(...)

1.3. Principio de impulso de oficio.- Las autoridades deben dirigir e impulsar de oficio el procedimiento y ordenar la realización o práctica de los actos que resulten convenientes para el esclarecimiento y resolución de las cuestiones necesarias.
(...)

1.11. Principio de verdad material.- En el procedimiento, la autoridad administrativa competente deberá verificar plenamente los hechos que sirven de motivo a sus decisiones, para lo cual deberá adoptar todas las medidas probatorias necesarias autorizadas por la ley, aun cuando no hayan sido propuestas por los administrados o hayan acordado eximirse de ellas.

En el caso de procedimientos trilaterales la autoridad administrativa estará facultada a verificar por todos los medios disponibles la verdad de los hechos que le son propuestos por las partes, sin que ello signifique una sustitución del deber probatorio que corresponde a estas. Sin embargo, la autoridad administrativa estará obligada a ejercer dicha facultad cuando su pronunciamiento pudiera involucrar también al interés público.



Perú³², el cual se desarrolla en una doble dimensión. Por un lado, constituye un principio rector para la actuación desplegada por las entidades del Estado, en búsqueda de la efectiva defensa de los mencionados intereses; de otra parte, otorga un derecho subjetivo a favor de los consumidores ante infracciones de sus intereses protegidos, lo cual importa, asimismo, la obligación estatal de desplegar actuaciones a fin de cautelar los mismos.

5. En ese orden de ideas, mediante Sentencia recaída en el Expediente 0008-2003-AI/TC, el Tribunal Constitucional abordó la naturaleza bipartita de la obligación contemplada, en los términos siguientes:

“28. El consumidor –o usuario- es el fin de toda actividad económica; es decir, es quien cierra el círculo económico satisfaciendo sus necesidades y acrecentando su bienestar a través de la utilización de una gama de productos y servicios (...)

29. (...) la condición de consumidor o usuario no es asignable a cualquier individuo o ente, sino a aquel vinculado a los agentes proveedores dentro del contexto de las relaciones generadas por el mercado, las cuales tienen como correlato la actuación del Estado para garantizar su correcto desenvolvimiento. (...)

30. La Constitución prescribe en su artículo 65° la defensa de los intereses de los consumidores y usuarios, a través de un derrotero jurídico binario; vale decir, establece un principio rector para la actuación del Estado y, simultáneamente, consagra un derecho subjetivo. En lo primero, el artículo tiene la dimensión de una pauta básica o postulado destinado a orientar y fundamentar la actuación del Estado respecto a cualquier actividad económica. Así, el juicio estimativo y el juicio lógico derivado de la conducta del Estado sobre la materia, tienen como horizonte tuitivo la defensa de los intereses de los consumidores y los usuarios. En lo segundo, la Constitución reconoce la facultad de acción defensiva de los consumidores y usuarios en los casos de transgresión o desconocimiento de sus legítimos intereses; es decir, apareja el atributo de exigir al Estado una actuación determinada cuando se produzca alguna forma de amenaza o afectación efectiva de los derechos de consumidor o usuario, incluyendo la capacidad de acción contra el propio proveedor. (...)”

(Subrayado y resaltado añadido)

6. A efectos de cumplir con el deber especial de protección al consumidor previsto en la Constitución, el artículo 105° del Código ha establecido que el Indecopi es la autoridad con competencia primaria y de alcance nacional para conocer las presuntas infracciones a las disposiciones contenidas en dicho

³² **CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL PERÚ. Artículo 65°.- Defensa del consumidor. 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. (Subrayado nuestro)



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

TRIBUNAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Y DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
Sala Especializada en Protección al Consumidor

RESOLUCIÓN 1428-2022/SPC-INDECOPI

EXPEDIENTE 0507-2020/CC2

cuerpo normativo, así como para imponer las sanciones y medidas correctivas pertinentes. En concordancia con ello, el artículo 2º literal d) de la Ley de Organización y Funciones del Indecopi encomienda a dicha institución la misión de proteger los derechos de los consumidores, vigilando que la información en los mercados sea correcta, asegurando la idoneidad de los bienes y servicios en función de la información brindada, y es en este contexto que consideramos que la Comisión debió actuar de oficio otros elementos de prueba adicionales.

7. Con arreglo a los dispositivos normativos invocados, el Indecopi se encuentra conminado a desplegar acciones de naturaleza tuitiva, teniendo en consideración la situación de asimetría informativa en la que se encuentran los consumidores que acuden a la autoridad administrativa en defensa de sus derechos; ello, en aras de otorgarles protección y cautelar sus intereses de forma efectiva.



Firmado digitalmente por DURAND
CARRION Julio Baltazar FAU
20133840533 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 21.07.2022 13:13:38 -05:00

JULIO BALTAZAR DURAND CARRIÓN