

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2020

()

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, especialmente de las conferidas por los artículos 488 literal f) de la Ley 09 de 1979, 10 de la Ley 1355 de 2009, y 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, y

CONSIDERANDO

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, dispone: “(...) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes, en la producción y comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovechamiento a consumidores y usuarios (...)”.

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprueba el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio que reconoce la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de las cuales se encuentran los reglamentos técnicos.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 28 de la Decisión Andina 850 de 2019, los Reglamentos Técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional; la protección de la salud o seguridad humana; de la vida; la salud animal; vegetal; del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Que de acuerdo a lo señalado en la Ley 1480 de 2011, se define como productor, “*quien, de manera habitual, directa o indirecta, diseñe, produzca, fabrique, ensamble o importe productos (...) sujetos a reglamento técnico o medida sanitaria y fitosanitaria*” y además se señala en el artículo 6 sobre calidad, idoneidad y seguridad de los productos que “*todo productor debe asegurar la idoneidad y seguridad de los bienes y servicios que ofrezca o ponga en el mercado, así como la calidad ofrecida. En ningún caso estas podrán ser inferiores o contravenir lo previsto en reglamentos técnicos y medidas sanitarias o fitosanitarias*”.

Que el Decreto 1074 de 2015, estableció el Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo donde se definieron los lineamientos técnicos para adoptar buenas prácticas de reglamentación técnica y que fue modificado por el Decreto 1595 de 2015, en lo que respecta al capítulo 7 y la sección 1 del capítulo 8 del título 1

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

de la parte 2 del libro 2 donde se dictan normas relativas al Subsistema Nacional de la Calidad, con énfasis en los procedimientos de reglamentación necesarios para la expedición de las normas nacionales.

Que las directrices para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario se encuentran contenidas en la Decisión 827 de 2018 de la Comunidad Andina y el procedimiento administrativo para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, medidas sanitarias y fitosanitarias en el ámbito agroalimentario, en el Decreto 4003 de 2004, que se ha observado en la elaboración del presente reglamento técnico.

Que de acuerdo al estudio de carga de enfermedad realizado en el año 2017 por el Instituto de Evaluación y Medición de la Universidad de Washington para Colombia, el exceso de peso se relaciona con graves complicaciones de salud y de años de vida saludables perdidos (AVISAS). El Índice de Masa Corporal alto (exceso de peso), tiene un alto riesgo atribuible con la enfermedad cardiovascular (3,15%), y con enfermedades endocrinas (2,32%), así mismo, la hipertensión juega un papel fundamental en la enfermedad cardiovascular (6,68%) y los factores dietarios que contribuyen con el 5,96% de riesgo atribuible para enfermedad cardiovascular.

Que según el estudio sobre los efectos sobre la salud de los riesgos alimentarios en 195 países, 1990-2017: Estudio Global de la Carga de Enfermedades 2017, y publicado en el año 2019, a nivel mundial los factores dietarios y el consumo elevado de sodio, bebidas azucaradas y ácidos grasos trans tiene una relación directa con las muertes por enfermedades cardiovasculares, cáncer y diabetes.

Que de acuerdo con las cifras vitales del Departamento Administrativo Nacional de Estadística en 2018, en el país las enfermedades cardiovasculares se encuentran dentro de las diez primeras causas de mortalidad y ocasionaron el 27,6 % del total de fallecimientos. Entre los principales factores de riesgo de enfermedad cardiovascular se encuentran la hipertensión arterial y la hipercolesterolemia; según la Encuesta Nacional de Salud de 2007, el 22,82 % de la población de 18 a 69 años presentó cifras de presión arterial elevadas y el 7.82% presentó hipercolesterolemia (colesterol total por encima de 240 mg/dl). Se estima que aproximadamente el 62% de los casos de hipertensión se relacionan con la ingesta excesiva de sal en la alimentación; mientras que la hipercolesterolemia, se relaciona con la ingesta excesiva de grasas saturadas y trans, y constituye por su prevalencia el segundo factor de riesgo para enfermedad cardiovascular.

Que la última Encuesta de Situación Alimentaria y Nutricional en Colombia – ENSIN (2015), arrojó resultados relevantes en cuanto a la alta prevalencia de consumo de alimentos procesados en todos los grupos de edad, por encima del 50% de la población, e incluso llegando hasta el 91.4% y el aumento en cuanto a la prevalencia de sobrepeso y obesidad, especialmente en los escolares, en quienes se incrementó de 18,8% en 2010 a 24,4% en 2015. Asimismo, uno de cada tres jóvenes y adultos tiene sobrepeso (37,7%), mientras que uno de cada cinco es obeso (18,7%). En este sentido, el 56,4% de la población presenta exceso de peso, lo que significa un incremento de 5,2 puntos porcentuales con respecto al 2010. Además, más de la mitad de las mujeres adultas, 59,6%, y el 39,3% de los hombres presentan obesidad abdominal, situación que favorece el desarrollo de enfermedades cardiovasculares e insulinoresistencia.

Que la Organización Mundial de la Salud - OMS y el World Cancer Research Fund (WCRF) coinciden en que los factores más importantes que promueven el aumento de

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

peso y la obesidad, así como las enfermedades no transmisibles (ENT), son el aumento en el consumo de productos de bajo valor nutricional y alto contenido en azúcares adicionados, grasas y sal, tales como los snacks y la comida rápida, la ingesta habitual de bebidas azucaradas, y la disminución en la actividad física.

Que la OMS recomienda en el Informe para acabar con la obesidad infantil del año 2016, *“poner en marcha un etiquetado del frente del envase fácil de interpretar, apoyado en la educación del público para que tanto los adultos como los niños tengan conocimientos básicos en materia de nutrición”*.

Que la Organización Panamericana de la Salud - OPS, insta a los gobiernos a *“elaborar y establecer normas para el etiquetado del frente del envase que promuevan las elecciones saludables al permitir identificar los alimentos de alto contenido calórico y bajo valor nutricional de manera rápida y sencilla”*, en la línea estratégica 3 del Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia. (2014-2019)

Que de acuerdo con lo señalado en el artículo 3 de la Ley 1480 de 2011, el consumidor tiene derecho a: *“Obtener información completa, veraz, transparente, oportuna, verificable, comprensible, precisa e idónea respecto de los productos que se ofrezcan o se pongan en circulación, así como sobre los riesgos que puedan derivarse de su consumo o utilización, los mecanismos de protección de sus derechos y las formas de ejercerlos.”*

Que de acuerdo con la Declaración del Relator Especial de las Naciones Unidas sobre el derecho a la salud en 2020, se instó a los Estados a abordar el impacto mundial de las enfermedades no transmisibles, adoptando políticas de etiquetado frontal como advertencia de los alimentos y bebidas que contienen cantidades excesivas de nutrientes críticos no saludables, reconciliándola como una medida regulatoria adecuada, que contribuye a las obligaciones del Estado en materia de derechos humanos y que permita a los consumidores a tomar decisiones informadas sobre sus dietas, sin realizar esfuerzos adicionales ni requerir conocimientos cualificados.

Que de acuerdo a los resultados del Análisis de Impacto Normativo, con proyecciones a 25 años, el costo de la implementación de este proyecto normativo, sería de 697.758 millones de pesos (COP), el cual implica, estudios de consumidores, nuevas etiquetas, diseños de productos, acciones de Inspección, Vigilancia y Control, procesos de evaluación de conformidad. Mientras que los ahorros en salud, establecidos como beneficios, se estiman en 2.787.180 millones de pesos (COP), lo cual implica una mitigación de las prevalencias de exceso de peso y de su contribución con las enfermedades no transmisibles y el costo asociado a ello, como costos directos e indirectos en salud, gastos de bolsillo, disminución de muertes prematuras y por ende, mejoramiento de la productividad en el país. De tal manera, que esta medida resulta con una relación de costo-beneficio de 3.99, indicando que es la mejor alternativa en comparación con campañas informativas y el status quo.

Que la información nutricional que contengan los empaques de los alimentos es un elemento de apoyo a las políticas de nutrición del país, y, por lo tanto, se hace necesario establecer con el presente reglamento técnico los requisitos en materia de etiquetado nutricional y frontal como medida de protección al consumidor.

Que, en cumplimiento de los Decretos 210 de 2003, 1471 de 2014 y 1595 de 2015, este Ministerio solicitó concepto previo al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, rendido a través de la Dirección de Regulación mediante XXXX en el sentido de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Que el presente acto fue objeto de notificación a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante la signatura G/TBT/N/COL/XXX del X de XX de 201X.

Que frente al proyecto de resolución se emitió el concepto de abogacía de la competencia de que trata el artículo 7 de la Ley 1340 de 2009, reglamentada por el Decreto 1074 de 2015 en el que el Superintendente Delegado para la Protección de la Competencia de la Superintendencia de Industria y Comercio mediante radicado de esa Entidad XXXX del XX de XX de 201XX, concluyó que "C) XXXX".

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano, como una medida necesaria para proporcionar al consumidor información nutricional clara y comprensible, con el fin de promover la alimentación balanceada y saludable y proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

Que en mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

Capítulo I

Objeto, campo de aplicación y definiciones

Artículo 1°. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se disponen las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, con el objetivo de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada.

Artículo 2°. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional.

Parágrafo 1. Se exceptúan de la aplicación del etiquetado nutricional, los siguientes alimentos:

- a) Fórmula infantil para niños entre 0 y 6 meses.
- b) Fórmula infantil para niños entre 6 y 12 meses.
- c) Fórmula infantil especial.
- d) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (APMES).
- e) Frutas, vegetales, granos, huevos, carnes y productos cárnicos comestibles que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.
- f) Productos de un solo ingrediente.
- g) Sal yodada y fluorizada, y sucedáneos de la sal.
- h) Alimentos con envase de materiales de origen natural.
- i) Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados, que no contengan ingredientes añadidos.
- j) Alimentos a granel.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Parágrafo 2. Se exceptúan de la aplicación del etiquetado frontal de advertencia, los siguientes alimentos:

- a) Fórmula infantil para niños entre 0 y 6 meses.
- b) Fórmula infantil para niños entre 6 y 12 meses.
- c) Fórmula infantil especial.
- d) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (APMES).
- e) Frutas, vegetales, granos, huevos, carnes y productos cárnicos comestibles que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.
- f) Productos de un solo ingrediente.
- g) Sal yodada y fluorizada, y sucedáneos de la sal.
- h) Alimentos con envase de materiales de origen natural.
- i) Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados, que no contengan ingredientes añadidos.
- j) Alimentos a granel.
- k) Alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares.
- l) Bebidas hidratantes.

Parágrafo 3. La carne cruda a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos, únicamente deben declarar el contenido de sodio si este supera el límite establecido en el artículo 32 del presente acto administrativo; caso en el cual deberá etiquetar el sello frontal de advertencia de sodio.

Artículo 3°. Definiciones. Para la aplicación de la presente resolución, se establecen las siguientes definiciones:

Ácidos grasos esenciales: nutrientes que requiere y no puede sintetizar el organismo humano, por lo que deben ser suministrados en la dieta. Los ácidos grasos esenciales son linoleico y alfa-linolénico, así como el EPA y el DHA, que debido a que su tasa de conversión es muy baja, deben suministrarse en la alimentación.

Azúcar: para efectos de declaración de nutrientes se entenderá el término “azúcar” como la sacarosa.

Azúcares totales: carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes naturalmente en los alimentos, como el azúcar en la leche y las frutas, o añadidos al mismo.

Azúcares añadidos: son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en los concentrados de jugos de frutas o vegetales. Se exceptúan los carbohidratos no glucémicos.

Carbohidratos total o totales: todos los mono, di, oligo y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento.

Carbohidratos glucémicos: total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria, polialcoholes y carbohidratos no glucémicos.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Carbohidratos no glucémicos: carbohidratos que presentan diversas formas químicas, y aunque se digieren, no proporcionan glucosa ni otros carbohidratos para el metabolismo celular. Deben demostrar un índice glucémico inferior a 15, correspondiente al menor valor presentado por un carbohidrato glucémico (fructosa).

Colesterol: Sustancia tipo esteroles presente en las grasas de origen animal.

Declaración de función de los nutrientes: son declaraciones de propiedades que describen la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.

Declaración de nutrientes: relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

Declaraciones de propiedades de otras funciones: conciernen a efectos beneficiosos específicos del consumo de alimentos y sus constituyentes (nutritivos y no nutritivos) sobre las funciones fisiológicas o las actividades biológicas, pero no incluyen declaraciones de propiedades de función de nutrientes. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a una condición relacionada con la salud, o al mejoramiento de una función, o a la modificación o preservación de la salud.

Declaración de propiedades de salud: cualquier representación que declare, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento o un constituyente/componente de dicho alimento, y la salud.

Declaración de propiedades nutricionales: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, incluyendo pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra dietaria, así como, su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales: la mención de sustancias en la lista de ingredientes, ni el nombre o marca del alimento envasado ó la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional ó la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en el rótulo o etiqueta.

Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: son declaraciones de propiedades relacionadas con el consumo de un alimento o de un componente de dicho alimento en el contexto de una dieta total, que puede ayudar a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud. La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo reconocidos como involucrados en el desarrollo de una enfermedad crónica o condición adversa relacionada a la salud.

Dieta total: alimentación habitual de una persona o población.

Envase de materiales de origen natural: elemento diseñado para contener un alimento que incluye pero no se limita a hojas de plátano, hojas de bijao, hojas de maíz, totumos.

Fibra dietaria o dietética: carbohidratos comestibles que no se digieren ni se absorben en el intestino delgado del ser humano. La fibra dietética consta de uno o varios de los siguientes carbohidratos: carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen, carbohidratos obtenidos de materia prima alimentaria por medios físicos, enzimáticos o químicos y carbohidratos sintéticos.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Fibra insoluble: es la fracción de la fibra dietaria que es insoluble en agua.

Fibra soluble: la fracción de la fibra dietaria soluble en agua.

Fórmula infantil para niños entre 0 y 6 meses: Producto en forma líquida o en polvo destinado a la alimentación de los niños de 0 a 6 meses de edad, utilizado cuando sea indicado por un profesional de la salud; que por sí solo, cubre las necesidades nutricionales del niño o la niña, como principal fuente líquida de alimentación hasta la introducción de la alimentación complementaria, para casos en que no sea posible la lactancia materna.

Fórmula infantil para niños entre 6 y 12 meses: Producto en forma líquida o en polvo, especialmente fabricado según las necesidades nutricionales de los niños entre los 6 y 12 meses de edad, utilizado cuando sea indicado por un profesional de la salud, en conjunto con la alimentación complementaria.

Fórmula infantil especial: Producto en forma líquida o en polvo cuya composición ha sido modificada para abordar determinados trastornos o afecciones fisiológicas durante los primeros meses de vida e incluso después de la introducción de una alimentación complementaria.

Fortificación: significa la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento ya sea que esté (n) o no contenido(s) en el alimento, con el propósito de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de población.

Fortificación voluntaria de nutrientes: proceso por el cual los fabricantes de alimentos deciden añadir unos nutrientes esenciales específicos a determinados alimentos o determinadas categorías de alimentos.

Grasa total: sumatoria de grasa saturada, grasa monoinsaturada, grasa poliinsaturada (incluidas las grasas trans).

Grasas o lípidos: sustancias insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos, constituidas especialmente por ésteres de los ácidos grasos. Este término incluye triglicéridos, fosfolípidos, glicolípidos, ceras y esteroides.

Grasa saturada o ácidos grasos saturados: aquellos que no presentan dobles enlaces en su cadena hidrocarbonada.

Grasa monoinsaturada o ácidos grasos monoinsaturados: aquellos que presentan un doble enlace, en su cadena hidrocarbonada. Para efectos de rotulado o etiquetado se entenderá como grasa monoinsaturada aquella que presenta doble enlace en su configuración Cis.

Grasa poliinsaturada o ácidos grasos poliinsaturados: aquellos que presentan dos o más dobles enlaces en su cadena hidrocarbonada. Para efectos de rotulado o etiquetado se entenderá como grasa poliinsaturada aquella que presenta los dobles enlaces en su configuración Cis.

Grasa transisómera o trans o ácidos grasos trans: todos los isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que poseen, en la configuración trans, uno o más dobles enlaces carbono-carbono no conjugados. Para efectos de

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

etiquetado o rotulado se entenderá como grasa trans la sumatoria de todos los isómeros mono y poliinsaturados en configuración trans que atienden a lo descrito anteriormente.

Índice glucémico: se define como el área incremental bajo la curva de respuesta de glucosa en sangre a partir de una porción de 50 g de carbohidratos de un alimento de prueba, expresada como un porcentaje de la respuesta a la misma cantidad de carbohidratos de un alimento estándar (pan blanco o glucosa) consumido por el mismo sujeto. Este valor sólo se considera válido cuando se determina de forma **directa** siguiendo el protocolo oficial establecido por el Panel de Expertos FAO/OMS, por tratarse de una prueba biológica susceptible a diferentes factores.

Minerales: sustancias inorgánicas necesarias para los procesos fisiológicos y que no son fuente de energía.

Nutriente: cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

Nutriente esencial: nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud.

Porción: es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o por niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, que debe declararse en la etiqueta y se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento. La porción del alimento que se declare en la etiqueta debe determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo habitual, cuya lista figura en el anexo del presente reglamento.

Prebióticos: sustratos que son utilizados selectivamente por microorganismos huéspedes que confieren un beneficio para la salud.

Probióticos: microorganismos vivos que, cuando se administran en cantidades apropiadas, confieren al huésped un beneficio para la salud.

Producto de un solo ingrediente: alimento envasado en el que en su lista de ingredientes solo contenga un ingrediente, incluyendo pero no limitándose a: agua envasada, café, granos de café molido, azúcar, aceite de oliva, entre otros

Proteína: son polímeros de L-á aminoácidos unidos por enlaces peptídicos. Las proteínas se denominan simples cuando están constituidos únicamente por aminoácidos, y compuestas cuando incluyen otras sustancias como lípidos, carbohidratos, minerales, entre otros.

Rotulado o etiquetado nutricional: toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento.

Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y sencilla,

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

cuando un producto envasado presenta un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública (azúcares añadidos, grasa saturada, sodio).

Sello positivo: logo de visto bueno que indica que el alimento contiene contenidos bajos de los nutrientes de interés en salud pública (azúcares añadidos, grasa saturada y sodio) y que no usan edulcorantes en su formulación.

Simbióticos. Se entiende como la combinación de sustancias prebióticas con cultivos probióticos que se encuentran presentes en un mismo alimento.

Tiempo de comida principal: en el marco de la planificación diaria de la alimentación, hace referencia a los momentos en los que se distribuyen los alimentos en mayor proporción: desayuno, almuerzo y cena.

Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia: son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos a efectos de etiquetado o rotulado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Comprenden estos dos tipos de VRN:

- Valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) son aquellos que hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a necesidades de nutrientes.
- Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) son aquellos que hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por carencias de nutrientes.

Vitaminas: sustancias orgánicas esenciales para el mantenimiento de la salud, crecimiento y funcionamiento corporal normal. Se requieren en pequeñas cantidades y no son fuente de energía.

Artículo 4°. Alcance. El etiquetado nutricional comprende la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria, la cual incluye, las declaraciones de propiedades nutricionales, las declaraciones de propiedades de salud y el etiquetado frontal.

Artículo 5°. Características del etiquetado o rotulado nutricional. El etiquetado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de las siguientes características:

- 5.1 Proporcionar un medio eficaz para indicar el contenido de nutrientes del alimento en la etiqueta, facilitando al consumidor a tomar una decisión informada.
- 5.2 La información no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto.
- 5.3 La información no debe llevar a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. Una delimitación cuantitativa más exacta para los individuos no es válida, porque no hay manera significativa de que el conocimiento acerca de los requerimientos individuales se pueda utilizar en el etiquetado.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

- 5.4 Aplicar los principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte y bajo la ética y responsabilidad social, sin conflictos de interés en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública
- 5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, verificable, que no induzca a confusión o engaño.
- 5.6 Garantizar que la información presentada en la etiqueta no se contraponga a la promoción de hábitos alimentarios saludables en concordancia con las políticas de salud pública.

Artículo 6°. *Prohibiciones en el rotulado o etiquetado nutricional.* En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones:

- 6.1 De propiedades que no estén basadas en evidencia científica.
- 6.2 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico.
- 6.3 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo.
- 6.4 Que promuevan el consumo excesivo de cualquier alimento, ni ser contrarias a los buenos hábitos alimentarios.
- 6.5 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida principal.
- 6.6 Que expresen o sugerirá que la ingesta de los alimentos, cualquiera de sus ingredientes o nutrientes proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias.

Capítulo II Declaración de nutrientes

Artículo 7°. *Aplicación de la declaración de nutrientes.* La declaración de nutrientes será obligatoria para todo alimento envasado o empacado objeto de esta resolución y deberá cumplir las disposiciones del presente capítulo e incluirse en la tabla de información nutricional contemplada en el Capítulo VII del presente reglamento.

Artículo 8°. *Declaración y forma de presentación de los nutrientes.* En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente capítulo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.

Artículo 9°. *Expresión de los valores.* Los nutrientes serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la aproximación matemática al número entero o decimal más cercano, como se observa en el ejemplo:

Tabla 1. Expresión de valores

<i>Rangos de valores</i>	<i>Forma de expresión</i>	<i>Aproximación matemática (ejemplo)</i>
Valores mayores o iguales a 100	se declararán en números enteros con tres cifras	237,8 se aproxima a 238 237,3 se aproxima a 237
Valores menores a 100 y mayores o iguales a 10	se declararán en números enteros con dos cifras	54,6 se aproxima a 55 54,2 se aproxima a 54
Valores menores a 10 y mayores o iguales a 1	se declarará con una cifra decimal	9,82 se aproxima a 9,8 9,87 se aproxima a 9,9

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Valores menores a 1	Se declarará para las vitaminas y minerales con dos cifras decimales y con una cifra decimal para el resto de los nutrientes.	0,843 se aproxima a 0,84 0,848 se aproxima a 0,85
---------------------	---	--

Parágrafo 1. Si el valor es exactamente la mitad del intervalo establecido se aproxima al número superior más cercano.

Parágrafo 2. En la información nutricional, se expresará “cero” ó “0” ó “no contiene” para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como “no significativas” de acuerdo a la tabla siguiente:

Tabla 2. Cantidades no significativas

Valor energético o nutriente	Cantidades no significativas por 100g o 100 mL (expresada en kJ, g o mg)
Calorías	Menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ
Carbohidratos totales	Menor o igual que 0.5 g
Azúcares añadidos	Menor o igual que 0.5 g
Proteínas	Menor o igual que 0.5 g
Grasa total	Menor o igual que 0.5 g
Grasa saturada	Menor o igual que 0.2 g
Grasa trans	Menor o igual que 0.1 g
Colesterol	Menor que 5 mg
Fibra dietaria	Menor o igual que 0.5 g
Sodio	Menor que 5 mg

Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:

10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g del alimento y por porción, para alimentos sólidos y semisólidos y por 100 mL de producto y por porción para alimentos líquidos.

10.2 La declaración debe hacerse con base en las expresiones establecidas en el artículo 9.

10.3 El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.

10.4 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado o etiquetado. Este proceso se debe repetir cuando haya alguna modificación en la formulación y ficha técnica, previamente autorizada por el Invima. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios:

- a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta.
- b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del 20% sobre el valor declarado en la etiqueta.

- c) Para determinar el contenido de nutrientes, se debe garantizar que los métodos analíticos utilizados cumplan con los requisitos particulares para su uso específico, utilicen metodologías avaladas por organismos internacionales competentes en este campo, lo cual será verificado por la autoridad sanitaria.

10.4 En alimentos envasados o empacados en agua, salmuera o aceite, cuyo líquido normalmente no es consumido, la declaración de nutrientes debe hacerse con base en la masa escurrida o sólido drenado.

10.5 **Nutrientes de declaración obligatoria:** Deberán declararse obligatoriamente en la tabla nutricional, el valor energético y las cantidades de los nutrientes que se indican a continuación, por 100g del alimento y por porción para alimentos sólidos, y por 100 mL de producto y por porción para alimentos líquidos y con lo establecido en el artículo 9, del presente reglamento técnico:

Tabla 3. Formas de expresión de los nutrientes de declaración obligatoria

Nutriente	Forma de expresión	Requisitos adicionales
Energía	Debe expresarse en kilojulios (kJ) (opcional entre paréntesis kilocalorías (kcal). Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, kilocalorías.	La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos totales, proteínas y fibra dietaria, más otras fuentes de energía consideradas en el artículo 11 el presente reglamento, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla nutricional según los criterios del numeral 10.4.
Proteína	Debe expresarse en gramos	-
Grasa total	Debe expresarse en gramos	Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, las cantidades de ácidos grasos monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol.
Grasa saturada	Debe expresarse en gramos	La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por 100 g, o 100 mL a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol.
Grasa trans	Debe expresarse en gramos	-
Carbohidratos totales	Debe expresarse en gramos	-
Azúcares totales	Debe expresarse en gramos	La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de azúcar por 100 g de alimentos, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

		edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares"
Azúcares añadidos	Debe expresarse en gramos	-
Fibra dietaria	Debe expresarse en gramos	La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de fibra dietaria por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble.
Sodio	Debe expresarse en miligramos	-
Vitamina A	Debe expresarse en µg ER	La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de..." o "No es una fuente significativa de..." seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran.
Vitamina D	Debe expresarse en microgramos o Unidades Internacionales	
Hierro	Debe expresarse en miligramos	
Zinc	Debe expresarse en miligramos	

10.5.1. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se pueden declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo III de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 mL del alimento.

10.6 Nutrientes de declaración opcional. Se podrán declarar opcionalmente los nutrientes indicados a continuación. No obstante, cualquier declaración de propiedad nutricional sobre los mismos implica que la declaración del nutriente deja de ser opcional y se convierte en obligatoria.

10.6.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y polialcoholes, colesterol y potasio. Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y polialcoholes, debe expresarse en gramos y el colesterol y potasio en miligramos. Por porción y por 100 g de alimento sólido y en gramos por porción y por 100 mL de alimento líquido, según lo establecido en el artículo 9 del presente reglamento técnico.

Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes. El cálculo de energía se realiza con base en los valores reales de los nutrientes. Para el cálculo de energía y nutrientes se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

11.1 **Energía.** La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Tabla 4. Factores de conversión

Carbohidratos disponibles	17 kJ/g (4 kcal/g)
Proteínas	17 kJ/g (4 kcal/g)
Grasas	37 kJ/g (9 kcal/g)
Alcohol (Etanol)	29 kJ/g (7 kcal/g)
Ácidos orgánicos	13 kJ/g (3 kcal/g)

- Para fibra dietaria, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional;
- Para polialcoholes como sorbitol, manitol, xilitol y otros, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional.
- Para el caso de los carbohidratos no glucémicos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.

11.2 **Proteínas.** La cantidad de proteínas que ha de declararse debe calcularse utilizando la fórmula siguiente: Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl x 6,25, a no ser que se dé un factor diferente en normas internacionales o en el método de análisis para un alimento.

11.3 **Carbohidratos Totales.** Los carbohidratos totales se calculan por sustracción de la proteína, la grasa total, la humedad y la ceniza, de la masa total del alimento

Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el rotulado o etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos:

12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas (5 y 6). Se aceptará una tolerancia de - 30% o +30% de la cantidad de referencia

Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos Infantiles

Alimento	Cantidad de referencia
Cereales secos instantáneos como espesante o para preparar colada, papilla	10 g
Galletas	10 g
Compotas	60 g
Leche (a partir de 1 año)	80 mL
Yogurt	60 g

Tabla 6. Cantidades de Referencia para Alimentos en General

Alimento	Cantidad de referencia
Almidón de maíz, papa, yuca	10 g
Arroz crudo	30 g
Avena en hojuela ³	24 g
Harina de avena	25 g
Harinas de trigo	25 g
Harina de maíz	25 g

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Pasta para sopa ³	15 g
Granos simples, por ejemplo cebada ³	45 g
Harina como ingrediente principal ³	50 g
Harina como ingrediente secundario ³	20 g
Masa de pizza	40 g
Pan corriente	50 g
Pan de molde blanco	22 g
Pan de molde integral	32 g
Tostadas	30 g
Cubitos de pan/crotones	7 g
Galleta salada tipo Cracker	24 g
Pan Francés	35 g
Miga de pan	30 g
Pastas cortas y largas crudas (como plato único) ³	55 g
Pastas frescas, pastas rellenas (por ejemplo: raviolis, tortellini)	100 g
Lasagna	140 g preparada, 55 g seca
Sémola como ingrediente principal ³	70 g
Sémola como ingrediente secundario ³	15 g
Tortillas de maíz o trigo/tacos	30 g
Waffles	85 g
PRODUCTOS DE PASTELERÍA	
Barras de cereal sin relleno	20 g
Barras de cereal con relleno	40 g
Brownies	40 g
Donas, muffins	55 g
Galletas	30 g
Pasteles/Tortas de frutas, vegetales, queso o similares	125 g
Pastelillo	50 g
Rellenos o cubiertas para tortas	35 g
Tartaleta	80 g
Tortas preparadas sin relleno	55 g
Tortas preparadas con relleno	80 g
Mezcla pastelera	30 g
Polvo de hornear	0.6 g
CEREALES PARA DESAYUNO	
Mezcla para preparar bebida a base de cereal, listo para reconstituir (tipo refresco instantáneo)	Cantidad necesaria para preparar un vaso (sin hielo)
Cereales para desayuno (tipo cereal caliente), hojuelas de maíz	40 g seco; 55 g con sabor y endulzado
Cereales para desayuno (tipo cereal caliente) hojuelas de avena	1 taza preparada con 22 g de cereal seco simple
Cereales para desayuno, listo para consumir.	30 g
Cereales para desayuno, listo para consumir, pesando menos de 20 g por taza; por ejemplo, granos de cereal simple expandido	15 g
Salvado de avena	21 g
Salvado o germen de trigo	15 g

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Hojuelas de trigo o maíz	30 g
PAPAS	
Papas a la francesa prefritas congeladas	80 g
Papa fresca o congelada	80 g
VEGETALES SIN SALSA FRESCOS O CONGELADOS	
Vegetales frescos o congelados ³	85 g
Ají, cebolla ³	30 g
OTROS VEGETALES	
Vegetales usados principalmente para aderezar (por ejemplo: pimentón, perejil) ³	4 g
Todos los vegetales sin salsa enlatados en líquido	130 g
Todos los vegetales con salsa, frescos, enlatados o congelados	110 g
Jugo de vegetales	200 mL
Aceitunas ⁴	15 g
Encurtidos, todos los tipos ⁴	30 g
Pasta de vegetales (por ejemplo: pasta de tomate)	30 g
Salsa de vegetales (por ejemplo: salsa de tomate)	12 g
PLATOS PREPARADOS CONGELADOS	
Plato mixto (carne o pollo con agregado)	250 g
Plato mixto de vegetal	135 g
OTROS PLATOS PREPARADOS	
Medibles en tazas (por ejemplo: espagueti con salsa, etc.)	1 taza
No medibles en taza (por ejemplo: burritos, pizza, sándwiches, etc.)	140 g (adicionar 55 g para productos que llevan algún tipo de salsa)
FRUTAS PROCESADAS	
Todas las frutas enlatadas o congeladas, excepto las listadas en categorías separadas	140 g
Ciruelas deshidratadas (secas)	40 g
Durazno deshidratado (seco)	60 g
Brevas en almíbar	100 g
Uvas pasas	30 g
Duraznos mitades ⁴	85 g
Duraznos trozados ⁴	85 g
Frambuesas ³	85 g
Frutas para adorno o sabor (por ejemplo: cerezas)	4 g
Frutas para aderezar (por ejemplo: salsa o puré de ciruela)	70 g
Otras frutas usadas como ingrediente principal	55 g
Jugos, néctares y bebidas de fruta	200 mL
Jugos usados como ingredientes (por ejemplo: jugo de limón)	5 mL
Frutas en almíbar o encurtidas ⁴	30 g
Salsa a base de frutas (por ejemplo: salsa de frambuesa, salsa de fresa)	30 g
PRODUCTOS LÁCTEOS	
Arequipe/Manjar blanco	30 g
Crema chantillí	10 g

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Crema de leche	20 g
Suero para untar	30 g
Helados	45 g (1 bola pequeña)
Helados en porción individual (por ejemplo: paletas, vasito, cono, sándwich de helado, etc.)	1 unidad
Kumis	150 mL / g
Yogurt cremoso	150 g
Yogurt líquido	200 mL / g
Bebidas lácteas fermentadas	200 mL / g
Leche condensada	30 g
Leche evaporada	30 g
Leche en polvo	Cantidad necesaria para preparar un vaso (sin hielo)
Leche líquida	200 mL
Bebidas con leche	200 mL
Quesillo	30 g
Queso cottage	110 g
Queso fresco o campesino	20 g
Queso para untar	13 g
Queso rallado	18 g
Quesos excepto los listados en categorías separadas	30 g
Queso tipo petit suisse	30 g
Postre lácteo	80 g
Postre lácteo con fruta	145 g
PRODUCTOS DE LA PESCA, CARNES Y SUS DERIVADOS	
Anchoas enlatadas	15 g
Caviar	15 g
Carnes embutidas	50 g
Chorizo y Longaniza	55 g
Jamón Tajado y Mortadela	38 g
Salchicha	40 g
Hamburguesa	70 g
Paté	15 g
Tocineta	7 g
Pescados, mariscos ahumados	55 g
Conserva de pescado (por ejemplo: salmón, jurel u otro)	100 g
Pescados, mariscos enlatados ⁵	56g
HUEVO	
Huevo fresco ³	50 g
Ovoproductos (huevo en polvo)	Cantidad para reemplazar un huevo de 50 g
LEGUMINOSAS EN GRANO SECO	
Arveja, garbanzos, lentejas, frijol, habas ³	60 g
LEGUMINOSAS ENLATADAS	
Arveja, garbanzos, lentejas, frijol	120 g
ACEITES Y GRASAS	

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Aceites	5 mL
Mantequilla	7 g
Sustitutos de mantequilla, en polvo	2 g
Margarina	7 g
Mayonesa	6 g
Aceite en aerosol (tipo spray)	0.25 g
NUECES Y SEMILLAS	
Coco rallado	15 g
Nueces	30 g
Maní	30 g
Almendras	30 g
Mezclas de ellos	30 g
Pastas y cremas de nueces y semillas (por ejemplo: pasta de maní)	2 cucharadas
AZÚCAR, PRODUCTOS DE CHOCOLATE Y OTROS PRODUCTOS DULCES	
Azúcar	10 g
Sustitutos de azúcar	Cantidad equivalente a la cantidad de referencia de azúcar para endulzar
Jarabe usado como ingrediente principal (por ejemplo: jarabe de maíz)	20 mL
Bebidas carbonatadas	200 mL
Bebidas no carbonatadas	200 mL
Bebidas hidratantes	200 ml
Bebidas hidratantes en polvo	20 g – 30 g
Caramelos, dulces ⁶	15 g
Goma de mascar (chicle) ⁶	3 g
Masmelos	30 g
Mermelada	20 g
Miel de abejas	10 g
Miel para pancakes	10 g
Salsa de chocolate	30 g
Chocolate de consumo directo	25 g
Chocolate de mesa sin azúcar	8 g
Chocolate de mesa con azúcar	20 g
Panela	25 g
Decorativos para productos horneados, tortas, galletas (por ejemplo: azúcar de color, chispas de chocolate).	1 cucharadita o 4 g si no se puede medir en cucharaditas
MISCELÁNEOS	
Café soluble	Cantidad necesaria para preparar una taza
Café molido	Cantidad necesaria para preparar una taza
Achiras	25 g
Extruidos de maíz	15 g
Tortillas de maíz	30 g
Mixtos (papa-tajada-chicharrón)	40 g
Palomitas de maíz/maíz pira	30 g

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Papas fritas/Plátano frito	30 g
Productos de almidón de yuca, horneados (besitos y rosquitas)	30 g
Productos expandidos o de pellet de harina/chicharrón	15 g
Paleta de agua, congelados con sabor y endulzados	85 g
Mezclas en polvo para preparar bebidas (sin alcohol)	Cantidad necesaria para preparar 1 vaso (sin hielo)
Mezclas secas para recubrir carne, pescados, mezclas sazonantes	12 g
Espicias, hierbas, (diferentes a los suplementos dietarios)	¼ de cucharadita o 0.5 g si no es medible en cucharaditas
Salsas para pasta	125 g
Salsa inglesa, salsa de soya, salsa para carnes	5 mL
Salsa tártara	15 g
Salsas picantes	6 g
Aderezo para ensaladas	30 g
Mostaza	10 g
Vinagre	5 mL
Vino de cocina	5 mL
PRODUCTOS DESHIDRATADOS	
Caldos deshidratados y concentrados	2.5 g
Crema en polvo y sopas deshidratadas	20 g

12.2 Para los alimentos que no se encuentran definidos en las tablas de este anexo, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos la porción debe ser de un tamaño que pueda ser razonablemente consumida por una persona en una ocasión.

12.3 Las cantidades corresponden a los alimentos tal como se comercializan y sólo su parte comestible.

12.4 Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la cantidad de referencia al tamaño de porción en la etiqueta en una unidad casera apropiada para su producto específico, usando los procedimientos establecidos en el Capítulo II del presente reglamento.

12.5 Las cantidades de referencia se refieren a los alimentos tal como se comercializan, como por ejemplo productos crudos o procesados (cereales, leguminosas, etc).

12.6 Para alimentos empacados con un líquido, la cantidad de referencia se refiere a los sólidos drenados, excepto para alimentos en los que tanto sólidos como líquidos son consumidos.

12.7 Cantidades de referencia para alimentos listos para el consumo, o casi listos para el consumo (por ejemplo, calentar y servir o dorar y servir).

12.8 El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y las gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser razonablemente consumido en una ocasión, será considerado una porción.

12.9 Las medidas o unidades caseras comunes constituyen la base obligatoria para las declaraciones del tamaño de las porciones e incluyen: la taza; el vaso; la cucharada; la

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

cucharadita; la rebanada o tajada; la fracción de la unidad; los recipientes comúnmente usados en la casa como la jarra, bandeja u otra medida casera común para envasar alimentos. No obstante, en aquellos alimentos en los que no sea posible expresar una porción en estas medidas, se podrá utilizar como medida casera una rebanada, una fracción de la unidad, onzas o el número de unidades que más se aproxime a la cantidad de referencia.

12.10 La declaración del tamaño de la porción, debe expresar la cantidad en unidades de acuerdo al Sistema Internacional de Unidades (valor de la magnitud con su respectiva unidad) y entre paréntesis la medida casera, en medidas caseras comunes debe estar seguida, entre paréntesis.

- a) Los líquidos deben ser declarados usando mililitros (mL) y cualquier otro alimento en gramos (g). Los gramos deben ser aproximados al número entero más cercano, con excepción de cantidades menores de 5 g. Para cantidades entre 2 g y 5 g los números se deben aproximar al 0.5 g más cercano y cantidades menores de 2 g deben ser aproximadas al 0.1 g más cercano.
- b) El tamaño de las porciones puede ser declarado también en onzas (oz) y onzas fluidas (oz fl), en paréntesis, después de la medida del sistema internacional de unidades, separada por una línea diagonal, cuando otras medidas caseras comunes constituyen la declaración principal para la porción del alimento.

12.11 Declaración de las medidas caseras: Las medidas caseras deben expresarse de la siguiente forma:

- a) Taza: Se expresa en incrementos de 1/4 o 1/3 de taza;
- b) Cucharada: Se expresa como 1, 1 1/3, 1 1/2, 1 2/3, 2, o 3 cucharadas;
- c) Cucharadita: Se expresa como 1/8, 1/4, 1/2, 3/4, 1, o 2 cucharaditas.

12.12 Número de porciones por envase: si un envase contiene más de una porción, el número de porciones que se declare en el rótulo o etiqueta puede ser expresado con el número entero más cercano y utilizar la palabra "aproximadamente" o su abreviación "aprox". No obstante, se aceptan las siguientes excepciones:

- a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano a 0.5 de la porción y la palabra "aproximadamente". Por ejemplo: aproximadamente 3.5 porciones.
- b) Cuando la porción es calculada con base en los sólidos drenados y el número de porciones cambia debido a la variación natural del tamaño de la unidad (cerezas tipo Marrasquino, pepinillos encurtidos, entre otros), se puede declarar el número usual de porciones en un envase. Por ejemplo, "usualmente 5 porciones".

12.13 Porciones de alimentos en unidades individuales (por ejemplo: galletas, panecillos, pan tajado, ponqué tajado): el tamaño de la porción será determinado de acuerdo con los tamaños establecidos en las tablas 4 y 5 y una tolerancia de - 30% o +30% del valor de referencia.

Parágrafo. Se exceptúan de los anteriores criterios, los alimentos con variación natural de tamaños, tales como frutas en almíbar tipo conserva (cerezas marrasquino, brevas, duraznos), vegetales en medio líquido, productos en escabeche y otros productos similares, en los cuales se debe declarar el tamaño de una (1) porción en peso que más se aproxime a la cantidad de referencia correspondiente.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

12.14 Porciones de alimentos en unidades grandes normalmente divididos para su consumo (Ejemplos: tortas, pasteles, pizza): El tamaño de una porción es la rebanada o tajada, expresada como una fracción del total más cercana a la cantidad de referencia. Las rebanadas se pueden expresar como 1/2, 1/3, 1/4, 1/5, 1/6, o fracciones más pequeñas que se pueden expresar dividiendo estos valores por 2 o 3. Se permite usar 1/8, 1/12 y 1/16 pero no las fracciones 1/7, 1/11, 1/13 y 1/14.

12.15 Porciones de alimentos en presentaciones no contempladas en los numerales 12.1 y 12.2 (Ejemplos: harina, arroz, salsas en general, esparcibles, azúcar, margarina, cereal para desayuno), y comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público y comidas y platos preparados que necesariamente requieren cocción:

- a) El tamaño de una porción es la cantidad expresada en medidas caseras que más se aproxime a la cantidad de referencia del alimento;
- b) Para comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público y comidas y platos preparados que necesariamente requieren cocción, envasados o empacados en porciones individuales y cumpliendo con las disposiciones para porciones individuales, el tamaño de su porción, será el contenido comestible íntegro del envase;

12.16 Envases de alimentos surtidos: para productos que contienen un surtido de porciones individuales o dos o más compartimentos, con un alimento diferente en cada compartimento, deben incluir el rotulado o etiquetado nutricional para cada variedad de alimento, por tamaño de porción y por 100 g o mL, calculados con base en la cantidad de referencia correspondiente. Lo anterior no aplica para envases de alimentos surtidos en los que puede leerse la información nutricional de los productos que lo contienen a través de su empaque.

Artículo 13°. Equivalencias de las medidas caseras comunes. Para la declaración del tamaño de las porciones se establecen las siguientes equivalencias con el sistema internacional de unidades:

- 1 cucharadita (cdta) equivale 5 mL
- 1 cucharada (cda) equivale 15 mL
- 1 taza equivale 200 mL o 240 mL
- 1 vaso equivale 200 mL o 240 mL
- 1 onza fluida (oz fl) = 30 mL
- 1 onza de peso (oz) = 28 g

Parágrafo: se exceptúan estas medidas para los alimentos que incluyen su propia unidad de medida incluida en el empaque.

Artículo 14°. Abreviaturas permitidas. Para la declaración de energía, nutrientes y el tamaño de las porciones de que trata el presente capítulo, únicamente se permite el uso de las siguientes abreviaturas:

Tabla 7. Abreviaturas permitidas en nutrientes

Energía y algunos nutrientes	Abreviatura permitida
Grasa total	Grasa
Grasa saturada/Ácidos grasos saturados	Grasa sat.
Grasa poliinsaturada	Grasa poliinsat.
Grasa monoinsaturada	Grasa monoinsat.
Grasa Trans/Ácidos Grasos Trans	Trans

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Carbohidratos Totales	Carb. Total
Azúcares añadidos	Az. Añadidos
Fibra dietaria	Fibra
Vitamina	Vit.

Tabla 8. Abreviaturas permitidas en tamaños de porciones

Tamaño de las porciones	Abreviatura permitida
Cucharadita	Cdta
Cucharada	Cda.
Onza fluida	oz fl
Onza	Oz.
Gramos	g
Mililitro	mL
Tamaño de la porción	Porción
Porciones por envase	Porciones
Aproximadamente	Aprox.

Capítulo III

Valores diarios de referencia de nutrientes.

Artículo 15°. Valores diarios de referencia de nutrientes. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 6 meses y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

Tabla 9. Valores diarios de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N)

Energía/Nutrientes	Unidad de Medida	Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos
Energía /Calorías	Kcal	1000 kcal	2 000 kcal
Grasa total	Gramos	33 g	66 g
Grasa monoinsaturada	Gramos	NE	NE
Grasa poliinsaturada	Gramos	NE	NE
Carbohidratos	Gramos	150 g	300 g
Fibra dietaria	Gramos	14 g	28 g
Proteínas	Gramos	25 g	50 g
Vitamina A	µg ER	300 µg ER	800 µg ER
Vitamina C/ Ácido Ascórbico	Miligramos	15 mg	83 mg
Calcio	Miligramos	700 mg	1 000 mg
Hierro	Miligramos	11 mg	20 mg
Vitamina D	microgramos/Unidades Internacionales	15 µg / 600 UI	15 µg / 600 UI
Vitamina E	Miligramos ET	5 mg	9 mg
Vitamina B1/Tiamina	Miligramos	0,5 mg	1,15 mg
Vitamina B2/Riboflavina	Miligramos	0,5 mg	1,2 mg
Niacina/Ácido nicotínico	Miligramos	6 mg	15 mg
Vitamina B6/Piridoxina	Miligramos	0,5 mg	1,3 mg
Ácido Fólico /Folacín/Folato	Microgramos	150 µg	400 µg
Vitamina B12/Cobalamina	Microgramos	0,9 µg	2,4 µg
Fósforo	Miligramos	460 mg	700 mg
Yodo	Microgramos	90 µg	150 µg
Magnesio	Miligramos	80 mg	310 mg
Zinc	Miligramos	3 mg	11 mg
Cobre	Microgramos	340 µg	900 µg
Ácido Pantoténico	Miligramos	2 mg	5 mg

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Vitamina K	Microgramos	25 µg	65 µg
Selenio	Microgramos	20 µg	70 µg
Potasio	Miligramos	3000 mg	4700 mg

NE: No Especificado para etiquetado nutricional.

Tabla 10. Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT)

Nutrientes	Unidad de Medida	Niños mayores de 7 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos
Sodio, Máx.	Miligramos	1000 mg	2000 mg
Grasa saturada, Máx.	Gramos	NE	20 g
Grasa trans, Máx.	Gramos	NE	2.2 g
Azúcares añadidos, Máx.	Gramos	25 g	50 g
Colesterol, Máx.	Miligramos	NE	300 mg

NE: No Especificado para etiquetado nutricional.

Parágrafo 1: Para el caso de la Vitamina A, 1 ER es = 1 µg de Retinol o 6 µg de β-caroteno o 12 µg de otros carotenoides. Cuando se dispone del contenido de carotenoides provitamina A (α-caroteno, β-caroteno, β-criptoxantina) en los alimentos se deben utilizar los µg de Actividad Equivalente de Retinol (µg RAE). 1 µg RAE = 1 µg de Retinol o 12 µg de β-caroteno ó 24 µg de α-caroteno y β criptoxantina.

Parágrafo 2: Para el caso de Folato, 1 EFD = 1 µg de folato dietético = 0,6 µg de ácido fólico adicionado a los alimentos o como suplemento ingerido con las comidas = 0,5 µg de ácido fólico de suplementos ingerido con el estómago vacío.

Capítulo IV

Declaración de propiedades nutricionales.

Artículo 16°. Requisitos. Todo alimento que haga uso de declaraciones de propiedades nutricionales debe cumplir con los siguientes requisitos:

16.1 Requisitos Generales:

16.1.1 Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se realicen con base en los valores diarios de referencia en el presente reglamento técnico, y a los ácidos grasos establecidos en los artículos 19.1 y 19.2.

Parágrafo: Las declaraciones de propiedades nutricionales que ya habían sido aprobadas por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima, seguirán siendo vigentes, para el presente reglamento técnico. Adicionalmente, si se requiere de otra declaración de un nutriente que no tenga valor de referencia, el fabricante deberá solicitarlo a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima.

16.1.2 El tamaño de letra de los términos o descriptores utilizados para las declaraciones de propiedades nutricionales no podrá exceder más de dos veces el tamaño de las letras usadas en el nombre del alimento, el cual está establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique o sustituya.

16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Artículo 17°. Tipos de declaraciones de propiedades nutricionales. Las declaraciones de propiedades nutricionales son:

17.1 Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes: se entiende por declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento. (Ejemplos: “Fuente de calcio”; “excelente contenido de fibra y bajo de grasa”; “fortificado”)

17.2 Declaración de propiedades de comparación de nutrientes: se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. (Ejemplos: “reducido”; “menos que”; “menos”; “aumentado”; “más que”.)

17.3 Declaración de propiedades de no adición: se entiende cualquier declaración de propiedades de que no se ha añadido un ingrediente a un alimento, sea directamente o indirectamente. El ingrediente es uno cuya presencia o adición está permitida en el alimento y que los consumidores esperarían normalmente encontrar en el alimento. Por ejemplo “sin azúcar añadido” en una galleta.

Artículo 18°. Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes. Las condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes son las siguientes:

18.1 La declaración debe utilizar los términos o descriptores que se ajusten al contenido del nutriente, fibra dietaria o energía del alimento. No se podrá utilizar términos, descriptores o sinónimos diferentes a los permitidos en el presente reglamento.

18.2 El término “libre de sal” debe cumplir con el criterio “libre de sodio”. En el caso que el alimento no cumpla con el requisito libre de sodio, para expresar que el producto no tiene adición de sal, debe indicarse utilizando el mensaje: “no tiene sal agregada” o “sin adición de sal”, cumpliendo con los requisitos de la declaración de propiedades nutricionales **“Sin sal/sodio añadido”**.

18.3 Se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.

Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extramagro, Fortificado.

19.1 Excelente fuente: deben cumplir con los siguientes requisitos:

Tabla 11. Condiciones para el descriptor “Excelente fuente”:

Componente	Condiciones: no menos de
Proteína	20 % de VRN por 100 g (sólidos) 10 % de VRN por 100 mL (líquidos) o 20 % de VRN por porción de alimento
Vitaminas y minerales	30 % de VRN por 100 g (sólidos) 15 % de VRN por 100 mL (líquidos) o o 30% de VRN por porción de alimento
Fibra	6 g por 100 g o 20% del valor diario de referencia por porción

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Ácidos grasos omega-3	0.6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico. Por 100 g o 100 mL
Grasas monoinsaturadas	Al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto
Grasas poliinsaturadas	Al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas poliinsaturadas y las grasas poliinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto
Grasas insaturadas	Al menos un 70% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas insaturadas y las grasas insaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto

19.2 Buena fuente: deben cumplir con los siguientes requisitos:

Tabla 12. Condiciones para el descriptor “Buena fuente”:

Componente	Condiciones: no menos de
Proteína	10 % de VRN por 100 g (sólidos) 5 % de VRN por 100 mL (líquidos) o 10 % de VRN por porción de alimento
Vitaminas y minerales	15 % de VRN por 100 g (sólidos) 7.5 % de VRN por 100 mL (líquidos) o o 15% de VRN por porción de alimento
Fibra	3 g por 100 g o mL o 10% del valor diario de referencia por porción
Ácidos grasos omega-3	Al menos 0.3 g de ácido alfa-linolénico, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico. Por 100g o 100mL

Los alimentos que cumplan con el descriptor “buena fuente de”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “proporciona”, “fuente”, “contiene” o “con”.

19.3 Libre de: para utilizar el descriptor “libre de” los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos:

Tabla 13 Requisitos para el descriptor “Libre de”

Nutriente	Requisitos para el descriptor “Libre de” (por 100 g para alimentos sólidos o 100 mL para alimentos líquidos)
Calorías:	<ul style="list-style-type: none"> – Contiene menos de 4 kcal. – Si un alimento cumple con esta condición sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido calórico, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que, el alimento naturalmente, es libre de calorías;
Grasa:	<ul style="list-style-type: none"> – Contiene menos de 0.5 g de grasa total. – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa. – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de grasa, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa. <p>El término “libre de grasa” podrá ser utilizado en la leche descremada, siempre y cuando cumpla los requisitos establecidos en este literal.</p>
Grasa saturada	– Contiene menos de 0.1 g de grasa saturada.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

	<ul style="list-style-type: none"> – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa. – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de grasa saturada, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa saturada.
Ácidos grasos trans:	<ul style="list-style-type: none"> – Contiene menos de 0.1 g de grasas trans. – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa. – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de ácidos grasos trans, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa trans.
Azúcares totales	<ul style="list-style-type: none"> – Contiene menos de 0.5 g de azúcares.
Colesterol	<ul style="list-style-type: none"> - Contiene menos de 5 mg por 100 g (sólidos) o por 100 mL (líquidos) y, para ambas declaraciones menos de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada por 100 mL (líquidos) y menos de 10 % de energía de grasa saturada
Sodio:	<ul style="list-style-type: none"> – Contiene menos de 5 mg de sodio. – El alimento no debe contener cloruro de sodio o cualquier otro ingrediente o aditivo que contenga sodio – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de sodio, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de sodio.

19.3.1 Los alimentos que cumplan con el descriptor “libre de”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “no contiene”; “cero” (o su expresión numérica); “exento de” o “fuente no significativa de” “sin”.

19.3.2 El uso de los términos “libre”, “bajo” implica que el alimento ha sido modificado en alguna manera, éstos se podrán utilizar únicamente en alimentos que han sido especialmente procesados, modificados o formulados, con el fin de disminuir o remover una cantidad de un nutriente presente en el alimento. Por ejemplo: Las arvejas enlatadas habitualmente contienen sodio, en consecuencia, si este alimento es procesado de tal manera que cumple con los requisitos para ser considerado “bajo” o “libre” en sodio podrá denominarse de esta forma.

19.3.3 Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza, están exentos del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos o descriptores utilizados para describir el nivel del nutriente no deben dar a entender que es una cualidad exclusiva de ese producto, sino que se trata de una cualidad natural del alimento.

19.4 **Bajo en:** para utilizar el descriptor “bajo en” los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos:

Tabla 14. Requisitos para el descriptor “Bajo en”

Nutriente	Requisitos para el descriptor “Bajo en” (por 100 g o 100 mL)
Calorías:	– Contiene un máximo de 40 kcal por 100 g o 20 kcal por 100 mL.
Grasa:	– Contiene un máximo de 3g por 100 g (sólidos) o 1,5 g por 100 mL (líquidos).

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

	El término "bajo en grasa" podrá ser utilizado en la leche semidescremada, siempre y cuando cumpla los requisitos establecidos en este literal.
Grasa saturada	- Contiene un máximo de 1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 mL (líquidos) y no más del 10 % de energía proviene de grasa saturada
Colesterol	- Contiene un máximo de 0.02 g por 100 g (sólidos) 0.01 g por 100 mL (líquidos)
Sodio:	- Contiene un máximo 80 mg por 100 g o 100 mL de alimento. El término "bajo en sal" puede usarse si el producto cumple con el criterio "bajo en sodio".

Parágrafo: Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de".

19.5 Muy bajo en: solamente se permite para sodio, si contiene un máximo 40 mg por 100 g o 100 mL de alimento.

19.6 Magro: solamente aplica para carnes y pescados, debe contener menos de 10 g de grasa total, menos de 4.5 g de grasa saturada y menos de 95 mg de colesterol por porción declarada en la etiqueta.

19.7 Extramagro: solamente se aplica para carnes y pescados. Debe contener, máximo 5 g de grasa total, 2 g de grasa saturada y 95 mg de colesterol por porción declarada en la etiqueta-

19.8. Fortificado: para el uso de este descriptor, se debe cumplir los siguientes requisitos:

19.8.1 Principios generales para el uso del descriptor fortificado en los alimentos. La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos cumplirá los siguientes principios generales:

- a) Los nutrientes derivados de los alimentos incluidos en la dieta diaria deben ser considerados en concentraciones que no den lugar a una ingestión excesiva o insignificante del nutriente esencial fortificado, frente al que ya tiene.
- b) La fortificación de un nutriente esencial no debe dar lugar a efectos perjudiciales en el metabolismo de ningún otro nutriente contenido en el alimento.
- c) Las fuentes de los nutrientes esenciales pueden ser naturales o sintéticas, y su selección debe basarse en consideraciones como la seguridad y la biodisponibilidad. Además, los criterios de pureza deben tener en cuenta la normativa nacional o en su defecto las normas FAO/OMS, normas internacionales reconocidas y en ausencia de esta los libros de farmacopea internacionales.
- d) El nutriente esencial deberá ser estable y disponible en el alimento bajo las condiciones usuales de envasado, procesamiento, almacenamiento, distribución y uso.
- e) El nutriente esencial debe ser biodisponible.
- f) La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos no deberá utilizarse para inducir a error o a engaño al consumidor, en cuanto al valor nutricional del alimento.
- g) Deberá disponerse de métodos de medición normalizados o internacionalmente aceptados por organismos competentes para control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados en los alimentos.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

19.8.2 **Nutrientes esenciales que pueden adicionar para fortificar los alimentos.** Los alimentos podrán fortificarse por uno o más de los nutrientes esenciales indicados a continuación, los compuestos vitamínicos y sales minerales deben ser los especificados en la siguiente tabla:

Tabla 15. Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar

Nutriente	Compuesto vitamínico y/o sal mineral
Vitamina A	-retinol -acetato de retinilo -palmitato de retinilo -beta-caroteno
Vitamina D	- colecalciferol - ergocalciferol
Vitamina E	- D-alfa-tocoferol - DL-alfa-tocoferol - acetato de D-alfa tocoferilo - acetato de DL-alfa tocoferilo - succinato ácido de D-alfa tocoferilo - Succinato de DL-alfa tocoferil polietilen glicol 1000 - ALFA-tocoferol < 20 % - beta-tocoferol < 10 % - gamma-tocoferol 50 % – 70 % - delta-tocoferol 10 % – 30 %.
Vitamina K	- filoquinona (fitomedianona) - menaquinona-7 y menaquinona-6
Vitamina B1	- clorhidrato de tiamina - mononitrato de tiamina - cloruro de monofosfato de tiamina - cloruro de pirofosfato de tiamina
Vitamina B2	- riboflavina - riboflavina 5'-fosfato sódico
Niacina	- ácido nicotínico - nicotinamida - hexanicotinato de inositol (hexaniacinato de inositol)
Ácido pantoténico	- D-pantotenato cálcico - D-pantotenato sódico - Dexpantenol - pantetina
Vitamina B6	- clorhidrato de piridoxina - piridoxina 5'-fosfato - dipalmitato de piridoxina
Ácido fólico	- ácido pteroilmonoglutámico - L-metilfolato cálcico
Vitamina B12	- Cianocobalamina - Hidroxocobalamina -5'-desoxiadenosilcobalamina - metilcobalamina
Vitamina C	- ácido L-ascórbico - L-ascorbato sódico - L-ascorbato cálcico - L-ascorbato potásico - 6-palmitato de L-ascorbilo - L-ascorbato de magnesio - L-ascorbato de zinc
Calcio	- carbonato de calcio - cloruro cálcico - sales cálcicas de ácido cítrico - gluconato cálcico - glicerofosfato de calcio - lactato de calcio

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

	<ul style="list-style-type: none"> - sales cálcicas de ácido ortofosfórico - hidróxido cálcico - malato de calcio - óxido de calcio - sulfato de calcio - citrato malato cálcico - acetato de calcio - L-ascorbato cálcico - bisglicinato de calcio - piruvato de calcio - succinato de calcio - L-lisinato de calcio - L-pidolato de calcio - L-treonato de calcio
Magnesio	<ul style="list-style-type: none"> - acetato de magnesio - carbonato de magnesio - cloruro de magnesio - sales magnésicas de ácido cítrico - gluconato de magnesio - glicerofosfato de magnesio - sales magnésicas de ácido ortofosfórico - lactato de magnesio - hidróxido de magnesio - óxido de magnesio - sulfato de magnesio - citrato de magnesio y potasio - L-ascorbato de magnesio - bisglicinato de magnesio - L-lisinato de magnesio - malato de magnesio - L-pidolato de magnesio - piruvato de magnesio - succinato de magnesio - taurinato de magnesio - acetyl taurinato de magnesio
Hierro	<ul style="list-style-type: none"> - carbonato ferroso - citrato ferroso - citrato férrico de amonio - gluconato ferroso - fumarato ferroso - difosfato férrico de sodio - lactato ferroso - sulfato ferroso - difosfato férrico (pirofosfato férrico) - fosfato ferroso amónico - sacarato férrico - hierro elemental (carbonilo + electrolítico + deshidrogenado) - bisglicinato de hierro - etilendiaminotetraacetato de ferrosodico (III) trihidratado
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> - carbonato cúprico - citrato cúprico - gluconato cúprico - sulfato cúprico - complejo cobre-lisina - L-pidolato ferroso - fosfato ferroso - taurinato de hierro (II)
Cromo	<ul style="list-style-type: none"> - cloruro de cromo (III) - lactato de cromo (III) trihidrato - nitrato de cromo - picolinato de cromo

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

	- sulfato de cromo (III)
Zinc	<ul style="list-style-type: none"> - acetato de zinc - bisglicinato de zinc - cloruro de zinc - citrato de zinc - gluconato de zinc - lactato de zinc - óxido de zinc - carbonato de zinc - sulfato de zinc - L-ascorbato de cinc - L-aspartato de cinc - L-lisinato de cinc - malato de cinc - mono-L-metionina-sulfato de cinc - L-pidolato de cinc - picolinato de cinc - zinc metionina - zin histidina
Selenio	<ul style="list-style-type: none"> - selenito de sodio - selenito ácido de sodio - seleniato de sodio - levadura enriquecida con selenio* - Seleniometionina
Potasio	<ul style="list-style-type: none"> - bicarbonato de potasio - carbonato de potasio - cloruro de potasio - citrato de potasio - gluconato de potasio - glicerofosfato de potasio - lactato de potasio - hidróxido de potasio - sales potásicas de ácido ortofosfórico

*Levadura enriquecida con selenio: levaduras producidas por cultivo en presencia de selenito de sodio como fuente de selenio y que contienen, en la forma seca comercializada, un máximo de 2.5 mg Se/g. La especie con selenio orgánico predominante presente en la levadura es seleniometionina (entre el 60 % y el 85 % del selenio extraído total presente en el producto). El contenido de otros compuestos orgánicos de selenio, incluida la selenocisteína, no excederá del 10% de selenio total extraído. Normalmente, los niveles de selenio inorgánico no superarán el 1% del selenio extraído total.

Parágrafo. Los compuestos vitamínicos o sales minerales no especificados en la Tabla 15, deberán ser aprobados por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima.

19.8.3 Rango del valor de referencia para el uso del descriptor “Fortificado”. Los alimentos que de manera voluntaria hagan el proceso de fortificación, deberán cumplir con el rango del 20% al 100% del VRN establecido en la Tabla 9 del presente reglamento, por porción declarada, sin superar el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL), definido en la Resolución 3803 de 2016, o la norma que la modifique o sustituya.

Parágrafo 1. Se excluye del cumplimiento del presente artículo los alimentos cuya fortificación sea obligatoria.

Parágrafo 2. La declaración del descriptor “fortificado”, puede hacerse de la siguiente manera: “Fortificado con Vitaminas X y Minerales X”, “Con Vitaminas X y Minerales X”, “Más Vitaminas X y Minerales X”. La cual debe cumplir con los rangos establecidos, por porción declarada en la etiqueta.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Artículo 20°. Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas. Las condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas son las siguientes:

20.1 La declaración de propiedades nutricionales comparativas, debe basarse en el alimento tal como se ofrece a la venta.

20.2 Los alimentos comparados deben corresponder a versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares y los alimentos que se comparan deben ser identificados claramente, lo cual significa que debe hacerse en la misma cantidad.

20.3 Se debe indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o en el contenido de nutrientes de acuerdo con lo siguiente:

20.3.1 El valor de la diferencia expresado en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta.

20.3.2 La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión, de tal forma que el consumidor pueda identificarlos fácilmente.

20.3.3 La información indicada en los numerales 20.3.1 y 20.3.2 debe figurar junto o inmediatamente debajo del término descriptor utilizado para la declaración comparativa y en un tamaño de letra no menor de la mitad de dicho término.

20.4 El alimento reducido en grasa saturada, no debe aumentar el contenido de ácidos grasos trans

20.5 El alimento reducido en ácidos grasos trans no debe aumentar el contenido de ácidos grasos saturados.

Artículo 21°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas.

21.1 Reducido en: la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el valor energético o en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados y una diferencia absoluta mínima, tal como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 16. Requisitos para el descriptor “Reducido en”

Nutriente	Diferencia relativa mínima	Diferencia absoluta mínima
Calorías	25%	40 kcal (Sólidos)
		20 kcal (Líquidos)
Grasas	25%	3 g (Sólidos)
		1.5 g (Líquidos)
Grasas Saturada	25%	1.5 g (Sólidos)

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

		0.75 g (Líquidos)
Azúcares	25%	3 g (Sólidos)
		1.5 g (Líquidos)
Sodio	25%	80 mg
Colesterol	25%	20 mg (Sólidos)
		10 mg (Líquidos)

Parágrafo 1. El término “Reducido” no puede utilizarse si el alimento de referencia cumple con los requisitos como “Bajo” aporte.

Parágrafo 2. El término “Reducido” debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición “en” y del nutriente o calorías que han sido objeto de reducción. Por ejemplo “Reducido en calorías”; “Reducido en grasa”.

Parágrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “menos” o “más bajo en”, “ligero”, “liviano”.

Parágrafo 4. El término light únicamente puede usarse únicamente para reducido en calorías.

Artículo 22°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición.

22.1 “Sin azúcares añadidos”, “sin azúcares agregados”, “sin azúcares adicionados”: se permite el descriptor si cumple las siguientes características:

- No se ha añadido ningún tipo de azúcares a los alimentos, incluyendo pero no limitándose a: sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabes o siropes, maltodextrinas, panela, melaza, néctar de ágave, jugo de caña, dextrosa, azúcar turbinado, melaza negra, cristales de jugo de caña, zumo de caña evaporado, concentrado de fruta, zumo de fruta concentrado, sólidos de jarabe de maíz, maltosa, D- ribosa, sucrosa, sólidos de glucosa, cebada de malta, azúcar morena, caramelo, fructosa cristalina.
- El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente, incluyendo pero no limitándose a: mermeladas, jaleas, chocolate con edulcorantes calóricos, trozos de frutas con edulcorantes calóricos, cereales azucarados, concentrados no reconstituídos de zumos de fruta.
- No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares en el producto final (ejemplo: utilizando enzimas para hidrolizar almidones y liberar azúcares).

22.2 “Sin sal/sodio añadido”: se permite el descriptor si cumple las siguientes características:

- El alimento no debe contener sal, ni otras sales o aditivos que contengan sodio.
- El alimento no contiene ingredientes que contengan sal/sodio, incluyendo pero no limitándose a: salsas, caldos deshidratados, alimentos en conserva, embutidos, sucedáneos de la sal, carnes marinadas, entre otros.
- No contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que se utilizan en sustitución de la sal añadida, incluyendo pero no limitándose a: algas marinas.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

d) Debe cumplir con el requisito de “bajo en sodio”.

Capítulo V

Declaraciones de propiedades de salud.

Artículo 23°. Requisitos. Todo alimento que sea objeto de declaraciones de propiedades de salud, debe cumplir con los requisitos exigidos para la declaración de nutrientes y declaración de propiedades nutricionales del presente reglamento.

Parágrafo: Las declaraciones de propiedades de salud que ya habían sido aprobadas por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima, seguirán siendo vigentes, para el presente reglamento técnico.

Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud: Las declaraciones son de tres tipos: 1. Declaración en función de nutrientes, 2. Declaraciones de propiedades de función y 3. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:

24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.

Ejemplo:

“El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/excelente en el nutriente A”, dentro de una alimentación completa.

24.2 Otras declaraciones de propiedades de función: Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo regular de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.

Ejemplo:

“La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A”.

Para efectos del presente reglamento técnico, se señalan algunas declaraciones de propiedades de otras funciones y sus características generales:

24.2.1. Declaraciones que relacionan el consumo de probióticos con una mejor función digestiva:

a) El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente:

- Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano.
- Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares.
- Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal.
- Tener la capacidad de colonizar el intestino.
- Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona.

b) El alimento debe contener un número mayor o igual de bacterias viables de origen probiótico a 1×10^6 UFC/g en el producto terminado hasta el final de la vida útil.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

- c) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta.
- d) Modelo de declaración: “Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal”.

24.2.2. Declaraciones de propiedades de salud que relacionan el consumo de prebióticos con una mejor función intestinal:

a) La sustancia considerada como prebiótico debe cumplir lo siguiente:

- La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria.
- Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon.
- Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica).
- Ser fermentables por la microflora intestinal.
- Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena.
- Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios para la salud.
- Estimular selectivamente el crecimiento y/o la actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar.

b) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular con prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar tales como el ejercicio físico y el tipo de alimentación.

c) Modelo de declaración: “Una dieta adecuada y el consumo regular de mínimo X g al día de prebióticos Y, promueve una flora intestinal saludable/buena/balanceada”; “Beneficia la flora intestinal”; “Ayuda en el mejoramiento intestinal /función digestiva”

24.3 Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: La declaración consiste en dos partes: (i) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación conocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación.

El beneficio alegado debería proceder del consumo regular de una porción de un alimento, (definida en el artículo 12 del presente documento), o constituyente alimentario en el contexto de una dieta saludable. Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN), el alimento en cuestión debería ser:

(i) una fuente excelente del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o, (ii) bajo en, reducido en, o libre del constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo.

Cuando sea aplicable, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para “excelente” “bajo en”, “reducido en”, o “libre de”.

Ejemplos:

“Una dieta saludable baja en la sustancia nutritiva o el nutriente A puede reducir el riesgo de la enfermedad D.

“El alimento X tiene una cantidad baja de la sustancia nutritiva o el nutriente A”.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

“Una dieta saludable y rica en sustancia nutritiva A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene un excelente contenido de la sustancia nutritiva o el nutriente A”

Artículo 25°. *Prohibiciones en declaraciones en salud.* Están prohibidas las siguientes declaraciones:

25.1 Las declaraciones de propiedades en salud no deben sugerir que el alimento por sí sólo es suficiente para la alimentación diaria y tampoco deben sugerir que la alimentación equilibrada con base en alimentos comunes no suministra las cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos.

25.2 Las declaraciones de propiedades en salud no deben promover el consumo excesivo de cualquier alimento, ni ser contrarias a los buenos hábitos alimentarios establecidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana.

25.3 Las declaraciones de propiedades en salud no deben generar dudas sobre la inocuidad y calidad de alimentos similares.

25.4 No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del presente reglamento técnico.

25.5 No se permite cuantificar el grado de reducción del riesgo.

25.6 Las declaraciones de propiedades de salud no deben implicar en ningún caso propiedades curativas, medicinales ni terapéuticas.

25.7 El término “saludable” o cualquier término derivado de este, como: “salud”, “salubre”, “saludablemente”, “salubridad”, “buena salud”, “estado sano”, no puede ser usado en el rotulado o etiquetado de un alimento para describirlo como “saludable” ni presentarlo, de modo que se pueda suponer que el alimento en sí comunica “salud”. Así mismo los términos “alimento completo”, “nutrición balanceada”, “nutrición completa” o equivalentes, con los cuales se pueda suponer que un alimento por sí solo es suficiente para la alimentación diaria.

Artículo 26°. *Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud.* Previa comercialización del producto, se aceptarán las declaraciones de propiedades que ya hayan cumplido con los criterios de declaraciones de propiedades de salud de función de nutrientes establecidos en el acta de la SEAB No. 4 y 13 del 2017, de no cumplir con los criterios allí mencionados deberá acogerse al protocolo de aprobación definido en la Resolución 684 de 2012.

Capítulo VI

Especificaciones y formatos de la tabla de información nutricional y del etiquetado frontal.

Artículo 27°. *Especificaciones de la Tabla de Información Nutricional.* La tabla de información nutricional cumplirá las condiciones generales y específicas que se establecen a continuación:

27.1 Condiciones generales.

27.1.1 La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, con tamaño mínimo del 25% del área disponible para

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

impresión de la cara en donde se ubique (preferiblemente cara posterior), en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa.

27.1.2 La información nutricional deberá incluir las cifras y las unidades correspondientes a cada nutriente declarado.

27.1.3 La información nutricional debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso que en la etiqueta original aparezca la información en otro idioma o en español, se debe utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible, que contenga la traducción y requisitos del presente reglamento técnico.

Este rótulo complementario se puede utilizar en productos importados con etiqueta original en español que requieran expresar la información nutricional, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente reglamento, y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización.

27.1.4 El tipo de letra de la información nutricional debe ser Arial o Helvética, de fácil lectura.

27.1.5 La información sobre energía, nutrientes puede declararse utilizando las abreviaturas permitidas de conformidad con lo establecido en el Capítulo II del presente reglamento.

27.1.6 Para el caso de los productos importados se permite el uso de los formatos de tablas nutricionales de otro país, no obstante, debe incluirse la tabla nutricional para Colombia cumpliendo con todos los requisitos establecidos en el presente reglamento técnico.

Artículo 28°. Condiciones específicas

28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 10 puntos. Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa saturada, grasas trans, azúcares añadidos y sodio, deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. La tabla nutricional debe ocupar mínimo el 25% del área disponible de impresión del lugar de la etiqueta donde sea ubicada.

28.2 El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando "g" para gramos o "mg" para miligramos, "µg" microgramos o UI (unidades internacionales), según corresponda.

28.2.1 La declaración de grasa monosaturada, poliinsaturada (cuando corresponda de ácidos omega-3), grasa monoinsaturada y grasa trans debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de grasa total.

28.2.2 La declaración de fibra dietaria y azúcares totales debe aparecer en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de carbohidratos totales y, cuando corresponda, la declaración de fibra soluble e insoluble debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de fibra dietaria.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

28.3 La información sobre vitaminas y minerales, excepto sodio y potasio, debe separarse de la información de los demás nutrientes con una línea y presentarse verticalmente en una o dos líneas, utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos.

28.4 Los datos nutricionales deben aparecer en el siguiente orden: calorías, grasa total saturada, grasa trans, carbohidratos, fibra dietaria, azúcares totales, azúcares añadidos, proteína, y sodio. Los nombres y sus datos nutricionales de los siguientes nutrientes: calorías, sodio, grasa saturada, grasas trans y azúcares añadidos, deben estar en negrilla y tener la letra 1.3 veces más grande en tamaño que las demás.

28.5 Para los campos de tamaño de porción y número de porciones por envase se utilizará el tipo de letra Arial o Helvética en un tamaño mínimo de 10 puntos.

Artículo 29°. Formatos de Tabla de Información Nutricional. La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento:

- a) Vertical estándar;
- b) Simplificado;
- c) Tabular y lineal.

Artículo 30°. Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional. Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional:

30.1 Formato vertical estándar. El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 10 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos tabular, lineal y simplificado.

FIGURA 1 Formato vertical estándar

Información Nutricional		
Por 100 g y por porción		
Tamaño de porción: 1 unidad (40 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 2 porciones		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	261	101

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Grasa total	13 g	5.2 g
Grasa poliinsaturada	3.0 g	1.2 g
Grasa saturada	6.0 g	2.4 g
Grasa trans	2.0 g	0.8 g
Carbohidratos totales	31 g	12 g
Fibra dietaria	0.0 g	0.0 g
Azúcares totales	5.0 g	2.0 g
Azúcares añadidos	2.0 g	0.8 g
Proteína	5.0 g	2.0 g
Sodio	560 mg	224 mg
Vitamina D	5.0 µg	2.0 µg
Hierro	4.0 mg	1.6 mg
Zinc	4.0 mg	1.6 mg
Vitamina A	3.0 µg ER	1.2 µg ER
Calcio	400 mg	160 mg
Vitamina B1	1 mg	0.4 mg

Parágrafo: Para el caso de carne cruda a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos, la declaración de contenido de sodio, deberá realizarse de la siguiente manera:

FIGURA 2 Formato para carnes frescas marinadas

Información Nutricional		
Por 100g y por porción		
Tamaño de porción: 1 unidad (40 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 2 porciones		
Sodio (mg)	Por 100g	Por porción
	560	224

30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de seis (6) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares, azúcares añadidos, proteína, vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Para este efecto “cantidad no significativa” o “no es fuente significativa”, se establece en el Capítulo II de este reglamento.

El formato simplificado debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar, como se muestra en la figura 3, e incluir:

a) La siguiente información:

- Calorías totales, grasa total, grasa saturada, grasa trans, carbohidratos totales o su abreviatura Carb. Total, proteína, sodio y azúcares añadidos.
- Cualquier otro nutriente de declaración obligatoria si están presente en cantidades mayores a las no significativas.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

b) La frase “No es fuente significativa de (...)”. Indicando en el espacio de los puntos suspensivos aquellos nutrientes identificados como cantidades no significativas) en la parte inferior de la tabla de Información Nutricional;

FIGURA 3 Formato simplificado

Información Nutricional		
Por 100g y por porción		
Tamaño de porción: 1 unidad (40g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 2 porciones.		
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción
	241	96
Grasa total	13 g	5.2 g
Grasa saturada	6.0 g	2.4 g
Grasa trans	2.0 g	0.8 g
Carbohidratos totales	31 g	12 g
Azúcares añadidos	2.0 g	0.8 g
Sodio	560 mg	224 mg
No es fuente significativa de Proteína, Vitamina D, Hierro, Zinc, Vitamina A y fibra.		

30.3 **Formatos tabular y lineal.** Los formatos tabular o lineal se pueden usar en el caso de envases cuya área disponible de impresión en la etiqueta del producto es menor a 225 cm².

30.4 **Formato tabular.** El Formato Tabular debe presentar la información nutricional en forma horizontal dispuesta en cuatro secciones, como se muestra en la Figura 4.

FIGURA 4 Formato tabular

Información Nutricional Por 100g y por porción	Calorías	Por 100 g	Por porción
			261 kcal
	Grasa total	13 g	5.2 g
	Grasa saturada	6.0 g	2.4 g
	Grasa Trans	2.0 g	0.8 g
Tamaño de porción: 1 unidad (40 g)	Sodio	560 mg	224 mg
Número de porciones por envase: Aprox. 2 porciones	Carbohidratos totales	31 g	12 g
	Fibra dietaria	0 g	0 g
	Azúcares totales	5.0 g	2.0 g
	Azúcares añadidos	2.0 g	0.8 g
	Proteína	5.0 g	2.0 g
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Zinc.			

30.5.2 Formato lineal

El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible por tamaño y forma, incluir en la etiqueta el formato tabular. Únicamente se listarán los nutrientes por 100g - mL y por porción. Deben estar en negrilla los siguientes nutrientes: calorías, grasa saturada, sodio y azúcares añadidos.

Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

FIGURA 5 Formato Lineal

Artículo 31. *Tabla de información nutricional para productos que contienen alimentos surtidos, productos en paquetes múltiples:* deben cumplir las siguientes especificaciones:

31.1 Productos surtidos:

Información nutricional (100 g o 100 mL): **Calorías 261**, Grasa total 13.0 g, **Sodio 560 mg**, Carbohidratos totales 31 g, **Azúcares añadidos 2.0 g**, Proteína 5.0 g, Vitamina A 4.0 µg ER, Vitamina D 5.0 µg, Hierro 4.0 mg y Zinc 3.0 mg. No es fuente significativa de grasa saturada, grasa trans y fibra.

Información nutricional (porción): **Calorías 101**, Grasa total 5.2 g, **Sodio 224 mg**, Carbohidratos totales 12.0 g, **Azúcares añadidos 0.8 g**, Proteína 2.0 g, Vitamina A 1.2 µg ER, Vitamina D 2 µg, Hierro 1.6 mg y Zinc 1.6 mg. No es fuente significativa de grasa saturada, grasa trans y fibra.

- Para productos alimenticios consistentes en dos o más paquetes individuales de ingredientes, ambos contenidos en otro envase exterior, ambos destinados para la venta al público, la tabla de información nutricional debe aparecer sobre el envase exterior ofrecido al público;
- Cuando dos o más productos son simplemente combinados sin que se use o exista un envase o paquete exterior que los contenga o un empaque transparente, cada producto debe tener su propia tabla de información nutricional;
- Cuando los productos surtidos son empacados en forma individual, con la intención de que el consumidor los ingiera al mismo tiempo, la información nutricional debe ser especificada para cada producto o para su mezcla.

31.2 Paquetes múltiples

Para productos que consisten de dos o más alimentos envasados individualmente, contenido en un envase exterior y destinado para su consumo por separado, la información nutricional debe ser especificada para cada alimento en un lugar claramente visible al consumidor.

31.3 Envases pequeños y pirograbados

Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 77 cm², deben incluir la información nutricional en el envase secundario. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.

Los productos en envases de vidrio genéricos retornables que contengan declaraciones de propiedades nutricionales deben incluir una dirección o número telefónico que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional.

Artículo 32. *Etiquetado frontal de advertencia:* Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 17, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado.

Tabla No. 17 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia

Nutriente	Sólidos (100 g)	Líquidos (100 mL)
Sodio (mg)	>= 400	>= 150

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Azúcares añadidos (g)	≥ 10	≥ 5.0
Grasas saturadas (g)	≥ 4.0	≥ 3.5

- Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.
- Se entenderá por alimentos envasados o empacados que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal o aditivo que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas. Para el caso de la sal, esta debe cumplir con la normatividad vigente en fortificación.
- Se entenderá por alimentos envasados o empacado que se les haya adicionado azúcares; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo, cualquier azúcar añadido, e ingredientes que contengan agregados azúcares añadidos.
- Se entenderá por alimentos envasados o empacados que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados.

32.1 Forma del sello de advertencia: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será incluyendo sellos en la etiqueta un símbolo cuadrado de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" de manera individual o con 2 o 3 sellos (según corresponda). Las letras del texto deberán ser mayúsculas y de color blanco, tipo de letra ARIAL BOLD, seguido de una leyenda en el inferior con el texto: "MODERE SU CONSUMO". Además, en el mismo símbolo, deberá inscribirse en letras negras, la palabra "Minsalud", según el diagrama del presente artículo.

FIGURA 5. Forma del sello frontal de advertencia



Parágrafo: No se puede utilizar otro formato de etiquetado frontal, ni tipo de forma de sello de advertencia, ni cambiar el texto, tipo de letra, diagrama o dibujo.

32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia: El o los símbolos referidos se ubicarán en la parte superior derecha de la cara frontal (o cara principal de exhibición) de la etiqueta de los productos. Las dimensiones del o los símbolos referidos estarán

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

determinadas de acuerdo al área de la cara principal de exhibición de la etiqueta, según la siguiente tabla:

Tabla 18. Dimensiones del sello de advertencia

Área de la cara principal de la etiqueta (cm ²)	Dimensiones de símbolo (lado del cuadrado)
< 30	Rotula en el envase mayor que los contenga teniendo en cuenta su tamaño
≥ 30 y <60	1.5 cm
≥ 60 y <100	2.0 cm
≥ 100 y <200	2.5 cm
≥ 200 y <300	3.0 cm
≥ 300	3.5 cm

Cuando corresponda rotular más de un símbolo con el descriptor "ALTO EN", éstos deberán estar dispuestos uno junto con el otro o uno debajo del otro, teniendo en cuenta las formas descritas en el literal d) del artículo 32.3. Si aplican los 3 sellos, deben rotularse en el siguiente orden: azúcares añadidos, sal/sodio y grasa saturada. El o los símbolos deberán rotularse de modo visible, indeleble y fácil de leer en circunstancias normales de compra y uso. En ningún caso podrán ser cubiertos total o parcialmente.

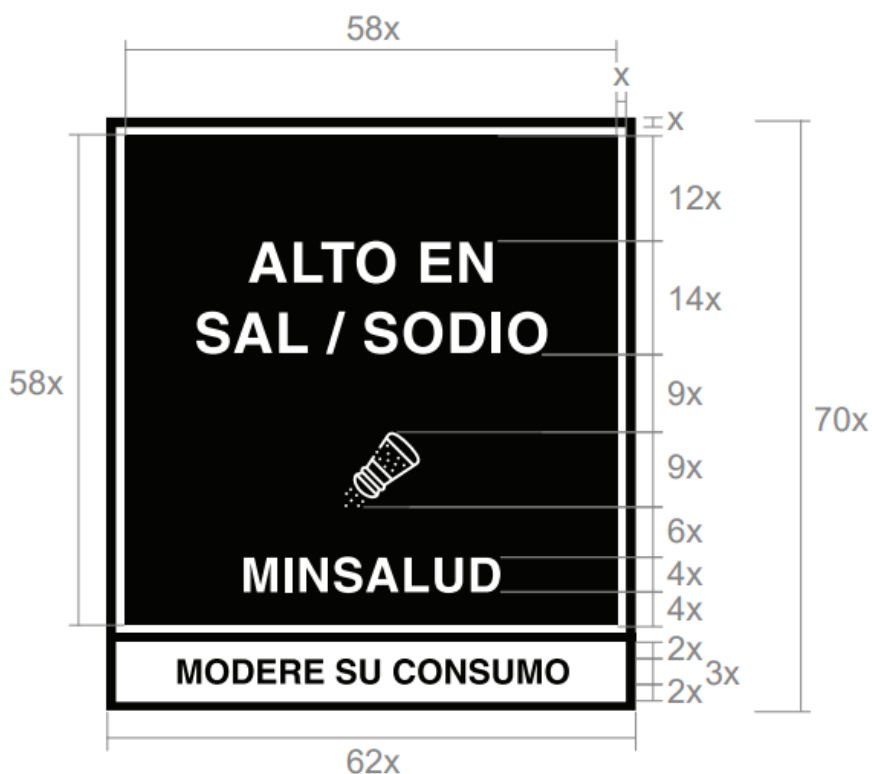
32.3 Proporciones del sello de advertencia: Todos los elementos (textos e íconos), deben estar centrados sobre el eje y del cuadro negro, a continuación se establecen las proporciones:

a) Azúcares añadidos



b) Sal/sodio

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

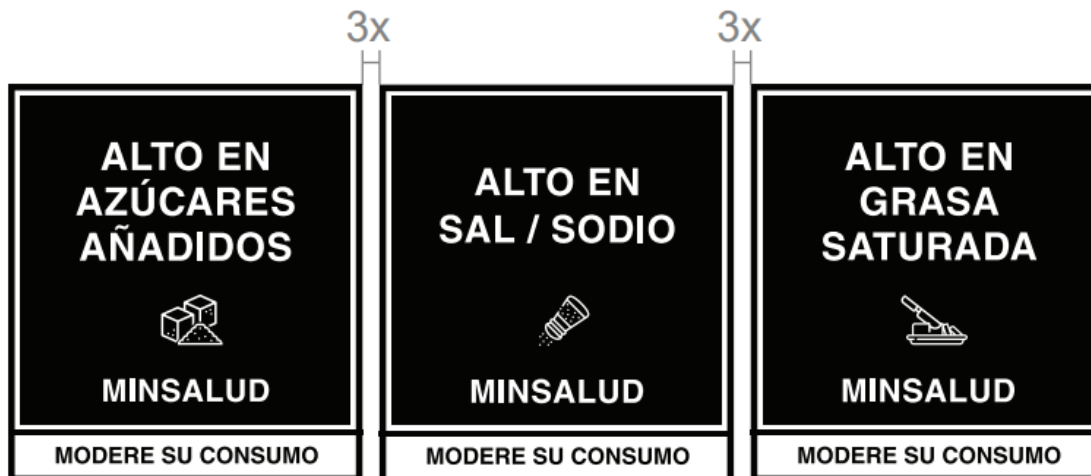


c) Grasas saturadas



d) Distancia entre 1 o más sellos

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano



La letra "x" corresponde a la unidad de proporción sobre la que se construye el ícono del sello.



Parágrafo 1. Se podrá también utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en la propuesta normativa. El adhesivo deberá estar fijado de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido, gofrado, serigrafía, termofijación, u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en las condiciones normales de uso, conservación, almacenamiento, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil.

Parágrafo 2. No se podrá utilizar otro sello de advertencia o imagen o logo diferente al que se encuentra establecido en el presente reglamento técnico.

Parágrafo 3. En el caso de envases retornables, se puede usar 2 opciones: 1. Utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble o 2. Estipular el sello de advertencia en el envase secundario. En ambos casos, deben cumplir los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32. No obstante, los envases fabricados a partir de la entrada en vigencia del presente reglamento técnico deberán cumplir con los sellos de advertencia en el envase primario.

Artículo 33. Sello positivo: cuando el alimento envasado cumpla con todos los siguientes criterios técnicos, puede de manera voluntaria incluir el sello positivo, cumpliendo con las características, tamaños y ubicación definidos en el presente reglamento técnico.

33.1 Cumplir con los siguientes contenidos máximos para sodio, grasa saturada y azúcares añadidos:

Tabla 19. Contenidos máximos para sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas

Nutriente	Sólidos (100 g)	Líquidos (100 mL)
Sodio (mg)	80	60
Azúcares añadidos (g)	2.0	1.0
Grasas saturadas (g)	2.0	2.0

33.2 Su primer ingrediente en la lista de ingredientes no puede ser: sodio o aditivos con sodio, grasas y/o azúcares añadidos.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y/o no calóricos.

33.4 **Forma del sello positivo:** La forma de destacar las características nutricionales indicadas en los numerales 33.1, 33.2 y 33.3, será etiquetado con un símbolo de visto bueno color RGB (34, 55, 98) o CMYK (100%, 87%, 33%, 22%) y un visto bueno de color blanco en su interior, tal como se muestra en la siguiente figura:

FIGURA 6. Forma del sello positivo



Parágrafo. No se puede utilizar otro tipo de forma de sello positivo, ni cambiar el color, añadir letras o frases, ni tamaños, ni ubicación.

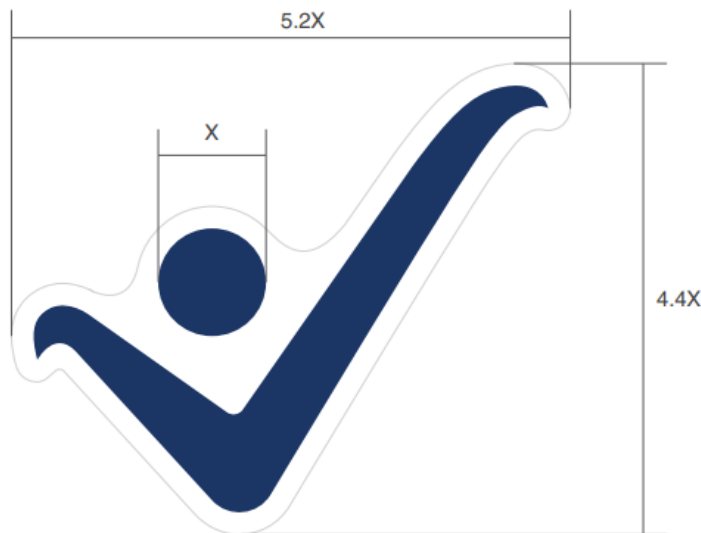
33.5 **Dimensiones y ubicación del sello de positivo:** El símbolo referido se ubicará en la parte inferior izquierda de la cara frontal de la etiqueta de los productos. Las dimensiones del o los símbolos referidos estarán determinadas de acuerdo al área de la cara principal de exhibición de la etiqueta, según la siguiente tabla:

Tabla 20. Dimensiones del sello positivo

Área de la cara principal de la etiqueta (cm ²)	Dimensiones de símbolo (lado más largo)
< 30	Rotula en el envase mayor que los contenga
>= 30 y <60	1.4 cm
>= 60 y <100	1.8 cm
>= 100 y <200	2.5 cm
>=200 y <300	3.0 cm
>= 300	3.5 cm

Proporciones

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano



La letra "x" corresponde a la unidad de proporción sobre la que se construye el ícono del sello.

Capítulo VII Evaluación de la Conformidad

Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad los fabricantes, comercializadores o importadores, deberán presentar la Declaración de Conformidad de Primera Parte, en los términos y condiciones establecidos en la Norma ISO/IEC 17050-1 y ISO/IEC 17050- 2 en su versión vigente, por inspección visual de la información contenida en la etiqueta nutricional y en los sellos de advertencia. Esta declaración presume que el declarante, ha efectuado por su cuenta, las verificaciones, inspecciones y los ensayos requeridos, y por tanto proporciona bajo su responsabilidad que los alimentos empacados o envasados cumplen con lo establecido en el presente reglamento técnico.

Artículo 35. Documento para evaluar la Conformidad. Los fabricantes, comercializadores o importadores, deberán presentar por una única vez y por cada presentación del producto un Certificado de Conformidad de acuerdo con los requisitos y formatos establecidos en la Norma ISO/IEC 17050 – 1 y Norma ISO/IEC 17050 – 2.

Parágrafo 1. El certificado de la Evaluación de la Conformidad y la documentación de apoyo que lo respalde, deberán estar a disposición para los efectos de vigilancia.

Parágrafo 2. En el caso de los productos importados, el importador deberá adjuntar el certificado de conformidad a la licencia o registro de importación, según sea el caso, al momento de su presentación en la Ventanilla Unica de Comercio Exterior (VUCE).

Capítulo VIII Responsabilidad, inspección, vigilancia y control

Artículo 36. Responsabilidad. Las personas naturales o jurídicas que se dediquen al procesamiento, comercialización y/o importación de los alimentos envasados y empacados para el consumo humano serán responsables del cumplimiento de los requerimientos sanitarios contemplados en la reglamentación sanitaria y de lo dispuesto en el presente reglamento técnico.

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Artículo 37. Inspección, vigilancia y control. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, en coordinación con las entidades territoriales del orden departamental o distrital, y en desarrollo del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario, definido por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1229 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya, para lo cual podrán aplicar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el procedimiento administrativo sancionatorio previsto en la Ley 1437 de 2011.

Capítulo IX Disposiciones finales

Artículo 38. Autorización para el agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos. El agotamiento de etiquetas y uso de adhesivos deben ser autorizados por el INVIMA, de conformidad con el procedimiento que para el efecto esta entidad señale.

Parágrafo 1. Durante el periodo de transitoriedad de la presente resolución, el agotamiento de etiquetas no requerirá previa autorización por parte del Invima.

Parágrafo 2. Los responsables de los alimentos envasados o empacados podrán hacer uso de adhesivos sobre la etiqueta, según lo establecido en el artículo 32 y en lo que refiere al etiquetado frontal de advertencia, siempre y cuando los adhesivos cumplan exactamente con las disposiciones contenidas en el presente reglamento técnico. Esta alternativa sólo podrá ser utilizada doce (12) meses contados a partir de la publicación en el Diario Oficial y no requerirá previa autorización por parte del Invima.

Parágrafo 3. En la entrada en vigencia de la presente resolución, los rótulos y etiquetas de todos los productos en comercialización deben dar cumplimiento a la totalidad de sus requisitos. Por tanto, no se autorizará el agotamiento de existencias de etiquetas o el uso de adhesivos para aquellos rótulos o etiquetas que estén bajo la Resolución 333 de 2011.

Parágrafo 4. Para productos importados, previa emisión del Certificado de Inspección Sanitaria CIS por parte del Invima, se permitirá el uso de un rótulo o etiqueta complementaria que contenga la información exigida en la presente resolución, la cual deberá ir adherida en lugar visible. Su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización.

Artículo 39. Revisión y actualización. Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece con la presente resolución, el Ministerio Salud y Protección Social, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales y las evidencias existentes, procederá a su revisión en un término no mayor a cinco (5) años, contados a partir de la fecha en vigencia, o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

Artículo 40. Notificación. El presente reglamento técnico será notificado a través del punto de contacto OTC (Obstáculos Técnicos al Comercio) del Ministerio de Comercio,

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

Industria y Turismo, a los países integrantes de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

Artículo 41. Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 12 del artículo 10° de la Decisión Andina 827 de 2018, las disposiciones relativas con el etiquetado frontal de advertencia contenidas en el artículo 32, entrarán en vigencia 6 meses después de la publicación del presente reglamento técnico en el Diario Oficial, en tanto que los demás artículos entran empezarán a regir a los doce (12) meses siguientes de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, periodo en el cual, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados o empacados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, deben adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas. A partir de los doce (12) meses siguientes a la fecha de publicación de esta resolución, queda derogado el artículo 3 de la Resolución 4135 de 1976, la Resolución 333 de 2011, numeral 5.2° y artículo 6° de la Resolución 2508 de 2012.

Parágrafo 1. Hasta por un plazo máximo de doce (12) meses, contados a partir de la fecha de publicación de esta resolución en el Diario Oficial, los fabricantes, importadores y comercializadores de los alimentos envasados y empacados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, seguirán acatando lo establecido en la Resolución 333 de 2011 y los artículos 5.2 y 6 de la resolución 2508 de 2012.

Parágrafo 2. Los alimentos envasados y empacados que pasados los doce (12) meses de entrada en vigencia de la presente norma y que a esa fecha no cumplan con el etiquetado nutricional y etiquetado frontal de advertencia aquí establecido, independiente de la fecha de fabricación, y en el caso de no agotarse durante este término los productos, deberán ser retirados por parte del fabricante, comercializador o importador.

PUBLÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a los

FERNANDO RUIZ GÓMEZ
Ministro de Salud y Protección Social