REPUBLICA DE COLOMBIA

Libertad y Orden

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO DE 2023

( )

Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8 y anexos técnicos número 1 y 2 de la Resolución 2013 de 2020: “Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones”

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 9 de 1979, 9 de la Ley 1355 de 2009 y 2 numeral 30 del Decreto - Ley 4107 de 2011 y,

CONSIDERANDO.

Que, mediante la Resolución 2013 del 9 de noviembre de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y definió 2 metas de reducción para 59 alimentos procesados priorizados por su contenido de sodio.

El artículo 2 de la Resolución 2013 de 2020, establece el campo de aplicación de la normativa, así como sus excepciones; el artículo 3 determina las definiciones que se usan en la aplicación de los alimentos priorizados por su contenido de sodio; por su parte los artículos 6, 7 y 8 establece los parámetros para la evaluación de la conformidad, el Anexo No. 1 dictamina las subpartidas arancelarias y el Anexo No. 2 especifica los contenidos máximos de sodio a través de dos metas de reducción.

Que este Ministerio realizó la revisión de los aspectos tecnológicos para el cumplimiento de las metas de las categorías: “salsas de soya” y “mostazas”, evidenciando que hay procesos tecnológicos diferentes para subcategorías de estos dos grupos, por su parte la salsa de soya puede realizarse mediante un proceso de fermentación natural y otro por hidrolización lo que hace que se deba subclasificar y establecer metas diferentes para cada subgrupo. De igual manera, para el caso de las mostazas se identificó un proceso para la categoría de mostazas y otro proceso para la categoría de salsas con mostazas, en ese sentido, debe modificarse el artículo 3 y los anexos técnicos 1 y 2, con el objeto de establecer las definiciones de cada subcategorías, subpartidas arancelarias y metas de reducción.

Que los Gobiernos de Estados Unidos, Costa Rica, Paraguay y Guatemala, además de otras empresas nacionales, solicitaron a este Ministerio revisar y modificar los parámetros de evaluación de la conformidad, toda vez que el número de organismos de certificación no es suficiente para evaluar los contenidos de sodio de todas las empresas nacionales e importadas sujetas a la aplicación de la Resolución 2013 de 2020, adicionalmente, los costos asociados a esta evaluación son relativamente altos especialmente para micro y pequeñas empresas, lo cual dificulta el cumplimiento de la Resolución 2013 de 2020, en ese sentido, y atendiendo a las directrices de las buenas

prácticas regulatorias, se requiere modificar los artículos 6 y 8, para eliminar el requisito de certificado de conformidad de tercera parte, y modificarlo al requisito de conformidad de primera parte, con el fin de mejorar el cumplimiento de la norma y derogar el articulo 7 toda vez que no será necesario la emisión del certificado de conformidad.

Que de acuerdo con lo discutido en el Análisis de Impacto Normativo simple de la Resolución 2013 de 2020, una de las problemáticas encontradas en el cumplimiento de la meta, es la escasez de salsas para el sector gastronómico, lo cual afecta la oferta de recetas y disminución en las ventas del sector, en ese sentido y dando continuidad a lo analizado en dicho documento, se requiere exceptuar dichos productos para el uso en el sector gastronómico y por lo tanto, se debe modificar el artículo 2 de la Resolución 2013 de 2020, en el campo de aplicación.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE.

Artículo 1. Modifíquese el artículo 2° de la Resolución 2013 de 2020, el cual quedará así:

> *"**Artículo 2. Campo de aplicación.** Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución aplican a los alimentos procesados priorizados destinados al consumo humano que se procesen, importen y/o comercialicen en el territorio nacional, y que se relacionan en el Anexo Técnico No. 2, cuyas partidas y subpartidas arancelarias indicativas se relacionan en el Anexo Técnico No. 1.*
>
> *Igualmente, a todos los fabricantes, procesadores, distribuidores, comercializadores e importadores de alimentos procesados priorizados destinados al consumo humano en el territorio nacional, a las entidades territoriales del orden departamental, distrital y al Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos – INVIMA.*
>
> ***Parágrafo 1.** Los alimentos indicados bajo los números 8, 30, 31, 32 y 33 el Anexo Técnico No 2 del presente acto administrativo, cuya vida útil no sea mayor a veinticuatro (24) horas a partir de su fabricación, no están sujetos a las metas de reducción de sodio.*
>
> ***Parágrafo 2.** Se exceptúan los alimentos utilizados como materia prima para la industria y el sector gastronómico de las disposiciones establecidas en este reglamento técnico."*

Artículo 2. Modifíquese el artículo 3 de la Resolución 2013 de 2020, el cual quedará así:

> ***"Artículo 3. Definiciones**. Para efectos de la aplicación del presente reglamento técnico, se tendrán en cuenta las siguientes definiciones y demás previstas en el marco normativo vigente:*
>
> ***Alimentos procesados priorizados por su contenido de sal-sodio.** Todo alimento procesado que, por su contenido de sodio y frecuencia de consumo, aporta al organismo niveles elevados de sodio en el contexto de una dieta total.*

Base deshidratada. *Producto concentrado en polvo o granulado, que se reconstituye con agua, leche, aceite u otro líquido, o sus mezclas para preparar salsas que se adicionan a un alimento. Se incluyen en esta categoría los productos que en el rotulado indiquen o tengan la leyenda "base para preparar …" o "mezcla para preparar...".*

Cereal extruido y expandido para el desayuno. *Productos de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenidos a partir de cereales y sus derivados, sometidos a los siguientes procesos: cocción, secado, horneado, extrusión y expansión, con inyección de aire.*

Cereal laminado para el desayuno. *Productos de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenidos a partir de cereales y sus derivados, sometidos a los siguientes procesos: cocción, secado, laminado, horneado.*

Cereales con mezcla y multiingredientes para el desayuno. *Productos de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenidos a partir de cereales y sus derivados, sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extrusión, secado, laminado, horneado, recubiertos o no, con o sin relleno y adición de otros ingredientes como pseudocereales, frutos deshidratados, frutos secos, entre otros. Se incluyen en ésta las "granolas".*

Chorizo. *Producto definido en del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique o sustituya, excepto los madurados, cuya materia prima principal sea carne de bovinos, porcinos y/o pollo.*

Crema deshidratada. *Producto definido en la Resolución 14712 de 1984, o la norma que la modifique o sustituya, lo cual incluye los deshidratados o la mezcla deshidratada para su preparación.*

Crouton envasado. *Trozo pequeño de pan tostado.*

Embutido molido de pollo. *Derivado cárnico procesado obtenido por molido de subproductos de carne de pollo y grasa sin mezcla con carne de otras especies animales, cocido o no, con aditivos de uso permitido y con requerimiento de cocción.*

Extruidos saborizados. *Productos elaborados a base de grits de maíz (grano fino a partir de sémola), entre otros, que se humedecen y se pasan por un extrusor, formándose los collets (expandidos) que posteriormente se hornean, con adición de saborizantes o de otros ingredientes que confieran sabor y adicionados con sal. No incluye los cereales para el desayuno.*

Extruidos sin adición de saborizantes. *Productos elaborados a base de grits de maíz (grano fino a partir de sémola), entre otros, que se humedecen y se pasan por un extrusor, formándose los collets (expandidos) que posteriormente se hornean, sin adición de saborizantes o de ingredientes que confieran sabor y adicionados con sal. No incluye los cereales para el desayuno.*

Galletas saladas. *Productos obtenidos mediante el horneo de una masa (líquida, sólida o semisólida) de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otros farináceos con otros ingredientes aptos para el consumo humano y que tienen sabor predominantemente salado.*

Galletas saladas especiales. *Producto que contiene por lo menos un 25% menos de sodio en relación con el contenido de las galletas saladas.*

Jamón. *Producto definido en el Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, excepto los madurados, cuya materia prima principal sea carne de bovinos, porcinos y/o pollo.*

Maní con frutos secos. *Maní mezclado con otros frutos secos como almendras, marañones, avellanas, castañas, nueces del Brasil, macadamia, pecanas, nueces del nogal, pistachos, semillas de calabaza, semillas de girasol, walnut o piñones (pine nuts).*

Maní con pasas. *Maní mezclado con uvas, las cuales fueron sometidas a un proceso de deshidratación.*

Maní con sal y/o saborizado. *Fruto seco que se consume tostado envasado o no en forma de grano entero o partido con adición de sal y/o saborizado.*

Maní dulce. *Maní confitado, maní recubierto con chocolate y maní con miel.*

Maní light en sodio. *Producto cuyo contenido de sodio se ha reducido a menos de un 50% comparado con el alimento de referencia.*

Maní tipo japonés. *Maní cubierto con mezcla de harina de trigo y otros ingredientes que le confieren sabor salado.*

Mayonesa. *Producto que cumpla con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, o la norma que la modifique o sustituya. Incluyen los aderezos tipo mayonesa.*

Meta de reducción. *Contenido máximo de sodio que deben tener los alimentos priorizados relacionados en el Anexo Técnico No. 1 del presente reglamento técnico.*

Mezcla en polvo para preparar sazonador saborizador*. Mezcla en polvo que contiene: sal, colorantes, especias, condimentos, resaltadores de sabor, la cual es añadida a una preparación para agregarle únicamente sabor y/o color. No requiere modo de cocción específico y puede ser añadido a la preparación antes, durante o después de su cocción.*

Mezcla en polvo para preparar sazonador texturizador. *Mezcla en polvo que contiene: sal, colorantes, especias, condimentos, resaltadores de sabor y almidón o almidón modificado, la cual se añade a la preparación para agregarle textura, sabor y/o color. Requiere un modo de cocción específico y debe añadirse a la preparación antes de la cocción.*

Mixtos saborizados. *Mezcla a base de papas, plátanos fritos y pasabocas tipo chicharrón o pasabocas a base de harina de trigo. También pueden contener mezclas que incluyen tortillas de maíz, tocinetas y/o pasabocas a base de harina con adición de sal, y saborizantes o de otros ingredientes que les confieran sabor.*

Mixtos sin adición de saborizantes. *Mezcla a base de papas, plátanos fritos y pasabocas tipo chicharrón o pasabocas a base de harina de trigo. También pueden contener mezclas que incluyen tortillas de maíz, tocinetas y/o pasabocas*

a base de harina con adición de sal, sin adición de saborizantes o de otros ingredientes que les confieran sabor.

Mortadela. *Producto definido como tal en el Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, cuya materia prima principal sea carne de bovinos, porcinos y/o pollo.*

Mostazas. *Aderezos o salsas que cumplan con lo establecido por la Resolución 19021 de 1985, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.*

Pan blando envasado. *Producto resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura entre otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente y cuyo nivel de dureza es bajo.*

Pan de bollería envasado. *Pieza esponjosa hecha con masa de harina de trigo y agua y cocida al horno. Como ingredientes de dicha masa están, entre otros la leche, manteca, huevos. Se incluye el pan tipo hamburguesa y tipo perro.*

Pan tajado envasado. *Pan rebanado en porciones de igual tamaño y peso, elaborado con harina de trigo, centeno, avena, linaza u otros cereales o pseudocerales adicionado con semillas de linaza o ajonjolí, entre otros.*

Pan tostado envasado*. Panes de fragilidad moderada, que se caracterizan por tener bajo contenido de humedad, cuya estructura y textura es crocante.*

Papas fritas saborizadas. *Producto a base de papas deshidratadas que contienen adiciones de almidón, harinas (maíz, papa o arroz), fritas en aceites vegetales, sal, aditivos permitidos y con adición de saborizantes.*

Papas fritas sin adición de saborizantes. *Producto a base de papas deshidratadas que contienen adiciones de almidón, harinas (maíz, papa o arroz), fritas en aceites vegetales, sal, aditivos permitidos y sin adición de saborizantes.*

Pasabocas a base de harina de trigo. *Productos elaborados con materias primas que incluyen, pero no se limitan a: cereales, papas o polvos vegetales con adición de aditivos permitidos, saborizados o no. Se procesan utilizando diferentes métodos como fritura o cocción con aire caliente, entre otros.*

Pasabocas tipo chicharrón. *Producto cárnico procesado cocido obtenido del cuero o piel de cerdo, el cual se expande por fritura. Puede contener tocino carnudo o no y se obtiene de la barriga, del lomo, de la pierna, del brazo o de la papada.*

Plátanos. *Productos elaborados a partir de plátanos frescos que son sometidos a procesos de pelado, corte y fritura, con adición de sal saborizados o no.*

Productos de harina de trigo. *Productos elaborados de una masa de harina de trigo, leudantes, sal y otros ingredientes, sometida a un proceso de fermentación laminado, cortado, fritura y posterior envasado, saborizados o no. Dichos productos son snacks y no corresponden a productos de panadería.*

Productos horneados a base de almidón de yuca. *Productos elaborados de una masa de almidón de yuca, agua, queso y otros ingredientes sometida a un proceso de moldeado, horneado y posterior envasado. El ingrediente principal es un engrudo de almidón de yuca con agua.*

Queso crema. *Producto que cumpla con el numeral 14 del artículo 6 y el numeral 1 del artículo 42 de la Resolución 2310 de 1986 y que sea blando, untable, y sin corteza.*

Queso fresco tipo campesino*. Producto que cumpla con el numeral 14 del artículo 6 y el numeral 1 del artículo 42 de la Resolución 2310 de 1986, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, y que cumpla con las siguientes características: blanco, semiduro, que durante su elaboración es sometido a proceso de prensado, con denominación de fantasía tipo campesino.*

Queso fresco tipo pasta hilada. *Producto que cumpla con el numeral 14 del artículo 6 y el numeral 1 del artículo 42 de la Resolución 2310 de 1986, o la norma que lo modifique o sustituya, y que durante su elaboración es sometido a un proceso de amasado y estirado mecánico caliente dando origen a una masa hilante y homogénea.*

Salchicha. *Producto en conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique o sustituye, cuya materia prima principal sea carne de bovinos, porcinos y/o pollo.*

Salchichón. *Producto en conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique o sustituya, cuya materia prima principal sea carne de bovinos, porcinos y/o pollo.*

Salsa con mostaza. *Salsa o aderezo que contiene semilla o harina de mostaza y que no cumple con la definición de mostaza de la Resolución 19021 de 1985, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.*

Salsas con tomate*. Salsas o aderezos que contienen tomate, salsas, puré o concentrado de tomate.*

Salsas de base vegetal. *Salsas elaboradas a partir de las especias clasificadas en la Resolución 4241 de 1991 o la norma que lo modifique o sustituya, como ingrediente mayoritario, que no corresponden a la definición de pastas vegetales establecida en la misma Resolución. Se incluyen las salsas de ají o ajo.*

Salsa de mezclas a base de salsa de soya. *Tipos de mezclas (condimentos líquidos) a base de salsa de soya que tienen la salsa de soya en su formulación como ingrediente principal. Pueden contener colorantes y otros ingredientes.*

Salsas derivadas del tomate. *Comprenden el grupo de 3 alimentos: (1) pasta de tomate, (2) pasta concentrada de tomate y (3) puré de tomate, las cuales se encuentran definidas en la Resolución 14712 de 1984 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.*

Salsa de soya con adición de aminoácidos o hidrólisis*. Salsa de soya que no proviene de una fermentación natural, sino de una adición de proteínas aisladas de soya o proteínas hidrolizadas y con adición de aditivos permitidos en la normatividad sanitaria vigente.*

Salsa de soya con fermentación natural: *salsa de soya que se produce bajo la fermentación de semillas koji y que requiere una cantidad especifica de sal, para obtener características organolépticas propias de este tipo de producto que*

pueden o no tener adición de aditivos permitidos en la normatividad sanitaria vigente.

Salsas emulsificadas. *Salsas y aderezos a base de, total o parcialmente, una emulsión de agua en grasa o aceite.*

Salsas no emulsificadas. *Salsas y aderezos a base de agua, leche de coco o leche, con adición de especias o condimentos.*

Sopa con pasta para hidratar. *Sopa deshidratada que cumple con lo establecido en la Resolución 14712 de 1984, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, que contienen fideos pregelatinizados. Se incluyen en esta categoría las "sopas tipo ramen" y las "sopa instantánea de fideos".*

Tortillas de maíz. *Producto obtenido a partir de la cocción del maíz entre otros ingredientes, agua y cal; con adición o no de saborizantes u otros ingredientes que confieran sabor.*

Yucas. *Productos elaborados a partir de yucas frescas que son sometidos a procesos de pelado, corte y fritura con adición de sal, saborizados o no."*

Artículo 3. Modifíquese el artículo 6 de la Resolución 2013 de 2020, el cual quedará así:

"Artículo 6. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. *Para efectos de evaluación de la conformidad del presente reglamento técnico, el contenido de sodio será establecido como declaración de primera parte manifestada por el productor, comercializador, o importador, o quién corresponda. 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 procesados priorizados cumplen con lo establecido en el presente acto administrativo."*

Artículo 4. Modifíquese el artículo 8 de la Resolución 2013 de 2020, el cual quedará así:

"Artículo 8. Certificado de tercera parte voluntario. *Los titulares del registro, permiso o notificación sanitaria de alimentos y bebidas envasados que deseen realizar el proceso de evaluación de la conformidad de tercera parte, lo podrán realizar de manera voluntaria con los siguientes organismos de certificación:*

1. *De certificación de producto acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico.*
2. *De certificación de producto acreditado por un organismo de acreditación extranjero, perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MLA) del Foro Internacional de Acreditación – IAF del cual ONAC es signatario, bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico, siempre y cuando el país emisor acepte los certificados colombianos.*
3. *Que haga parte de Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (ARM) celebrado por Colombia y otro país, que se encuentre vigente.*

Las condiciones para emitir el certificado de conformidad de tercera parte, lo cual incluye el valor y vigencia del mismo, serán establecidos por dichos organismos, y deben dar cumplimiento a lo contenido en este reglamento técnico."

Artículo 5. ***Notificación.*** El presente reglamento técnico será notificado a través del punto de contacto OTC (Obstáculos Técnicos al Comercio) del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a los países integrantes de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

Artículo 6. ***Vigencia y derogatorias.*** De conformidad con el numeral 12 del artículo 10 de la Decisión Andina 827 de 2018, las disposiciones establecidas en este reglamento técnico, entrarán en vigencia a los seis (6) 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 y bebidas 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. Por medio del presente acto administrativo se modifica los artículos 2,3,6,8, los anexos 1y 2, se deroga el articulo 7 de la Resolución 2013 de 2020.

PUBLÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Bogotá, D. C., a los

GUILLERMO ALFONSO JARAMILLO MARTINEZ
Ministro de Salud y Protección Social

Aprobó:
Viceministro de Salud Pública y Prestación de servicios
Directora de Promoción y Prevención
Director Jurídico

ANEXO TÉCNICO No. 1
ALIMENTOS PROCESADOS PRIORIZADOS Y SUS SUBPARTIDAS ARANCELARIAS INDICATIVAS

Para dar aplicación a la siguiente tabla se deben verificar las definiciones establecidas en el artículo 3 de este acto administrativo.

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Subpartida arancelaria Descripción según lo dispuesto en el Decreto 2153 de 2016
1	Bases deshidratadas	**2104.10.10.00** Preparaciones para sopas, potajes o caldos
2	Caldos deshidratados	**2104.10.20.00** Sopas, potajes o caldos, preparados
3	Cereal con mezcla y multiingredientes para el desayuno	**1904.10.00.00** Productos a base de cereales obtenidos por inflado o tostado
4	Cereal extruido y expandido para el desayuno	**1904.10.00.00** Productos a base de cereales obtenidos por inflado o tostado
5	Cereal laminado para el desayuno	**1904.10.00.00** Productos a base de cereales obtenidos por inflado o tostado
6	Chorizo	**1601.00.00.00** Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.
7	Crouton envasado	**1905.40.00.00** Pan tostado y productos similares tostados.
8	Embutido molido de Pollo	**1601.00.00.00** Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.
9	Extruidos saborizados	**1904.10.00.00** Productos a base de cereales obtenidos por inflado o tostado.
10	Extruidos sin adición de saborizantes	**1904.10.00.00** Productos a base de cereales obtenidos por inflado o tostado.
11	Galletas saladas	**1905.90.10.00** Galletas saladas o aromatizada.
12	Galletas saladas especiales	**1905.90.10.00** Galletas saladas o aromatizada.
13	Jamón	**1602.41.00.00** Jamones y trozos de jamón.
14	Maní con frutos secos	**2008.19.90.00** Frutos de cáscara, maníes (cacahuetes, cacahuates) y demás semillas, incluso mezclados entre sí.
15	Maní con pasas	**2008.11.90.00** Frutos de cáscara, maníes (cacahuetes, cacahuates) y demás semillas.
16	Maní con sal y/o saborizado	**2008.11.90.00** Frutos de cáscara, maníes (cacahuetes, cacahuates) y demás semillas.
17	Maní dulce	**2006.00.00.00** Hortalizas, frutas u otros frutos o sus cortezas y demás partes de plantas, confitados con azúcar (almibarados, glaseados o escarchados). **2008.11.90.00** Frutos de cáscara, maníes (cacahuetes, cacahuates) y demás semillas. **1806.90.00.90** Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.
18	Maní light en sodio	**2008.11.90.00** Frutos de cáscara, maníes (cacahuetes, cacahuates) y demás semillas.
19	Maní tipo japonés	**2008.11.90.00** Frutos de cáscara, maníes (cacahuetes, cacahuates) y demás semillas
20	Mantequilla	**0405.10.00.00** Mantequilla (manteca)
21	Margarina Industrial	**1517.10.00.00** Margarina, excepto la margarina líquida
22	Margarina y esparcible para mesa y cocina	**1517.10.00.00** Margarina, excepto la margarina líquida
23	Mayonesa	**2103.90.10.00** Salsa mayonesa

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Subpartida arancelaria Descripción según lo dispuesto en el Decreto 2153 de 2016
24	Mezcla para preparar sazonadores saborizadores	**2103.90.20.00** Condimentos y sazonadores, compuestos
25	Mezcla para preparar sazonadores texturizadores	**2103.90.20.00** Condimentos y sazonadores, compuestos
26	Mixtos saborizados	**2005.20.00.00** Papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar. **2005.91.00.00** Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar. **2301.10.10.00** Chicharrones.
27	Mixtos sin adición de saborizantes	**2005.20.00.00** Papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar. **2005.91.00.00** Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar. **2301.10.10.00** Chicharrones.
28	Mortadela	**1601.00.00.00** Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.
29a	Mostaza	**2103.30.20.00** Mostaza preparada.
29b	Salsa con mostaza	**2103.90.90.00** Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada, las demás.
30	Pan blando envasado	**1905.90.90.00** Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
31	Pan de bollería envasado	**1905.90.90.00** Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
32	Pan tajado envasado	**1905.90.90.00** Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
33	Pan tostado envasado	**1905.40.00.00** Pan tostado y productos similares tostados
34	Papas fritas saborizadas	**2005.20.00.00** Papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar.
35	Papas fritas sin adición de saborizantes	**2005.20.00.00** Papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar.
36	Pasabocas a base de harina de trigo	**1905.90.90.00** Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
37	Pasabocas tipo chicharrón	**2301.10.10.00** Chicharrones
38	Pastas vegetales	**2103.90.90.00** Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos
39	Plátanos y/o yucas	**2008.99.90.00** Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte.
40	Productos de harina de trigo	**1905.90.90.00** Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
41	Productos horneados a base de almidón de yuca	**1905.90.90.00** Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
42	Queso crema	**0406.10.00.00** Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón.

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Subpartida arancelaria Descripción según lo dispuesto en el Decreto 2153 de 2016
43	Queso fresco tipo campesino	**0406.10.00.00** Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón.
44	Queso fresco tipo pasta hilada	**0406.10.00.00** Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón.
45	Salchicha	**1601.00.00.00** Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.
46	Salchichón	**1601.00.00.00** Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.
47	Salsa de mezclas a base de salsa de soya	**2103.90.00.00** Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada.
48a	Salsa de soya con adición de aminoácidos o hidrólisis	**2103.10.00.00** Salsa de soja (soya)
48b	Salsa de soya con fermentación natural	**2103.10.00.00** Salsa de soja (soya)
49	Salsa de tomate	**2103.20.00.00** Kétchup y demás salsas de tomate
50	Salsas derivadas de tomate	**2002.90.00.00** Tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético), los demás.
51	Salsas con tomate	**2002.90.00.00** Tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético), los demás.
52	Salsas de base vegetal	**2103.90.90.00** Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada, las demás.
53	Salsas emulsificadas	**2103.90.90.00** Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada, las demás.
54	Salsas no emulsificadas	**2103.90.90.00** Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada, las demás.
55	Sardina en aceite	**1604.13.20.00** Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado, en aceite.
56	Sardina en salsa de tomate	**1604.13.10.00** Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado, en salsa de tomate.
57	Sopas con pasta para hidratar	**2104.10.20.00** Sopas, potajes o caldos, preparados
58	Sopas deshidratadas	**2104.10.20.00** Sopas, potajes o caldos, preparados
59	Tortillas de maíz	**1905.90.90.00** Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares, las demás.

Continuación de la resolución *Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8 y anexos técnicos número 1 y 2 de la Resolución 2013 de 2020: "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"*

ANEXO TÉCNICO No. 2

CONTENIDOS MÁXIMOS DE SODIO EN LOS ALIMENTOS PROCESADOS PRIORIZADOS.

No.	Alimento procesado priorizado por su contenido de sodio	Meta 1	Meta 2
		(mg sodio/100 g de producto)	(mg sodio/100 g de producto)
1	Bases deshidratadas	5.710	5.158
2	Caldos deshidratados	21.600	18.000
3	Embutido molido de pollo	690	632
4	Cereal con mezcla y multiingredientes para el desayuno	434	300
5	Cereal extruido y expandido para el desayuno	399	317
6	Cereal laminado para el desayuno	600	580
7	Chorizo	906	857
8	Crouton envasado	381	231
9	Extruidos sin adición de saborizantes	760	567
10	Extruidos saborizados	768	653
11	Galletas saladas	934	847
12	Galletas saladas especiales	641	635
13	Jamón	931	846
14	Maní con frutos secos	455	320
15	Maní con pasas	648	514
16	Maní con sal y/o saborizado	584	514
17	Maní dulce	370	237
18	Maní light en sodio	292	279
19	Maní tipo japonés	565	481
20	Mantequilla	571	200
21	Margarina Industrial	500	400
22	Margarina y esparcible para mesa y cocina	786	643
23	Mayonesa	733	500
24	Mezcla para preparar sazonadores saborizadores	19.896	16.321
25	Mezcla para preparar sazonadores texturizadores	5.710	5.158
26	Mixtos sin adición de saborizantes	700	613
27	Mixtos saborizados	700	595
28	Mortadela	934	912
29a	Mostaza	1622	1100
29b	Salsas con mostazas	817	666
30	Pan blando envasado	311	286
31	Pan de bollería envasado	500	475
32	Pan tajado envasado	487	462
33	Pan tostado envasado	646	603
34	Papas fritas saborizadas	580	493
35	Papas fritas sin adición de saborizantes	450	398
36	Pasabocas a base de harina de trigo	1.200	900
37	Pasabocas tipo chicharrón	1.648	1.400
38	Pastas vegetales	1.264	912
39	Plátanos y/o yucas	374	318
40	Productos de harina de trigo	841	614
41	Productos horneados a base de almidón de yuca	1.226	1.006
42	Queso crema	504	479
43	Queso fresco tipo campesino	584	571
44	Queso fresco tipo pasta hilada	467	443
45	Salchicha	930	871
46	Salchichón	974	820
47	Salsa de mezclas a base de salsas de soya	1.975	1.786
48a	Salsa de soya con adición de aminoácidos o hidrólisis	4.658	2.958
48b	Salsa de soya con fermentación natural	4.658	3.850
48	Salsa de mezclas a base de salsas de soya	1.975	1.786
49	Salsa de tomate	1.133	867
50	Salsas derivadas de tomate	606	416
51	Salsas con tomate	600	337
52	Salsas de base vegetal	2.400	1.600
53	Salsas emulsificadas	733	500
54	Salsas no emulsificadas	1.950	1.087
55	Sardina en aceite	506	481
56	Sardina en salsa de tomate	367	323

57	Sopas con pasta para hidratar	2.442	2.225
58	Sopas y cremas deshidratadas	4.916	4.198
59	Tortillas de maíz	578	497