

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 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 los artículos 9, 11, 23 y 24 del Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables por las condiciones de calidad o idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento.

Que el Decreto 1112 de 1996 crea el Sistema Nacional de Información sobre Medidas de Normalización y Procedimientos de Evaluación de la Conformidad y dicta normas para armonizar la expedición de reglamentos técnicos.

Que con base en lo establecido en el Decreto 2522 de 2000, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Resolución 03742 de 2001 señalando los criterios y condiciones que deben cumplir para la expedición de reglamentos técnicos, de conformidad con lo previsto en el artículo 7o del Decreto 2269 de 1993, en virtud del cual

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

los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico, deben cumplir con éstos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen.

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 porcentaje de AVISAS (años de vida ajustados por discapacidad atribuible a los 10 principales factores de riesgo en Colombia), que el exceso de peso se relaciona con graves complicaciones de salud y de AVISAS, el alto índice de masa corporal es uno de los mayores factores de riesgo, juntamente con la hipertensión y los factores dietarios. 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 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 al aumento en 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.

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 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*

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

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 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.

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 y no se presentó ninguna observación.

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 para consumo humano, como una medida necesaria para garantizar la calidad e inocuidad del producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

Que en mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

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

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 establecen las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos envasados o empacados 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. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos:

- a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses.
- b) Alimentos de Propósito Médico Especial.
- c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos).
- d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias.
- e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm²).
- f) Sucedáneos de la sal.
- g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos.

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.

Alimento envasado: alimento definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que lo modifique o adicione.

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

Azúcares totales: carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes naturalmente en los alimentos 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 libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo.

Azúcares libres: nutriente definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione.

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

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 disponibles: total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria y polialcoholes.

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 vinculada 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 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 respecto a la reducción de riesgos: son declaraciones de propiedades respecto a la reducción del riesgo de enfermedades, relacionado 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 precisa. 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: alimentación habitual de una persona o población.

Edulcorantes: sustancia definida de conformidad con lo establecido en la Resolución 2606 de 2009 o la norma que lo modifique o adicione.

Fibra dietaria o dietética: son carbohidratos, análogos de carbohidratos y lignina, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del tracto gastrointestinal de los humanos. La fibra dietaria puede ser soluble o insoluble.

Fibra funcional: compuesto definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione.

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

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 deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de población.

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 esterres 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 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 etiquetado se entenderá como grasa poliinsaturada aquella que presenta doble enlace 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 etiquetado se entenderá como grasa trans la sumatoria de todos los isómeros mono y poliinsaturados en configuración trans que atienden a lo descrito anteriormente.

Kilocaloría: cantidad de energía necesaria para aumentar en un grado centígrado (14,5°C - 15,5°C) la temperatura de un litro de agua. 1 kcal = 4,186 kJ.

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.

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 simple,

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.

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 nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Comprenden estos dos tipos de VRN: Valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a necesidades de nutrientes y Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) 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°. *Etiquetado o rotulado nutricional.* 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 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.
- 5.4 Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin conflicto 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, 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 etiquetado nutricional.* En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones:

- 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere.

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

- 6.2 De propiedades que no estén basadas en evidencia científica.
- 6.3 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico.
- 6.4 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo.
- 6.5 Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos para la salud.
- 6.6 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.
- 6.7 Expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos 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 procesado 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 artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.

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

Tabla 1. Expresión de valores

Tipos de valores	Forma de expresión	Aproximación matemática (ejemplo)
Valores mayores o iguales a	se declararán en números enteros tres cifras	237,8 se aproxima a 238 237,3 se aproxima a 237
Valores menores a 100 mayores o iguales a 10	se declararán en números enteros 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
Valores menores a 1	Se declarará para las vitaminas minerales con dos cifras decimales con una cifra decimal para el resto los nutrientes.	0,843 se aproxima a 0,84 0,848 se aproxima a 0,85

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 g o mg)
Calorías	Menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ
Carbohidratos	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
Fibra dietaria	Menor o igual que 0,5 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

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.

10.2 El número de porciones 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 sustituye.

10.3 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 etiquetado. 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 90% 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 90% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del 10% sobre el valor declarado en la etiqueta.
- c) Los métodos analíticos para determina la cantidad del nutriente deben ser apropiados para los ensayos correspondientes y, preferentemente, se utilizarán métodos publicados en normas internacionales, regionales o nacionales u organizaciones técnicas reconocidas.

10.4 En alimentos envasados 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:

10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos:

- a) Calorías totales: Las “calorías totales” deben expresarse en números enteros, de acuerdo a lo establecido en el artículo 9° de la presente resolución.
- b) La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos, proteínas y fibra dietaria, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla nutricional según los criterios del numeral 10.3.

10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria. Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y 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

deben expresarse en gramos y por porción del alimento de acuerdo con los siguientes requisitos:

- a) La cantidad de proteína debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.
- b) La cantidad de grasa o grasa total debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. 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.
- c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por 100 g, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol.
- d) La cantidad de carbohidratos totales debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.
- e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. 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.

10.5.3. Sodio. Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos por 100 g y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.

10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos:

- a) La cantidad de grasa trans debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.
- b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. 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 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".
- c) La cantidad de azúcares añadidos deben expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.

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

10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. 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.

10.5.6. 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 deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV 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.

10.7 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.

10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes. Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes, deben expresarse de acuerdo con los siguientes requisitos:

- a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.
- b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.
- c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.
- d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.
- e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.

10.7.2 Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de alimento y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.

Artículo 11º. 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:

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

Tabla 3. Factores de conversión

Carbohidratos disponibles	4 kcal/g – 17 kJ
---------------------------	------------------

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

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

- a) Para fibra dietaria como inulina, psyllium, povidex, CMC y otras, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional;
- b) 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.
- c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, 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 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:

Tabla 4. Cantidades de Referencia para Alimentos Infantiles

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

Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General^{1,2}

Alimento	Cantidad de referencia
Almidón de maíz, papa, yuca	10 g
Arroz	30g
Avena en hojuela ³	24g
Harina de avena	25g
Harinas de trigo	25g
Harina de maíz	25g
Pasta para sopa ³	15 g
Granos simples, por ejemplo cebada ³	45g
Harina como ingrediente principal ³	50g
Harina como ingrediente secundario ³	20 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

Masa de pizza	40g
Pan corriente	50 g
Pan de molde blanco	22g
Pan de molde integral	32g
Tostadas	30 g
Cubitos de pan/crotones	7 g
Galleta salada tipo Cracker	24g
Pan Francés	35 g
Miga de pan	30 g
Pastas cortas y largas (como plato único) ³	55g
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
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	

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

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)	12g
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 categorías separadas	140 g
Ciruelas deshidratadas (secas)	40g
Durazno deshidratado (seco)	60 g
Brevas en almibar	100g
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
Crema de leche	20 g
Suero para untar	30 g
Crema en polvo	2 g
Helados	45 g (1 bola pequeña)
Helados en porción individual (por ejemplo: paletas, vasito, cono, sándwich de helado, etc.)	1 unidad
Kumis	150ml

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

Yogurt cremoso	150 g
Yogurt líquido	200 ml
Bebidas lácteas fermentadas	200 ml
Leche condensada	30 g
Leche evaporada	30 g
Leche en polvo	Cantidad necesaria para preparar un vaso (sin hielo)
Leche líquida	200ml
Bebidas con leche	200 ml
Quesillo	30 g
Queso cottage	110 g
Queso fresco o campesino	20g
Queso para untar	13g
Queso rallado	18g
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
Sustitutos de huevo	Cantidad para reemplazar un huevo de 50 g
LEGUMINOSAS EN GRANO SECO	
Arveja, garbanzos, lentejas, fríjol, habas ³	60 g
LEGUMINOSAS ENLATADAS	
Arveja, garbanzos, lentejas, fríjol	120 g
ACEITES Y GRASAS	
Aceites	5ml
Mantequilla	7g
Sustitutos de mantequilla, en polvo	2 g
Margarina	7g
Mayonesa	6g
Aceite en aerosol (tipo spray)	0.25 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

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 referencia de azúcar para endulzar
Jarabe usado como ingrediente principal (por ejemplo: jarabe maíz)	20ml
Bebidas carbonatadas	200ml
Bebidas no carbonatadas	200ml
Bebidas hidratantes	200 ml
Bebidas hidratantes en polvo	20g – 30g
Caramelos, dulces ⁶	15 g
Goma de mascar (chicle) ⁶	3 g
Masmelos	30 g
Mermelada	20g
Miel de abejas	10g
Miel para pancakes	10 g
Salsa de chocolate	30 g
Chocolate de consumo directo	25g
Chocolate de mesa sin azúcar	8 g
Chocolate de mesa con azúcar	25 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
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	12g

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

Especias, 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	5ml
Salsa tártara	15g
Salsas picantes	6g
Aderezo para ensaladas	30g
Mostaza	10g
Vinagre	5ml
Vino de cocina	5ml
PRODUCTOS DESHIDRATADOS	
Caldos deshidratados y concentrados	2,5g
Cremas en polvo y sopas deshidratadas	20g

1. Las cantidades corresponden a los productos tal como se comercializan y sólo su parte comestible.
2. 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 III del presente reglamento.
3. Las cantidades de referencia se refieren a los productos tal como se comercializan, en este caso en crudo.
4. Para productos empacados con un líquido, la cantidad de referencia se refiere a los sólidos drenados, excepto para productos en los que tanto sólidos como líquidos son consumidos.
5. Cantidades de referencia para productos listos para el consumo, o casi listos para el consumo (por ejemplo, calentar y servir o dorar y servir).
6. 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.

12.2 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 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.

12.3 La declaración del tamaño de la porción en medidas caseras comunes debe estar seguida, entre paréntesis, por la declaración de la equivalencia del sistema internacional de unidades, con base en los siguientes criterios:

- 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

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

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.

12.4 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.

12.5 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 al número 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”.

12.6 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 siguientes criterios:

- a) Si la unidad pesa el 50% o menos de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción será el número de unidades enteras que más se aproxima a la cantidad de referencia para esa categoría;

Ejemplo: Galletas.

Peso de la unidad	Cantidad de referencia	Número de unidades	Tamaño de porción
13g Equivale al 43% de cantidad de referencia	30g	30g/13g = 2,3	2,5 galletas (33g aprox.)

- b) Si la unidad pesa más del 50%, pero menos del 70% de la cantidad de referencia, el fabricante puede declarar una unidad o dos unidades como el tamaño de la porción;

Ejemplo: Galletas.

Peso de la unidad	Cantidad de referencia	Número de unidades	Tamaño de porción
18g Equivale al 60% de cantidad de referencia	30g	30g/18g = 1,7	2 galletas (36g aprox.)

- c) Si la unidad pesa por lo menos el 70%, pero menos del 150% de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción es una (1) unidad;

Ejemplo: Galletas.

Peso de la unidad	Cantidad de referencia	Número de unidades	Tamaño de 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

42g Equivale al 140% de cantidad de referencia	30g	30g/18g = 1,7	1 galleta (42g aprox.)
--	-----	---------------	---------------------------

- d) Si la unidad pesa el 150% o más que la cantidad de referencia, se puede declarar que la unidad es equivalente a una porción, siempre y cuando esa unidad pueda razonablemente ser consumida por una persona en una sola ocasión.

Ejemplo: Galletas.

Peso de la unidad	Cantidad de referencia	Número de unidades	Tamaño de porción
57g Equivale al 190% de cantidad de referencia	30g	30g/57g = 0,5	1 galleta (57g aprox.)

*Revisar si 57g (lo que pesa 1 galleta), puede ser consumida por una persona en una sola ocasión

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), productos en escabeche, mariscos, pescados enteros y filetes de pescado 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.

12.7 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.

12.8 Porciones de alimentos en presentaciones no contempladas en los numerales 12.6 y 12.7 (Ejemplos: harina, arroz, salsas en general, esparcibles, azúcar, margarina, cereal para desayuno), y productos tipo comida y plato principal de una comida:

- 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 productos tipo comida o plato principal de una comida, envasados en porciones individuales y cumpliendo con las disposiciones para porciones individuales, el tamaño de su porción, será el contenido comestible íntegro del envase;

12.9 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 etiquetado nutricional para cada variedad de alimento, por tamaño de porción y por 100g, calculados con base en la cantidad de referencia correspondiente.

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) = 5 ml
- 1 cucharada (cda) = 15 ml
- 1 taza = 200 o 240 ml
- 1 vaso = 200 o 240 ml
- 1 onza fluida (oz fl) = 30 ml
- 1 onza de peso (oz) = 28 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

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 6. Abreviaturas permitidas en nutrientes

Energía y algunos nutrientes	Abreviatura permitida
Grasa total	Grasa
Grasa saturada/Ácidos grasos saturados	Grasa sat.
Grasa Trans/Ácidos Grasos Trans	Trans
Carbohidratos Totales	Carb. Total
Fibra dietaria	Fibra
Vitamina	Vit.

Tabla 7. 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	MI
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. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes

Energía/Nutrientes	Unidad de Medida	Niños mayores de 1 año y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos
Energía /Calorías	Kcal	1000 kcal	2 000 kcal
Grasa total	Gramos	39 g	62 g
Grasa saturada	Gramos	NE	23 g
Grasa monoinsaturada	Gramos	NE	NE
Grasa poliinsaturada	Gramos	NE	NE
Grasa trans	Gramos	NE	2,2 g
Colesterol, Máx.	Miligramos	NE	300 mg
Sodio, Máx.	Miligramos	1000 mg	2000 mg
Carbohidratos	Gramos	125 g	290 g
Azúcares añadidos	Gramos	25 g	50 g
Fibra dietaria	Gramos	14 g	28 g
Proteínas	Gramos	38 g	70 g
Vitamina A	µg ER	300 µg ER	800 µg ER
Vitamina C/ Ácido Ascórbico	Miligramos	15 mg	83 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

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/Riboflavin	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	363 mg
Zinc	Miligramos	3 mg	11 mg
Cobre	Microgramos	340 µg	900 µg
Ácido Pantoténico	Miligramos	2 mg	5 mg
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.

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 el artículo 17.2.

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.

16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características:

- a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada.
- b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.

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

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

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 uso de los términos “libre”, “bajo” implica que el alimento ha sido modificado en alguna manera, en comparación con otros alimentos del mismo tipo y por consiguiente, se podrán utilizar los términos “bajo” o “libre” 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.

18.3 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.

18.4 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”**.

18.5 Si un alimento es desarrollado, formulado especialmente y cumple con los requisitos para ser “bajo” o “libre” en algún nutriente y no tiene un alimento de referencia que corresponda a la versión habitual del alimento como para ser usado como alimento de referencia, se permite el uso de los términos o descriptores, si cumple con los requisitos, aunque no mencione el alimento de referencia.

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. Los alimentos que

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

cumplan con el descriptor “excelente fuente”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “rico en” o “excelente fuente de”.

19.1 Excelente fuente: por 100g o 100ml, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.

19.1.1 Excelente fuente en ácidos grasos omega-3, grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas o insaturadas:

19.1.1.2 Ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico.

19.1.1.2 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.

19.1.1.3 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.

19.1.1.4 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: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.

19.2.1 Buena fuente de ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,3 g de ácido alfa-linolénico, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico.

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 9. Requisitos para el descriptor “Libre de”

Nutriente	Requisitos para el descriptor “Libre de” (por 100g o 100ml)
Calorías:	– 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:	– 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. El término “libre de grasa” podrá ser utilizado en la leche descremada siempre y cuando cumpla los requisitos establecidos en este literal.

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 saturada	– Contiene menos de 0,5 g de grasa saturada. – 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	– No contiene ácidos grasos trans (0g) – 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	– Contiene menos de 0,5 g de azúcares.
Sodio:	– 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.

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”.

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

Tabla 10. Requisitos para el descriptor “Bajo en”

Nutriente	Requisitos para el descriptor “Bajo en” (por 100g o 100ml)
Calorías:	– Contiene un máximo de 40 kcal por 100 g o 20 kcal por 100 ml.
Grasa:	– Contiene un máximo de 3g por 100g (sólidos) o 1,5 g por 100 ml (líquidos). 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 100g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos).
Ácidos grasos trans	– No contiene ácidos grasos trans (0g) – 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:	– Contiene menos de 0,5 g de azúcares totales.
Sodio:	Contiene un máximo 80mg por 100g o 100ml de alimento. El término “bajo en sal” puede usarse si el producto cumple con el criterio “bajo en sodio”. 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 40mg por 100g o 100ml de alimento.

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

19.6 **Magro:** 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 100 g declarada en la etiqueta, incluyendo los alimentos tipo comida y plato principal de una comida.

19.7 **Extramagro:** para el caso de carnes y pescados, solamente se aplica para carnes y pescados. Debe contener por 100 g, máximo 5 g de grasa total, 2 g de grasa saturada y 95 mg de colesterol, incluyendo alimento tipo comida y plato principal de una comida.

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

19.8.1 **Principios generales para la fortificación de nutrientes a 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, los libros de farmacopea internacionales o normas internacionales reconocidas.
- d) El nutriente esencial deberá ser estable y disponible en el alimento bajo las condiciones usuales de envasado, 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, control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados a los alimentos.

19.8.2 **Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a 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 11. 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
Vitamina K	- filoquinona (fitomedianona)

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

	- menaquinona-7 y menaquinona-6
Vitamina B1	- clorhidrato de tiamina - mononitrato de tiamina
Vitamina B2	- riboflavina - riboflavina 5'-fosfato sódico
Niacina	- ácido nicotínico - nicotinamida
Ácido pantoténico	- D-pantotenato cálcico - D-pantotenato sódico - Dexpantenol
Vitamina B6	- clorhidrato de piridoxina - piridoxina 5'-fosfato - dipalmitato de piridoxina
Ácido fólico	- ácido pteroilmonoglutámico - L-metilfolato cálcico
Vitamina B12	- Cianocobalamina - Hidroxocobalamina
Vitamina C	- ácido L-ascórbico - L-ascorbato sódico - L-ascorbato cálcico - L-ascorbato potásico - 6-palmitato de L-ascorbilo
Calcio	- carbonato de calcio - cloruro cálcico - sales cálcicas de ácido cítrico - gluconato cálcico - glicerofosfato de calcio - lactato de calcio - sales cálcicas de ácido ortofosfórico - hidróxido cálcico - malato de calcio - óxido de calcio - sulfato de calcio - citrato malato cálcico
Magnesio	- 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
Hierro	- carbonato ferroso - citrato ferroso - citrato férrico de amonio - gluconato ferroso - fumarato ferroso - difosfato férrico de sodio - lactato ferroso - sulfato ferroso - difosfato férrico (pirofosfato férrico)

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

	- fosfato ferroso amónico - sacarato férrico - hierro elemental (carbonilo + electrolítico + deshidrogenado) - bisglicinato de hierro - etilendiaminotetraacetato de sodio y hierro (III) trihidratado
Cobre	- carbonato cúprico - citrato cúprico - gluconato cúprico - sulfato cúprico - complejo cobre-lisina
Zinc	- 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
Selenio	- selenito de sodio - selenito ácido de sodio - seleniato de sodio - levadura enriquecida con selenio*
Potasio	- 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 seleniometonina (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 11, deberán ser aprobados por el INVIMA.

19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en cuenta los rangos para la adición para las vitaminas y minerales con base en el valor de referencia, definidos a continuación:

Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida.

Micronutrientes	Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 4 a 64 años / Por 100g o 100ml	Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 7 meses a 3 años - 12 meses / Por 100g o 100ml
Vitamina A (ug ER)	320 a 640	120 a 360

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 C (mg)	33 a 92	6 a 18
Calcio (mg)	400 a 1200	280 a 840
Hierro (mg)	8 a 20	4.4 a 13.2
Vitamina D (ug/UI)	240 a 720	240 a 720
Vitamina E (mg)	3.6 a 10.8	2 a 6
Vitamina B1 (mg)	0.46 a 1.38	0.2 a 0.6
Vitamina B2 (mg)	0.48 a 1.44	0.2 a 0.6
Niacina (mg)	6 a 10.5	2.4 a 7.2
Vitamina B6 (mg)	0.52 a 1.56	0.2 a 0.6
Folato (ug)	160 a 280	60 a 180
Vitamina B12 (ug)	0.96 a 2.88	0.36 a 1.08
Fosforo (mg)	280 a 840	184 a 552
Magnesio (mg)	145 a 363	32 a 96
Zinc (mg)	4.4 a 7.7	1.2 a 3.6
Cobre (ug)	360 a 990	136 a 408
Ac pantoténico (mg)	2 a 6	0.8 a 2.4
Vitamina K (ug)	26 a 78	10 a 30*
Selenio (ug)	22 a 66	8 a 24
Potasio (mg)	1880 a 5640	1200 a 3600

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 100g o 100ml.

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.

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:

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

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 18.3.1 y 18.3.2 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: para utilizar el descriptor “reducido en” los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos:

Tabla 13. Requisitos para el descriptor “Reducido en”

Nutriente	Requisitos (por 100g o 100ml)
Calorías:	Mínimo 25% de las calorías del alimento de referencia
Grasa:	Mínimo 25% de la grasa total del alimento de referencia
Grasa saturada	Mínimo 25% de la grasa saturada del alimento de referencia y la reducción no debe resultar en un aumento de las cantidades de ácidos grasos trans la energía provista por las grasas saturadas no representa más del 10% del valor energético total
Azúcares:	Mínimo 25% del azúcar del alimento de referencia
Sodio:	Mínimo 25% del sodio del alimento de referencia

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”.

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:

- a) No se ha añadido ningún tipo de azúcares a los alimentos. (ejemplos: sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabe de maíz, etc.);

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) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente (ejemplos: mermeladas, jaleas, chocolate edulcorado, trozos de frutas edulcorados, cereales azucarados etc.);
- c) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares en sustitución de los azúcares añadidos (ejemplos: concentrados no reconstituidos de zumos (jugos) de frutas, pasta seca de fruta, etc.);
- d) 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:

- a) El alimento no debe contener sal, ni otras sales o aditivos que contengan sodio.
- b) 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, entre otros.
- c) 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.

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.

Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud: Las declaraciones son de dos tipos: 1. Declaración en función de nutrientes, y 2. Declaración de propiedades de reducción de nutrientes:

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/alto en el nutriente A”.

24.2 Otras declaraciones de propiedades de función: Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo 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”.

Artículo 24. 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 reconocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no

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

ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento.

El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento 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 alta 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 “alto en”, “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”.

“Una dieta saludable y rica en sustancia nutritiva A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene un alto 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 de alimentos similares ni suscitar temor en el consumidor acerca de los alimentos.

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 y por tanto, las afirmaciones en estas contenidas sobre el consumo de alimentos o, la inclusión de determinados componentes de los alimentos en la dieta, solamente se permiten cuando estas hacen referencia a su contribución o ayuda en la reducción del riesgo de contraer una enfermedad.

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 etiquetado de un alimento para describirlo como “saludable” ni presentarlo, de modo que se pueda suponer que el alimento en sí comunica “salud”.

Artículo 26°. *Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud.* Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud no descritas 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

los artículos 24.1, 24.2 y 24.3, deben ser autorizadas por el INVIMA de acuerdo con el protocolo 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 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 un idioma diferente al 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 III del presente reglamento.

Artículo 28°. Condiciones específicas

28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como “Información Nutricional” o “Datos de Nutrición” o Información Nutrimental 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 total, sodio, carbohidratos totales y proteína deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. La tabla nutricional debe ocupar mínimo el 25% 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.

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

La declaración de fibra dietaria y azúcares debe aparecer en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de carbohidratos totales y, cuando corresponda,

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 declaración de fibra soluble e insoluble debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de fibra dietaria.

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 horizontalmente en una o dos líneas, utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos.

28.4 Los nombres y sus datos nutricionales de los siguientes nutrientes: calorías, sodio, grasa saturada y azúcares añadidos, deben estar en negrilla y tener la letra 2 veces más grande en tamaño que las demás.

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 con declaración lateral, declaración dual y simplificado.

FIGURA 1 Formato vertical estándar

Información Nutricional		
Por 100g y por porción		
Tamaño de porción: 40g (1 unidad)		
Número de porciones por envase: 2 porciones aprox.		
	Por 100g	Por porción
Calorías (kcal)	280	180
Grasa total	13g	10g
Grasa saturada	6g	4g
Grasa trans	2g	1g
Carbohidratos	31g	24g
Fibra dietaria	0g	0g
Azúcares totales	5g	3g
Azúcares añadidos	2g	1g
Proteína	5g	3g
Sodio	560mg	400mg
Vitamina D	5 µg	3 µg
Hierro	4 mg	2 mg
Zinc	4 mg	2 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 A	3 µg ER	1 µg ER
------------	---------	---------

30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares, proteína, vitamina A, vitamina D, zinc y hierro. Para este efecto “cantidad no significativa” o “no es fuente significativa”, se establece en el Capítulo III de este reglamento. Para carbohidratos totales, fibra dietaria y proteína, una “cantidad no significativa o no es fuente significativa” se interpreta como “menos de 1 gramo”.

El formato simplificado debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar, como se muestra en la figura 2, e incluir:

- a) La siguiente información:
- Calorías totales, grasa total, carbohidratos totales, proteína, sodio y azúcares añadidos.

-Cualquier otro nutriente de declaración obligatoria si están presente en cantidades mayores a las no significativas.

-Cualquier vitamina y/o mineral adicionado al alimento;
- 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 2 Formato simplificado

Información Nutricional		
Por 100g y por porción		
Tamaño de porción: 40g (1 unidad)		
Número de porciones por envase: 2 porciones aprox.		
	Por 100g	Por porción
Calorías (kcal)	280	180
Grasa saturada	6g	4g
Grasa trans	2g	1g
Carbohidratos	31g	24g
Azúcares añadidos	2g	1g
Proteína	5g	3g
Sodio	560mg	400mg
No es fuente significativa de 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 tres secciones, como se muestra en la Figura 3.

FIGURA 3 Formato tabular

	Calorías	Por 100g	Por porción
		280 kcal	180 kcal
Grasa total		13g	10g
Grasa saturada		6g	4g

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

Información Nutricional Por 100g y por porción Tamaño de porción: 40g (1 unidad) Número de porciones por envase: 2 porciones aproximadamente	Grasa Trans	2g	1g
	Sodio	560mg	400mg
	Carbohidratos totales	31 g	24 g
	Fibra dietaria	0g	0g
	Azúcares totales	5g	3g
	Azúcares añadidos	2 g	1 g
	Proteína	5g	3g
	Vitamina D	5 µg	3 µg
	Vitamina A	4 µg ER	2 µg ER
	Hierro	4 mg	2 mg
	Zinc	3 mg	1 mg

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. Deben estar en negrilla los siguientes nutrientes: calorías, grasa saturada, sodio y azúcares añadidos. Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas.

FIGURA 4 Formato Lineal

Información nutricional (100 g o 100 ml): Calorías 280 , Grasa total 13g, Sodio 560 mg , Carbohidratos totales 31g, Azúcares añadidos 2 g , Proteína 5 g, Vitamina A 4 µg ER, Vitamina D 5 µg, Hierro 4mg y Zinc 3mg. No es fuente significativa de grasa saturada, grasa trans y fibra.
--

Artículo 31. Tabla de información nutricional para productos que contienen alimentos surtidos, productos en paquetes múltiples y alimentos a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales: deben cumplir las siguientes especificaciones:

31.1 Productos surtidos:

- a) 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;
- b) Cuando dos o más productos son simplemente combinados sin que se use o exista un envase o paquete exterior que los contenga, cada producto debe tener su propia tabla de información nutricional;
- c) Cuando ingredientes o alimentos surtidos son empacados en forma individual, con la intención de que el consumidor los coma al mismo tiempo, la información nutricional debe ser especificada para cada ingrediente 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 25 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. 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

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

entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.

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. 14, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado.

Tabla No. 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia

Nutriente	Sólidos (100g)	Líquidos (100ml)
Sodio (mg)	400	150
Azúcares añadidos (g)	10	5.0
Grasas saturadas (g)	4	3.5

- a) 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.
- b) Se entenderá por alimentos envasados 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 que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.
- c) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado azúcares; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo, cualquier azúcar libre, e ingredientes que contengan agregados azúcares libres.
- d) Se entenderá por alimentos envasados 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 etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto “ALTO EN”, seguido de: “GRASAS SATURADAS”, “SAL/SODIO”, “AZÚCARES AÑADIDOS” en uno o más símbolos según corresponda. Las letras del texto deberán ser mayúsculas y de color blanco, tipo de letra ARIAL BOLD. 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

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: No se puede utilizar otro 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 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 15. Dimensiones del sello de advertencia

Área de la cara principal de la etiqueta (cm²)	Dimensiones de símbolo (diámetro)
< 30	Rotula en el envase mayor que lo contenga
>= 30 y <60	1,6 cm
>= 60 y <100	2,1 cm
>= 100 y <200	2,7 cm
>=200 y <300	3,3 cm
>= 300	3,8 cm

Cuando corresponda rotular más de un símbolo con el descriptor “ALTO EN”, éstos deberán estar dispuestos uno junto con el otro. 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:

a) 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



a) Sal/sodio



b) Grasas saturadas

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) 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.

32.4 Alimentos envasados exceptuados: Quedan exceptuados del etiquetado frontal de advertencia los productos que están en el parágrafo del artículo 2 del presente reglamento técnico y los alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares.

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.

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 podrá utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32.

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.

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

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

Tabla 16. Contenidos máximos para sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas

Nutriente	Sólidos (100g)	Líquidos (100ml)
Sodio (mg)	80	40
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.

33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y 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 circular de fondo color verde aguamarina 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, ni tamaños, ni ubicación.

33.5 **Dimensiones y ubicación del sello de positivo:** El símbolo referido se ubicarán 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 17. Dimensiones del sello positivo

Área de la cara principal de la etique (cm²)	Dimensiones de símbolo (diámetro)
< 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

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 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico.

El certificado de conformidad debe ser expedido a través de cualquiera de las siguientes alternativas:

1. Por un organismo 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. A través de un organismo 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. Ser expedido en el marco de un Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (ARM) celebrado por Colombia y otro país fabricante, que se encuentre vigente.

Artículo 35. Documento para evaluar la Conformidad. Para los productos objeto del presente reglamento, sus productores e importadores deben estar en capacidad de demostrar la veracidad de la información suministrada y del cumplimiento de los requisitos exigidos, a través del Certificado de Conformidad emitido bajo el esquema enunciado en el artículo 39 del presente reglamento técnico y de acuerdo con las opciones establecidas en el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015.

Parágrafo 1. En el caso de los productos importados, una vez obtenido el certificado de conformidad, el importador deberá adjuntarlo a la licencia o registro de importación, según sea el caso, al momento de su presentación en la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE).

Parágrafo 2. Cuando no exista en Colombia, por lo menos un (1) organismo de certificación acreditado, será válida la Declaración de Conformidad de Primera Parte, suscrita de acuerdo con lo dispuesto en este reglamento técnico, mediante laboratorio acreditado en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17025 o por laboratorios acreditados por un Organismo de Acreditación extranjero perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MRA) de la Cooperación Internacional de Acreditación Laboratorios- ILAC de la cual ONAC es signatario, conforme con el Decreto 1595 de 2015. La declaración de conformidad de primera parte deberá ser emitida de acuerdo con los requisitos y formatos establecidos en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17050 (Partes 1 y 2). Con la presentación de la Declaración de Conformidad de Primera Parte, se presume que el declarante ha efectuado por su cuenta, las verificaciones, inspecciones y los ensayos requeridos en el presente reglamento, y por tanto proporciona bajo su responsabilidad una declaración de que los productos incluidos en la misma están en conformidad con los requisitos especificados en este reglamento. Esta declaración perderá vigencia, contados treinta (30) días calendario a partir de la fecha en que se publique la acreditación del primer organismo de certificación.

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 36. Esquema de certificación de producto: Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema de certificación, acorde con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067 o la que la modifique o sustituya.

El importador o fabricante nacional podrá optar por el siguiente esquema de certificación aquí descrito, de común acuerdo con el organismo de certificación acreditado, para obtener el respectivo certificado de conformidad:

• **Esquema 1a:** Este tipo de esquema, una o más muestras del producto se someten a actividades de determinación. Se emite un certificado de conformidad para el tipo de producto, cuyas características se detallan en el certificado mencionado. Este esquema incluye:

1. Selección: incluye planificación, preparación y toma de muestras. Utilizando cualquiera de las siguientes metodologías:

- ✓ ISO 2859-1:2012 Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Series continuas de lotes.
- ✓ ISO 2859-2:2012 Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Lotes individuales o aislados.
- ✓ UNE 66020-1:2001. Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos.

2. Determinación de características.

Para los artículos 2 a 31 del presente reglamento técnico, se hará inspección visual de todos los atributos, verificando que se cumpla lo establecido.

Adicionalmente, para el artículo 32, sobre el sello frontal de advertencia, se realizará ensayos analíticos para determinación de contenido de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas, utilizando cualquiera de los siguientes métodos:

Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos

Nutriente	Métodos
Sodio	1. UNE-EN 15505:2008: “Productos alimenticios. Determinación de elementos traza. Determinación de sodio, magnesio y calcio por espectrometría de absorción atómica de llama (AAS) tras digestión en microondas”. 2. A.O.A.C official Methods of Analysis 984.27:2019. Determinación de hierro, zinc, manganeso, calcio, magnesio, cobre, sodio, potasio en alimentos. 3. A.O.A.C official Methods of Analysis 985.35:2019. Determinación de hierro, zinc, manganeso, calcio, magnesio, cobre, sodio, potasio por absorción atómica.
Grasa saturada	1. Método A.O.A.C. oficial 996.06: (Total, Saturated, and Unsaturated) in Foods.2001. 2. Método A.O.C.S. oficial Ce 1h-05: Determination of cis-, trans-, Saturated, Monounsaturated and Polyunsaturated Fatty Acids in Vegetable or Non-Ruminant Animal Oils and Fats by Capillary GLC. 2009.

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	1. A.O.A.C. 998.18. Espectrometría de masas por coeficiente de isótopos del carbono. 2. A.O.A.C. Official Method 980.13 Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose in Milk Chocolate Liquid Chromatographic Method. 3. A.O.A.C. Official Method 977.20 Separation of Sugars in Honey Liquid Chromatographic Method First Action 1977. 4. A.O.A.C. 945.66-1945. Total reducing sugars. Es importante considerar que si el alimento no tiene azúcares intrínsecos, los azúcares añadidos se igualan a los azúcares totales (ejemplo: bebidas gaseosas). Para lo cual se pueden usar métodos volumétricos, sacarímetricos y/o refractométricos, de acuerdo a lo establecido en los métodos oficiales de la A.O.A.C.
-------------------	---

- 3.Revisión: incluye examen de la evidencia de la conformidad obtenida en la etapa de determinación, para establecer si se han cumplido los requisitos del presente reglamento técnico.
- 4.Decisión sobre la certificación: otorgamiento de la certificación
- 5.Atestación: emisión del certificado de conformidad.

Capítulo VIII

Responsabilidad, inspección, vigilancia y control

Artículo 37. Responsabilidad. Las personas naturales o jurídicas que se dediquen al procesamiento, comercialización y/o importación de los alimentos envasados 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.

Artículo 38. 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 de Salud, 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.

Artículo 39. Medidas sanitarias y procedimiento sancionatorio. Las autoridades sanitarias adoptarán medidas de seguridad correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979, e impondrán las sanciones siguiendo el procedimiento contemplado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA) o la norma que lo modifique o sustituya.

Capítulo IX

Disposiciones finales

Artículo 40. 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.

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 41. 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 42. 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 43. Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión Andina 827 de 2018, el presente reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir a los dieciocho (18) 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 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 dieciocho (18) meses siguientes a la fecha de publicación de esta resolución, se derogan los artículos 46, 47, 48, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58 y 59 en la clasificación de Alimentos bajos en calorías y Alimentos bajos en Carbohidratos; 60, 61, 62, 63, 64, 65, 74, 75, 76, 77 y 81 de la Resolución 11488 de 1984; 1°, 2° y 5° de la Resolución 1618 de 1991; 6° de la Resolución 2508 de 2012; 9° de la Resolución 2155 de 2012 y la Resolución 333 de 2011.

Parágrafo. Hasta por un plazo máximo de dieciocho (18) meses, contados a partir de la fecha de publicación de esta resolución en el **Diario Oficial**, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, seguirán acatando lo establecido en la Resolución 333 de 2011.

PUBLÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a los

FERNANDO RUIZ GÓMEZ
Ministro de Salud y Protección Social