



MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2022

()

Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, especialmente de las conferidas en el artículo 267 de la Ley 09 de 1979, el artículo 2 numerales 4, 7 y 30 del Decreto - Ley 4107 de 2011 y en desarrollo del artículo 5° de la Ley 2120 de 2021,y,

CONSIDERANDO

Que mediante la Resolución 810 del 16 de junio de 2021 el Ministerio de Salud y Protección Social estableció “... *el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano*”.

Que en el artículo 32 de la citada resolución se definieron: la forma, color, tamaño, valores máximos, ubicación, leyenda, proporciones y dimensiones que debe contener el etiquetado frontal de advertencia.

Que el Congreso de la República el 30 de julio de 2021 se promulgó la Ley 2120 de 2021 "*por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones*".

Que el legislador en el inciso segundo del artículo 5 ibidem dispuso que “...*El Gobierno Nacional, en cabeza del Ministerio de Salud y Protección Social, reglamentara los parámetros técnicos de este etiquetado definiendo, la forma, contenido, figura, proporción, símbolos, textos, valores máximos, colores, tamaño y ubicación en los empaques de los productos que deban contenerlo, basándose en la mayor evidencia científica disponible y libre de conflicto de intereses. Para tal fin, podrá tener en cuenta la evidencia científica suministrada por la Organización Mundial de la Salud (OMS)*”.

Que, con el fin de dar cumplimiento a ese mandato, el Ministerio de Salud y Protección Social, a través del contrato de consultoría suscrito con la Universidad de Antioquia se realizó un estudio en el año 2022, en el cual se llevó a cabo una revisión sistemática de la literatura.

Que la consultoría concluyó que la mayor evidencia científica libre de conflicto de interés es la siguiente: “*figura/forma octagonal, color negro, borde blanco, ubicado en el tercio superior del panel principal de exhibición, texto de advertencia: “EXCESO EN” nutrientes críticos, el texto del ente regulador “Ministerio de Salud” y no se encontró*

Continuación de la Resolución: “*Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones*”

evidencia suficiente sobre las características de proporción, tamaño y símbolos”, en ese sentido, este estudio recomienda modificar el artículo 32 de la Resolución 810 de 2021.

Que de acuerdo a lo establecido en el párrafo 3 del artículo 5 de la Ley 2120 de 2021, se define exceptuar del etiquetado frontal de advertencia a “*los productos comestibles o bebibles típicos y/o artesanales y mínimamente procesados de acuerdo a la clasificación dada por el nivel de procesamiento*”, razón por la cual, se procede a modificar el párrafo 1 y 2 del artículo 2 de la Resolución 810 de 2021, estableciendo esta excepción.

Que de acuerdo a lo establecido en el párrafo 2 del artículo 5 de la Ley 2120 de 2021, se deben reglamentar los criterios aplicables sobre declaraciones nutricionales o declaraciones de salud en la etiqueta de los productos que deban adoptar los sellos de advertencia, razón por la cual se procede a modificar los numerales 16.1.3, 16.1.4, 25.4 y 25.5 de la Resolución 810 de 2021, estableciendo estos criterios.

Que, según el estudio técnico elaborado por el Ministerio de Salud y Protección Social, en el año 2022, en cuanto a los valores máximos o perfiles de nutrientes para el etiquetado frontal de advertencia, se encontró que el Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud, cumple con los requisitos de la Ley 2120 de 2021, en lo que se refiere al nivel de procesamiento y a la evidencia encontrada en la literatura, en tal sentido, este estudio sugiere modificar la tabla 17 del artículo 32 de la Resolución 810 de 2021, así como adicionar al artículo 3, las definiciones de: ingrediente culinario, alimento sin procesar, producto alimenticio procesado, alimento mínimamente procesado y producto alimenticio ultraprocesado.

Que de acuerdo al Análisis de Impacto Normativo Expost para etiquetado frontal de advertencia, los resultados sugieren que debe modificarse los artículos 2, 3 y 32; y los numerales 16.1.3, 16.1.4, 25.4 y 25.5 (sobre las restricciones a las declaraciones de propiedades nutricionales y/o de salud) de la Resolución 810 de 2021, con base en la nueva evidencia científica libre de conflicto de interés, con el objetivo de dar cumplimiento al artículo 5 de la Ley 2120 de 2021.

Que, en cumplimiento de los Decretos 210 de 2003, 1471 de 2014, 1595 de 2015 y 1468 de 2020, este Ministerio solicitó concepto previo al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, rendido a través de la Dirección de Regulación mediante XXX en el sentido de que XXX

Que el reglamento técnico que se adopta mediante la presente resolución fue notificado a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante la signatura G/TBT/N/COL/XXX del XX de XX de 2022.

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 XXX del 17 de XXX de 2022, concluyó que: XXXX

Que en consideración a lo observado por la SIC, es necesario destacar que XXX

Que de acuerdo al numeral 2 del artículo 1° de la Ley 962 de 2005, modificado por el artículo 39 del Decreto Ley 019 de 2012 y el artículo 3 del Decreto 2106 de 2019, este

Continuación de la Resolución: “Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones”

Ministerio solicitó concepto al Departamento Administrativo de Función Pública, el cual surtió concepto bajo el radicado número XXX y afirma lo siguiente: “XXX.”

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario modificar los artículos 2, 3, 16, 25 y 32 de la Resolución 810 de 2021.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

Artículo 1. Se modifica el artículo 2, quedando así:

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

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

- a) Fórmula infantil para niños entre 0 y 6 meses.
- b) Fórmula infantil para niños entre 6 y 12 meses.
- c) Fórmula infantil especial.
- d) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (APMES).
- e) Frutas, vegetales, granos, huevos, productos de la pesca, carnes y productos cárnicos comestibles que se presenten en su estado natural.
- f) Productos de un solo ingrediente y que no contengan aditivos adicionales.
- g) Alimentos con envase de materiales de origen natural.
- h) Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados y café descafeinado, café instantáneo o soluble, o extracto de café; o extracto de café descafeinados, que no contengan ingredientes añadidos.
- i) Alimentos a granel.
- j) Alimentos utilizados como materia prima para la industria y los ingredientes secundarios que no se venden directamente al consumidor.
- k) Especies o condimentos vegetales, a los que no se les haya adicionado sal/sodio o aditivos con sodio, grasas y/o azúcares
- l) Alimentos sin procesar
- m) Alimentos mínimamente procesados
- n) Ingredientes culinarios
- o) Alimentos y bebidas típicos y/o artesanales
- p) Alimentos con vida útil menor a 48 h

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

- a) Fórmula infantil para niños entre 0 y 6 meses.
- b) Fórmula infantil para niños entre 6 y 12 meses.
- c) Fórmula infantil especial.
- d) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (APMES).

Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"

- e) Frutas, vegetales, granos, huevos, productos de la pesca, carnes y productos cárnicos comestibles que se presenten en su estado natural.
- f) Productos de un solo ingrediente y que no contengan aditivos adicionales.
- g) Sal yodada y fluorizada, y sucedáneos de la sal.
- h) Alimentos con envase de materiales de origen natural.
- i) Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados, y café descafeinado, café instantáneo o soluble, o extracto de café; o extracto de café descafeinados que no contengan ingredientes añadidos.
- j) Alimentos a granel.
- k) Alimentos utilizados como materia prima para la industria y que no se venden directamente al consumidor.
- l) Alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares.
- m) Bebidas hidratantes – energéticas para deportistas.
- n) Alimentos sin procesar
- o) Alimentos mínimamente procesados
- p) Ingredientes culinarios
- q) Alimentos y bebidas típicos y/o artesanales
- r) Alimentos con vida útil menor a 48 h

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

Parágrafo 4. En el caso de los alimentos anteriormente excluidos y que el fabricante aún así desee realizar declaraciones de nutrientes, de propiedades nutricionales y/o de salud, lo puede hacer, pero debe dar cumplimiento a lo establecido en el presente reglamento técnico."

Artículo 2. Se modifica el artículo 3 quedando así:

"Artículo 3. Definiciones. Para la aplicación de la presente resolución, se adaptan y adoptan las siguientes definiciones:

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

Alimentos con vida útil menor a 48 h: alimentos envasados que se consuma por lo general dentro de las 48 horas siguientes a su fabricación.

Alimentos mínimamente procesados: alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos, sin procesar o mínimamente procesados, y que pueden ser adicionados con vitaminas y minerales para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública.

Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"

Alimentos y bebidas típicos y/o artesanales: alimentos envasados que cumplan con los siguientes requisitos: (i) elaborados preponderantemente de forma manual y auxiliada en algunos casos con maquinarias simples, (ii) que correspondan a la tradición cultural de una región y (iii) elaborados por microempresas clasificadas según la Ley 90 de 2000, o la que modifique o sustituya.

Alimentos sin procesar: alimentos obtenidos directamente de plantas o animales que no son sometidos a ninguna modificación física o química desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria o consumo. También pueden nombrarse como alimentos frescos y/o naturales

Área total disponible de impresión: área total de la etiqueta menos los selles posteriores.

Azúcares totales: carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes de forma natural en los alimentos y/o añadidos a los mismos.

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

Carbohidratos totales: todos los monos, di, oligo y polisacáridos, incluidos los polialcoholes y la fibra presentes en el alimento.

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

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

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

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

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

Declaraciones de propiedades de otras funciones: conciernen a efectos benéficos 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

Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"

o a una condición relacionada con la salud, o al mejoramiento de una función, o a la modificación o preservación de la salud.

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

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

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

Dieta total: alimentación habitual de una persona o población.

Edulcorantes: cualquier sustancia diferente a los azúcares añadidos y/o libres que confiera un sabor dulce.

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

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

Fibra insoluble: es la fracción de la fibra dietaria que no se disuelve en agua.

Fibra soluble: la fracción de la fibra dietaria que se disuelve en agua.

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

Fórmula infantil para niños entre 6 y 12 meses: producto en forma líquida o en polvo, especialmente fabricado según las necesidades nutricionales de los niños

Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"

entre los 6 y 12 meses de edad, utilizado cuando sea indicado por un profesional de la salud, en conjunto con la alimentación complementaria.

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

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

Grasa total: sumatoria de grasa saturada, grasa monoinsaturada, grasa poliinsaturada e incluye las grasas trans.

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

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

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

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

Grasa transisómera o trans o ácidos grasos trans: todos los isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que poseen, en la configuración trans, uno o más dobles enlaces carbono-carbono no conjugados. Para efectos de etiquetado o rotulado se entenderá como grasa trans la sumatoria de todos los isómeros mono y poliinsaturados en configuración trans que atienden a lo descrito anteriormente.

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

Ingredientes culinarios: sustancias extraídas directamente de alimentos sin procesar o mínimamente procesados o, que por lo general se utilizan como ingredientes de preparaciones culinarias. El proceso de extracción incluye, pero no se limita a: prensado, molienda, trituración, pulverización, secado; y se usan

Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"

para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados y preparar alimentos listos para el consumo.

Jarabes: líquidos viscosos constituidos por solución de azúcares en agua o en zumos de frutas o bien por mezcla de estos, con o sin agentes aromáticos y aditivos autorizados.

Medida casera: son utensilios o formas comúnmente utilizados por el consumidor para medir alimentos, incluyendo, pero no limitándose a: taza, vaso, rebanada, unidad, cucharada, cucharadita.

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 es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

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

Porción: es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o por niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, que debe declararse en la etiqueta y se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento.

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

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

Productos alimenticios procesados: productos alimenticios elaborados con procesos tecnológicos, sometidos a procesos de transformación se les puede añadir dos o más ingredientes como sal, azúcar, grasas u otros. Tienen de dos hasta cuatro ingredientes.

Productos alimenticios ultraprocesados: productos alimenticios elaborados con procesos tecnológicos, sometidos a procesos de transformación a los cuales se les añade: sal, azúcar, grasas u otros ingredientes. Tienen más de 5 ingredientes y menos del 50% de los ingredientes son alimentos sin procesar o mínimamente procesados. Dentro de sus ingredientes se incluyen, pero no se limitan a: caseína, suero de leche, hidrolizado de proteína, proteínas aisladas de soja, aceites hidrogenados, parcialmente hidrogenados o interesterificados, almidones modificados

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

Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"

Producto reconstituido: aquel que por su naturaleza de consumo debe ser reconstituido en algún solvente comestible ya sea para obtener un producto sólido, semisólido o un líquido, listo para consumir.

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

Respuesta glucémica: el grado del cambio o gradiente en el contenido de glucosa en sangre, después del consumo de un carbohidrato de prueba en una bebida o un alimento, en relación con un estándar como la glucosa.

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

Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y sencilla, cuando un producto envasado presenta un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública (azúcares añadidos, grasa saturada, sodio).

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

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

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

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

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

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

Artículo 3. Se modifica el artículo 16 quedando así:

Continuación de la Resolución: “Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones”

“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 establecidos en el presente reglamento técnico, y a los ácidos grasos establecidos en los artículos 19.1 y 19.2.

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

16.1.2 El tamaño de letra de los términos o descriptores utilizados para las declaraciones de propiedades nutricionales no podrá exceder más de dos veces el tamaño de las letras usadas en el nombre del alimento.

16.1.3 Cuando un producto cuente con 1 o más sellos frontales de advertencia, no podrá realizar declaraciones de propiedad nutricionales.”

Artículo 4. Se modifica el artículo 25 quedando así:

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

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

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

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

25.4 Cuando un producto cuente con 1 o más sellos frontales de advertencia, no podrá realizar declaraciones de propiedades de salud.

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

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

25.7 El término “saludable” o cualquier término derivado de este, como: “salud”, “salubre”, “saludablemente”, “salubridad”, “buena salud”, “estado sano”, no puede ser usado en el rotulado o etiquetado de un alimento para describirlo como “saludable” ni presentarlo, de modo que se pueda suponer que el alimento en sí comunica “salud”.

Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"

25.8 Los términos "alimento completo", "nutrición balanceada", "nutrición completa" o equivalentes, con los cuales se pueda suponer que un alimento por sí solo es suficiente para la alimentación diaria; no podrán ser usados."

Artículo 5. Modificar el artículo 32 de la Resolución 810 de 2021, el cual quedará así:

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

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

Nutriente	Sólidos (100 g)	Líquidos (100 mL)
Sodio	≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100 g	≥ 1 mg/kcal y/o Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml
Azúcares	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres
Grasas saturadas	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas
Grasas trans	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas
Edulcorantes	Cualquier cantidad de edulcorantes	Cualquier cantidad de edulcorantes

- 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 unidades de masa según el sistema internacional de unidades, o líquido si su contenido neto está expresado en unidades de volumen según el sistema internacional de unidades. En el caso de los alimentos envasados que se consuman reconstituidos, se entenderá como sólido o líquido, según como sea el producto listo para consumir, de acuerdo a las instrucciones de reconstitución definidas por el fabricante. Estas instrucciones pueden incluir la cocción.
- Se entenderá por producto alimenticio procesado y/o ultraprocesado que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal o aditivo que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.
- Se entenderá por producto alimenticio procesado y/o ultraprocesado que se les haya adicionado azúcares; aquellos que cumplan con la definición de azúcares libres, definidos en la Resolución 3803 de 2016, o en la que la modifique o sustituya.
- Se entenderá por producto alimenticio procesado y/o ultraprocesado que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración

Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"

se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (mantequilla vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados.

- e) Se entenderá por producto alimenticio procesado y/o ultraprocesado que se les haya adicionado edulcorantes, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente y/o aditivo, edulcorantes o ingredientes que los contengan agregados.

Parágrafo. Para calcular los porcentajes establecidos en la tabla 17, se procederá, de la siguiente manera:

- a) **Sodio:** si es un alimento sólido y/o bebida con calorías, se toma cualquier cantidad de alimento, puede ser 100 g o mL, o la porción, y se divide el contenido de sodio reportado, entre el número de kcal, reportadas en la misma cantidad, si esta relación es superior a 1, debe etiquetar el sello de advertencia de sodio. Adicionalmente, debe calcular el contenido de sodio en 100 g o mL y si este supera los 300 mg, debe etiquetar el sello de advertencia de sodio. De otra parte, para las bebidas sin aporte energético o sin calorías, se debe calcular el contenido en 100 mL, y si este supera 40 mg, debe etiquetar el sello de advertencia de sodio.
- b) **Azúcares:** se debe identificar los azúcares libres del alimento, según lo establecido en la Resolución 3803 de 2016, o en la que modifique o sustituya. Una vez identificados, en cualquier cantidad de alimento, se debe multiplicar la cantidad de azúcares libres en gramos, por el factor de conversión de azúcares (4 kcal / g). Este resultado, se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por 100. Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla 17, y si es igual o superior a 10%, debe etiquetar el sello de advertencia de azúcares. Adicionalmente, para contabilizar los azúcares libres a partir de los azúcares añadidos, se dé partir de los azúcares añadidos y adicionarles los azúcares presentes en jugos de frutas y/o verduras.
- c) **Grasas saturadas:** se debe multiplicar la cantidad de grasas saturadas en gramos, por el factor de conversión de grasas (9 kcal / g), en cualquier cantidad de alimento. Este resultado, se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por 100. Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla 17, y si es igual o superior a 10%, debe etiquetar el sello de advertencia de grasas saturadas.
- d) **Grasas trans:** se debe multiplicar la cantidad de grasas trans en gramos, por el factor de conversión de grasas (9 kcal / g), en cualquier cantidad de alimento. Este resultado, se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por 100. Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla 17, y si es igual o superior a 1%, debe etiquetar el sello de advertencia de grasas trans.

32.1 Forma del sello de advertencia: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será incluyendo sellos en la etiqueta, los cuales consistirán en un símbolo octagonal de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "EXCESO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS" y/o "GRASAS TRANS" y/o "SAL/SODIO" y/o "AZÚCARES" y/o "EDULCORANTES" de

Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"

manera individual o con 2 o 3 o 4 o 5 sellos (según corresponda). Las letras del texto de los sellos 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 la figura 6 del presente artículo.

FIGURA 6. Forma del sello frontal de advertencia



Parágrafo: No se puede utilizar otro formato de etiquetado frontal, ni tipo de forma de sello de advertencia, ni cambiar el texto, tipo de letra, diagrama o dibujo, en ningún producto, independiente si lleva o no, etiquetado frontal de advertencia.

32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia: El o los símbolos referidos se ubicarán en el tercio superior derecho de la cara frontal (o cara principal de exhibición) 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 18. Dimensiones del sello de advertencia

Área de la cara principal de la etiqueta (cm ²)	Sello ancho y alto (en cm)
< 30cm ²	Rotula en envase secundario
>= 30cm ² a < 35cm ²	1.7 x 1.7 cm
>= 35cm ² a < 40cm ²	1.8 x 1.8 cm
>= 40cm ² a < 50cm ²	2.0 x 2.0 cm
>= 50cm ² a < 60cm ²	2.2 x 2.2 cm
>= 60cm ² a < 80cm ²	2.5 x 2.5 cm
>= 80cm ² a < 100cm ²	2.8 x 2.8 cm
>= 100cm ² a < 125cm ²	3.1 x 3.1 cm
>= 125cm ² a < 150cm ²	3.4 x 3.4 cm
>= 150cm ² a < 200cm ²	3.9 x 3.9 cm
>= 200cm ² a < 250cm ²	4.4 x 4.4 cm
>= 250cm ² a <= 300cm ²	4.8 x 4.8 cm
> 300 cm ²	5% del tamaño de la cara principal

Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"

Cuando corresponda rotular más de un símbolo con el descriptor "EXCESO EN", éstos deberán estar dispuestos uno junto con el otro o uno debajo del otro, teniendo en cuenta las formas descritas en el literal f) del artículo 32.3, ocupando máximo el 30% de la cara frontal.

El o los símbolos deberán rotularse de modo visible, indeleble y fácil de leer en circunstancias normales de compra y uso. En ningún caso podrán ser cubiertos total o parcialmente.

32.3 Proporciones del sello de advertencia: Todos los elementos (textos e íconos), deben estar centrados sobre el eje y del cuadro negro. A continuación, se presentan las proporciones. La letra "x" corresponde a la unidad de proporción sobre la que se construye el ícono del sello.

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



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



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

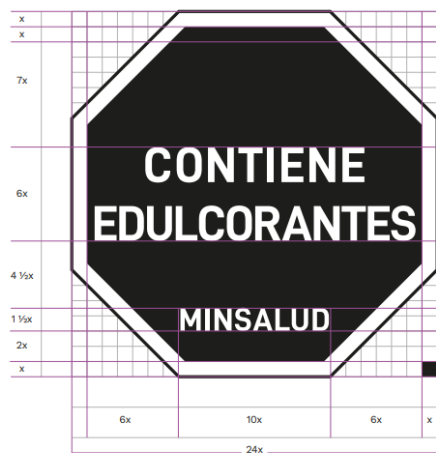
Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"



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



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



- f) Formas de distribución.

Continuación de la Resolución: "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones"

a. Opción 1



b. Opción 2



c. Opción 3



c. Opción 4



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

Artículo 6. Se modifica el artículo 37, quedando así:

Autorización para el agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos.

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

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

Parágrafo 2. Los responsables de los alimentos envasados o empacados podrán hacer uso de adhesivos sobre la etiqueta, según lo establecido en el artículo 32 y en lo que refiere al etiquetado frontal de advertencia, siempre y cuando los adhesivos cumplan exactamente con las disposiciones contenidas en el presente reglamento técnico. Esta alternativa no requerirá previa autorización por parte del Invima.

Parágrafo 3. Pasado el tiempo de transición, de la presente resolución, los rótulos y etiquetas de todos los productos que se fabriquen o importen o comercialicen a partir de esa fecha deben dar cumplimiento a la totalidad de sus requisitos. Por tanto, no se autorizará el agotamiento de existencias de etiquetas que estén bajo la Resolución 333 de 2011.

Continuación de la Resolución: “*Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones*”

Parágrafo 4. Para productos importados, previa emisión siempre que se cuente con el Certificado de Inspección Sanitaria CIS por parte del Invima, se permitirá el uso de un rótulo o etiqueta complementaria que contenga la información exigida en la presente resolución, la cual deberá ir adherida en lugar visible. Su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización y antes de su comercialización. El rótulo o etiqueta complementaria que se reglamenta en el presente parágrafo es diferente a los adhesivos sobre la etiqueta en lo que se refiere al etiquetado frontal de advertencia, los cuales deben ceñirse al Parágrafo 2 del presente artículo.

Parágrafo 5. Para aquellos productos que se comercializaron con el sello circular o cumpliendo con los requisitos de la Resolución 810 de 2021, antes de la entrada en vigencia de este acto administrativo, pueden agotar etiquetas, de acuerdo con el procedimiento que el Invima señale.

Parágrafo 6. Para el caso de aquellos productos que ya cuenten con las disposiciones establecidas en la Resolución 810 del 2021 y que de acuerdo a las actuales condiciones deban implementar el etiquetado frontal de advertencia pueden hacer uso de adhesivos de acuerdo a las características descritas en el presente acto administrativo. También pueden hacer uso de la opción de agotamiento de etiquetas.

Artículo 7. Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 12 del artículo 10° de la Decisión Andina 827 de 2018, las disposiciones establecidas para etiquetado frontal de advertencia, entrarán a regir a los seis (6) meses siguientes de la fecha de su publicación en el ***Diario Oficial***, periodo en el cual, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados 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 seis (6) meses siguientes a la fecha de publicación de esta resolución, quedan derogados los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021.

Parágrafo 1. Hasta por un plazo máximo de seis (6) meses, contados a partir de la fecha de publicación de esta resolución en el Diario Oficial, los fabricantes, importadores y comercializadores de los alimentos envasados y empacados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, seguirán acatando lo establecido en los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021.

Parágrafo 2. En el caso de los fabricantes que deseen aplicar el etiquetado frontal de advertencia antes del tiempo de transitoriedad (6 meses), lo pueden hacer, sin embargo, deben dar total cumplimiento a lo exigido en este acto administrativo.

Parágrafo 3. Las demás disposiciones de la Resolución 810 de 2021 no modificadas por la presente Resolución continúan vigentes

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a los

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE

2022 HOJA No 18 de 18

Continuación de la Resolución: *“Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y se dictan otras disposiciones”*

FERNANDO RUIZ GÓMEZ
Ministro de Salud y Protección Social

Aprobó:

Viceministro de Salud Pública y Prestación de Servicios
Director de Promoción y Prevención
Directora Jurídica