



**MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL**  
**RESOLUCIÓN NÚMERO 10002013 DE 2020**

( - 9 NOV 2020 )

Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones

**EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL**

En ejercicio de sus atribuciones legales, especialmente de las conferidas por los artículos 488, literal f) de la Ley 9 de 1979, 9 de la Ley 1355 de 2009 y 2 numeral 30 del Decreto - Ley 4107 de 2011 y,

**CONSIDERANDO**

Que el artículo 78 de la Constitución Política dispone que serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

Que mediante la Ley 170 de 1994, el país aprobó el "Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio (OMC)" y sus acuerdos multilaterales anexos, dentro de los cuales se encuentra el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio -OTC que consagra la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, con base en la información científica y técnica disponible, la tecnología de elaboración conexa o los usos finales a que se destinen los productos, los cuales tienen como objetivos, entre otros, los imperativos de la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud y seguridad humana y del medio ambiente.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 28 de la Decisión Andina 850 de 2019, los países miembros podrán mantener, elaborar o aplicar reglamentos técnicos en materia de seguridad, protección a la vida, salud humana, animal, vegetal y protección al medio ambiente y, para tal fin, la Decisión Andina 827 de 2018 señala las directrices para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos en los países miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario.

Que la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, adoptada por la 57ª Asamblea Mundial de la Salud de 2004, establece en sus recomendaciones respecto a la dieta de las poblaciones y de las personas, limitar la ingesta de sal (sodio) de toda procedencia y consumir sal yodada.

Que la Organización Mundial del Comercio - OMS recomienda un descenso gradual y sostenido en el consumo de sal en la dieta con el fin de alcanzar los objetivos nacionales o en su ausencia, la meta internacionalmente recomendada de un valor inferior a 5g/día/persona para el 2020.

Que el país se adhirió en agosto de 2011 a la "Declaración de la Política de Prevención de las enfermedades cardiovasculares en las Américas", mediante la reducción de la ingesta de sal alimentaria en toda la población, desarrollada por el programa regional de Enfermedades no Transmisibles de la Organización Panamericana de la Salud - OPS, cuyo propósito es lograr la reducción exitosa de sal en la dieta a través de la reformulación de productos, sensibilización del consumidor y campañas de educación, y cambios en el medio ambiente.

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

Que el artículo 6 de la Ley 1480 de 2011, Estatuto del Consumidor, señala que "todo productor debe asegurar la idoneidad y seguridad de los bienes y servicios que ofrezca o ponga en el mercado, así como la calidad ofrecida, en ningún caso éstas sean inferiores o contravenir lo previsto en los reglamentos técnicos y medidas sanitarias o fitosanitarias", entendiéndose por productor, quien de manera habitual directa o indirectamente, diseñe, produzca, fabrique, ensamble o importe productos sujetos a reglamento técnico y al cumplimiento de las medidas sanitarias o fitosanitarias, según la misma norma.

Que este Ministerio formuló la "Estrategia nacional para la reducción del consumo de sal/sodio en Colombia 2012 – 2021" con el propósito de disminuir el consumo de sal/sodio en la población, en virtud de lo establecido en el artículo 9 de la Ley 1355 de 2009 y comprende el conjunto unificado e integrado de acciones, a través de diferentes líneas de trabajo que incluye aspectos de regulación, información, educación, comunicación e investigación, entre otros, con la participación de la industria de alimentos.

Que mediante la Resolución 1841 de 2013 se adoptó el Plan Decenal de Salud Pública -2012-2021-, que fijó en la dimensión "Seguridad Alimentaria y Nutricional" como objetivo del componente "consumo y aprovechamiento biológico", lograr que la población colombiana consuma una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada; y en la dimensión de "Vida Saludable y Condiciones no Transmisibles", como meta, "lograr la disminución del consumo de sal-sodio/persona/día" y reducir en un 25% la hipertensión arterial en mayores de 25 años", a partir de las líneas base que se definen respectivamente.

Que según datos del Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE para 2018, las enfermedades del sistema circulatorio constituyen la primera causa general de muerte en el país a partir de los quince (15) años de edad, en particular las enfermedades isquémicas del corazón, enfermedades cerebrovasculares e hipertensivas, aportando el treinta y un por ciento (31%) de mortalidad en la población general según la Organización Mundial de la Salud -OMS, siendo la hipertensión arterial no controlada el principal factor de riesgo desencadenante de tales enfermedades, cuando es prevenible a partir de la modificación de factores de riesgo derivados del consumo de alimentos.

Que, con base en un análisis sobre los datos de la Encuesta Nacional de Situación Nutricional 2010 y las tablas de composición de alimentos, se determinaron los alimentos de mayor consumo, de mayor contenido de sodio, de consumo en población vulnerable, y de ingredientes o materia prima utilizada en diferentes alimentos, así como la cantidad promedio/persona/día, y es así como a partir de dicha información, se establecieron los criterios técnicos que dieron lugar a la priorización de los alimentos objeto de este reglamento técnico.

Que, a través de mesas de discusión técnica de carácter intersectorial, se definieron las líneas base de los contenidos de sodio en los productos priorizados y las estimaciones de ingesta de sodio, con lo cual se establecieron las metas del contenido de sodio de los productos, teniendo en cuenta el análisis estadístico de la información reportada en la etiqueta, a partir del uso del Protocolo de manejo de la información del Instituto Nacional de Salud, estableciendo generalmente el valor de la media y el límite inferior para la fijación de metas 1 y 2, y teniendo en cuenta las limitaciones tecnológicas del uso de sodio en los productos priorizados.

Que, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.7.5.6 del Decreto 1074 de 2015, se solicitó concepto previo al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, que a través de la Dirección de Regulación, mediante Radicado 2-2019-018905, concluyó: "el proyecto no restringirá el comercio más de lo necesario para alcanzar el objetivo legítimo

wb

AMS

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

de proteger la salud de la población colombiana, específicamente mediante la reducción de la hipertensión arterial, así como de las enfermedades no transmisibles asociadas a esta. Por lo anterior, el proyecto de resolución en mención deberá surtir el proceso de consulta internacional en cumplimiento con el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio - OMC".

Que, atendiendo el citado concepto, el presente acto fue objeto de notificación a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante la signatura G/TBT/N/COL/238 del 26 de julio de 2019.

Que la Superintendencia de Industria y Comercio emitió el concepto de abogacía de la competencia de que trata el artículo 7 de la Ley 1340 de 2009, reglamentado por el Decreto 1074 de 2015 en el que el Superintendente Delegado para la Protección de la Competencia mediante radicado de esa Entidad 20-232606-2-0 del 29 de julio de 2020, señaló que "el Proyecto no limita a las empresas la posibilidad de distribuir o comercializar sus productos ni limita la libertad de las empresas para elegir sus procesos de producción o su forma de organización industria" y efectuaron algunas recomendaciones las cuales se recogen en el presente acto administrativo.

Que, con el propósito de prevenir las enfermedades del sistema circulatorio en el país en la población y modificar factores de riesgo derivados del consumo de alimentos, se hace necesario establecer el presente reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados, los plazos de cumplimiento para la reducción, en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio, soportados con base en referencias internacionales y en los resultados del análisis técnico y estadístico realizados, y la participación de la industria alimentaria.

En mérito de lo expuesto,

## RESUELVE

### Capítulo I

#### Objeto, campo de aplicación y definiciones

**Artículo 1. Objeto.** El presente reglamento técnico tiene por objeto definir los contenidos máximos de sodio de alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio, con el fin de contribuir a la reducción de la hipertensión arterial y de las enfermedades no transmisibles asociadas a esta, con el objetivo legítimo de proteger la salud de la población.

**Artículo 2. Campo de aplicación.** Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución aplican a los alimentos procesados priorizados destinados al consumo humano que se procesen, importen y/o comercialicen en el territorio nacional, y que se relacionan en el Anexo Técnico No. 2, cuyas partidas y subpartidas arancelarias indicativas se relacionan en el Anexo Técnico No. 1.

Igualmente, a todos los fabricantes, procesadores, distribuidores, comercializadores e importadores de alimentos procesados priorizados destinados al consumo humano en el territorio nacional, a las entidades territoriales del orden departamental, distrital y al Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

**Parágrafo.** Los alimentos indicados bajo los números 8, 30, 31, 32 y 33 del Anexo Técnico No 2 del presente acto administrativo, cuya vida útil no sea mayor a veinticuatro (24) horas a partir de su fabricación, no están sujetos a las metas de reducción de sodio.

**Artículo 3. Definiciones.** Para efectos de la aplicación del presente reglamento técnico, se tendrán en cuenta las siguientes definiciones y las demás previstas en el marco normativo vigente:

**Alimentos procesados priorizados por su contenido de sal-sodio.** Todo alimento procesado que, por su contenido de sodio y frecuencia de consumo, aporta al organismo niveles elevados de sodio en el contexto de una dieta total.

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

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

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

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

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

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

**Crouton envasado.** Trozo pequeño de pan tostado.

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

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

= 9 NOV 2020

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

000

Alfons

- 9 NOV 2020

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

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

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

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

**Mostazas.** Aderezos o salsas que cumplan con lo establecido por la Resolución 19021 de 1985, o la norma que lo modifique o sustituya, y demás salsas o aderezos que contengan semillas o harina de mostaza.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

000

000

- 9 NOV 2020

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Salsa de soya.** Salsa obtenida por fermentación o por hidrolización, con colores naturales o artificiales, jarabe de maíz o azúcar, aderezos, otros ingredientes y agua. Entran en esta categoría las salsas originadas tanto por proceso productivo fermentativo como por proceso productivo de hidrolización.

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

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

018

14/11/20

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

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

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

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

## Capítulo II Contenidos máximos de sodio y requisitos de etiquetado

**Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en los alimentos procesados priorizados y plazos de cumplimiento.** Los contenidos máximos de sodio para los alimentos procesados y priorizados se establecen en el Anexo Técnico No. 2 del presente acto administrativo.

**Parágrafo.** Los alimentos que a la fecha de entrada en vigencia del presente reglamento técnico tengan un contenido de sodio menor al establecido en el Anexo Técnico No 2, propenderán por mantener dicho contenido.

**Artículo 5. Declaración del contenido de sodio.** Los alimentos procesados priorizados a que alude el presente reglamento técnico deberán expresar su contenido de sodio en miligramos (mg) por porción de alimento y en porcentaje del valor diario de referencia, en sus etiquetas, como lo establece la Resolución 333 de 2011 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano o la norma que la modifique o sustituya.

**Parágrafo.** Para el caso de las salsas de soya y mezclas a base de soya, se debe indicar el nombre específico en la etiqueta.

## Capítulo III Evaluación de la conformidad

**Artículo 6. Certificado de conformidad de producto.** De acuerdo con lo señalado en el Capítulo VII y la Sección 1 del Capítulo VIII del Título I de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, y los postulados del numeral 6.1 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio (OMC), 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 exigidos en el artículo 4 y bajo el esquema enunciado en el artículo 7 del presente reglamento técnico.

**Parágrafo.** Una vez obtenido el certificado de conformidad, en el caso de los productos importados, 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).



Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

**Artículo 7. Esquema de certificación de producto.** Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme a uno de los siguientes esquemas 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 los siguientes esquemas aquí descritos, de común acuerdo con el organismo de certificación acreditado, para obtener el respectivo certificado de conformidad:

**Esquema 1b.** Este esquema incluye la certificación de todo un lote de productos. Si el resultado de la evaluación es positivo, todos los elementos del lote pueden ser descritos como certificados y pueden llevar la marca de conformidad.

**Esquema 3.** La parte de vigilancia de este esquema implica la toma de muestra periódica del producto proveniente del punto de producción y su sometimiento a las actividades de determinación para verificar que los elementos producidos posteriormente a la atestación inicial cumplen los requisitos especificados. La vigilancia incluye la evaluación periódica del proceso de producción.

**Artículo 8. Organismos autorizados para emitir certificado de conformidad.** El certificado de conformidad deberá ser expedido a través de los siguientes organismos:

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

**Parágrafo.** Una vez el país cuente con el primer ente certificador que haya obtenido su acreditación acorde a lo establecido 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, se aceptará la declaración de conformidad de primera parte expedido por el fabricante, la cual será válida hasta por un periodo de veinticuatro (24) meses, vencido este plazo solo se aceptaran las certificaciones emitidas por los organismo de que trata el presente artículo.

**Artículo 9. Verificación de requisitos.** Los alimentos procesados destinados al consumo humano contemplados en este acto administrativo deberán contar con las siguientes verificaciones.

- 9.1 **Verificación de etiquetado.** Los requisitos de etiquetado contenidos en el artículo 5 del presente acto administrativo, se verificarán mediante inspección visual por parte de la autoridad competente.

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

**9.2 Verificación contenidos de sodio.** El cumplimiento de los requisitos técnicos especificados en el artículo 4 de esta resolución, se verificarán con base en el método analítico 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".

Se aceptarán subsidiariamente los siguientes métodos equivalentes:

- 9.2.1** A.O.A.C official Methods of Analysis 984.27:2019. Determinación de hierro, zinc, manganeso, calcio, magnesio, cobre, sodio, potasio en alimentos.
- 9.2.2** A.O.A.C official Methods of Analysis 985.35:2019. Determinación de hierro, zinc, manganeso, calcio, magnesio, cobre, sodio, potasio por absorción atómica.

#### Capítulo IV Disposiciones finales

**Artículo 10. Inspección, vigilancia y control.** Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, en coordinación con las entidades territoriales del orden departamental o distrital, y en desarrollo del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario, definido por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1229 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya, para lo cual podrán aplicar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el procedimiento administrativo sancionatorio previsto en la Ley 1437 de 2011.

**Artículo 11. Transitorio.** Las personas naturales o jurídicas que se dediquen al procesamiento, comercialización y/o importación de los alimentos procesados priorizados por su contenido de sodio, deberán cumplir con los contenidos máximos de sodio correspondientes a las siguientes metas, así:

- 11.1 Meta 1 del Anexo Técnico No. 2.** En los productos fabricados y/o envasados priorizados a partir de los veinticuatro (24) meses posteriores a la fecha de publicación del presente reglamento.
- 11.2. Meta 2 del Anexo Técnico No. 2.** En los productos fabricados y/o envasados a partir de los cuarenta y ocho (48) meses posteriores a la publicación del presente reglamento. Vencido este término, se tendrá un plazo máximo de doce (12) meses para que agoten existencias en el mercado de aquellos productos que aún no cumplen estos niveles, independiente de la fecha de fabricación, y en caso de no agotarse durante este término, deberán ser retirados por parte del fabricante, comercializador o importador.

**Parágrafo.** Vencidos los plazos señalados en el presente artículo, la declaración y forma de presentación del contenido de sodio en los productos priorizados en el presente acto administrativo aplicarán los requisitos establecidos en el presente reglamento técnico. Mientras se surten los plazos, continuarán aplicándose los requisitos previstos en el numeral 8.1.3 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011, o la norma que la modifique o sustituya.

**Artículo 12. Notificación.** El presente reglamento técnico será notificado a través del punto de contacto OTC (Obstáculos Técnicos al Comercio) del Ministerio de Comercio,

- 9 NOV 2020

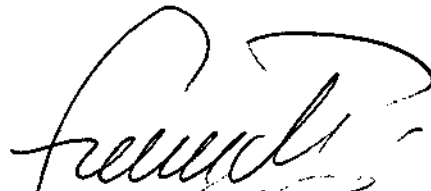
Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

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

**Artículo 13. Vigencia y derogatorias.** La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación, y se implementará de conformidad con lo establecido el numeral 12 del artículo 9° de la Decisión Andina 827 de 2018; modifica el artículo 4 de la Resolución 19021 de 1985 con relación a la característica fisicoquímica (cloruro de sodio) en mostaza y deroga el numeral 8.1.3 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011, previo al cumplimiento de los plazos previstos en el artículo 11 del presente acto administrativo.

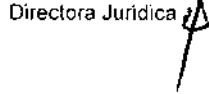
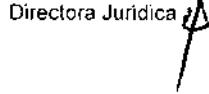
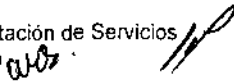
**PUBLÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Bogotá, D. C., a los - 9 NOV 2020



**FERNANDO RUIZ GOMEZ**  
Ministro de Salud y Protección Social

Aprobó:  
Viceministro de Salud Pública y Prestación de Servicios  
Directora de Promoción y Prevención  
Directora Jurídica



MS

Adrian S

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

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

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

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

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Subpartida arancelaria Descripción según lo dispuesto en el Decreto 2153 de 2016
23	Mayonesa	2103.90.10.00 Salsa mayonesa
24	Mezcla para preparar sazonadores saborizadores	2103.90.20.00 Condimentos y sazónadores, compuestos
25	Mezcla para preparar sazonadores texturizadores	2103.90.20.00 Condimentos y sazónadores, compuestos
26	Mixtos saborizados	2005.20.00.00 Papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar. 2005.91.00.00 Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar. 2301.10.10.00 Chicharrones.
27	Mixtos sin adición de saborizantes	2005.20.00.00 Papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar. 2005.91.00.00 Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar. 2301.10.10.00 Chicharrones.
28	Mortadela	1601.00.00.00 Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.
29	Mostaza	2103.30.20.00 Mostaza preparada.
30	Pan blando envasado	1905.90.90.00 Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
31	Pan de bollería envasado	1905.90.90.00 Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
32	Pan tajado envasado	1905.90.90.00 Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
33	Pan tostado envasado	1905.40.00.00 Pan tostado y productos similares tostados
34	Papas fritas saborizadas	2005.20.00.00 Papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar.
35	Papas fritas sin adición de saborizantes	2005.20.00.00 Papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar.
36	Pasabocas a base de harina de trigo	1905.90.90.00 Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
37	Pasabocas tipo chicharrón	2301.10.10.00 Chicharrones
38	Pastas vegetales	2103.90.90.00 Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazónadores, compuestos

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Subpartida arancelaria Descripción según lo dispuesto en el Decreto 2153 de 2016
39	Plátanos y/o yucas	<b>2008.99.90.00</b> Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte.
40	Productos de harina de trigo	<b>1905.90.90.00</b> Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
41	Productos horneados a base de almidón de yuca	<b>1905.90.90.00</b> Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.
42	Queso crema	<b>0406.10.00.00</b> Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón.
43	Queso fresco tipo campesino	<b>0406.10.00.00</b> Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón.
44	Queso fresco tipo pasta hilada	<b>0406.10.00.00</b> Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón.
45	Salchicha	<b>1601.00.00.00</b> Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.
46	Salchichón	<b>1601.00.00.00</b> Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.
47	Salsa de mezclas a base de salsa de soya	<b>2103.90.00.00</b> Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazónadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada.
48	Salsa de soya	<b>2103.10.00.00</b> Salsa de soja (soya)
49	Salsa de tomate	<b>2103.20.00.00</b> Kétchup y demás salsas de tomate
50	Salsas derivadas de tomate	<b>2002.90.00.00</b> Tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético), los demás.
51	Salsas con tomate	<b>2002.90.00.00</b> Tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético), los demás.
52	Salsas de base vegetal	<b>2103.90.90.00</b> Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazónadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada, las demás.
53	Salsas emulsificadas	<b>2103.90.90.00</b> Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazónadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada, las demás.
54	Salsas no emulsificadas	<b>2103.90.90.00</b> Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazónadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada, las demás.
55	Sardina en aceite	<b>1604.13.20.00</b> Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado, en aceite.
56	Sardina en salsa de tomate	<b>1604.13.10.00</b> Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado, en salsa de tomate.
57	Sopas con pasta para hidratar	<b>2104.10.20.00</b> Sopas, potajes o caldos, preparados

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Subpartida arancelaria Descripción según lo dispuesto en el Decreto 2153 de 2016
58	Sopas deshidratadas	2104.10.20.00 Sopas, potajes o caldos, preparados
59	Tortillas de maíz	1905.90.90.00 Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares, las demás.

cut

mas

Continuación de la resolución "Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"

ANEXO TÉCNICO No. 2  
CONTENIDOS MÁXIMOS DE SODIO EN LOS ALIMENTOS PROCESADOS PRIORIZADOS.

No.	Alimento procesado priorizado por su contenido de sodio	Meta 1 (mg sodio/100 g de producto)	Meta 2 (mg sodio/100 g de producto)
1	Bases deshidratadas	5.710	5.158
2	Caldos deshidratados	21.600	18.000
3	Embutido molido de pollo	690	632
4	Cereal con mezcla y multiingredientes para el desayuno	434	300
5	Cereal extruido y expandido para el desayuno	399	317
6	Cereal laminado para el desayuno	600	580
7	Chorizo	906	857
8	Crouton envasado	381	231
9	Extruidos sin adición de saborizantes	760	567
10	Extruidos saborizados	768	653
11	Galletas saladas	934	847
12	Galletas saladas especiales	641	635
13	Jamón	931	846
14	Mani con frutos secos	455	320
15	Mani con pasas	648	514
16	Mani con sal y/o saborizado	584	514
17	Mani dulce	370	237
18	Mani light en sodio	292	279
19	Mani tipo japonés	565	481
20	Mantequilla	571	200
21	Margarina Industrial	500	400
22	Margarina y esparcible para mesa y cocina	786	643
23	Mayonesa	733	500
24	Mezcla para preparar sazónadores saborizadores	19.896	16.321
25	Mezcla para preparar sazónadores texturizadores	5.710	5.158
26	Mixtos sin adición de saborizantes	700	613
27	Mixtos saborizados	700	595
28	Mortadela	934	912
29	Mostaza	817	600
30	Pan blando envasado	311	286
31	Pan de bollería envasado	500	475
32	Pan tajado envasado	487	462
33	Pan tostado envasado	646	603
34	Papas fritas saborizadas	580	493
35	Papas fritas sin adición de saborizantes	450	398
36	Pasabocas a base de harina de trigo	1.200	900
37	Pasabocas tipo chicharrón	1.648	1.400
38	Pastas vegetales	1.264	912
39	Plátanos y/o yucas	374	318
40	Productos de harina de trigo	841	614
41	Productos horneados a base de almidón de yuca	1.226	1.006
42	Queso crema	504	479
43	Queso fresco tipo campesino	584	571
44	Queso fresco tipo pasta hilada	467	443
45	Salchicha	930	871
46	Salchichón	974	820
47	Salsa de soya	4.658	2.958
48	Salsa de mezclas a base de salsas de soya	1.975	1.786
49	Salsa de tomate	1.133	867
50	Salsas derivadas de tomate	606	416
51	Salsas con tomate	600	337
52	Salsas de base vegetal	2.400	1.600
53	Salsas emulsificadas	733	500
54	Salsas no emulsificadas	1.950	1.087
55	Sardina en aceite	506	481
56	Sardina en salsa de tomate	367	323
57	Sopas con pasta para hidratar	2.442	2.225
58	Sopas y cremas deshidratadas	4.916	4.198
59	Tortillas de maíz	578	497