



## MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

**RESOLUCIÓN NÚMERO****DE 2015**

( )

Por la cual se establece el reglamento técnico que define los límites de contenido de sodio para los alimentos 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 de la Ley 09 de 1979, 9 de la Ley 1355 de 2009, y el artículo 2 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 el literal f) del artículo 488 de la Ley 09 de 1979 establece que el hoy Ministerio de Salud y Protección Social debe “*fomentar las acciones de prevención, diagnóstico precoz y tratamiento de las enfermedades crónicas no transmisibles y demás que modifiquen cualquier condición de salud en la comunidad*”.

Que el artículo 564 de la Ley 09 de 1979 establece que “*Corresponde al Estado como regulador (...) de las disposiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud*”.

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, que contiene entre otros, el “Acuerdo sobre Aplicación de medidas Sanitarias y Fitosanitarias” y el “Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio” (OTC) que reconocen la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos para la protección de la salud y la vida de las personas.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, 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.

*Por la cual se establece el reglamento técnico que define los límites de contenido de sodio para los alimentos priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones*

-----

Que de acuerdo con lo señalado en el artículo 6 de la Ley 1480 de 2011, *"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, sin que en ningún caso éstas sean inferiores o contravengan lo previsto en los reglamentos técnicos y medidas sanitarias o fitosanitarias"*.

Que el artículo 7 del Decreto 2269 de 1993 señala entre otros, que los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico, deben cumplir con éstos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen.

Que la directriz para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario, contenidas en la Decisión 562 de 2003 de la Comunidad Andina, fue tomada en cuenta para la elaboración del reglamento técnico que se establece con la presente resolución.

Que el artículo 9 de la Ley 1355 de 2009 *"por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a ésta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención"*, establece que para la promoción de una dieta balanceada y saludable *"(...) el Ministerio de la Protección Social, establecerá los mecanismos para evitar el exceso o deficiencia en los contenidos, cantidades y frecuencias de consumo de aquellos nutrientes tales como ácidos grasos, carbohidratos, vitaminas, hierro y sodio, entre otros que, consumidos en forma desbalanceada, puedan presentar un riesgo para la salud"*.

Que para dar cumplimiento a dicho precepto legal, el Ministerio de Salud y Protección Social debe formular una estrategia nacional con el propósito de reducir el consumo de sal/sodio en la población, estrategia que comprende el conjunto unificado e integrado de acciones, a través de diferentes líneas de trabajo que incluya entre otros, aspectos de regulación, información, educación, comunicación e investigación, con la participación de los sectores privados de la industria de alimentos.

Que la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, adoptada por la 57ª Asamblea Mundial de la Salud de 2004 (OMS, 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 hipertensión no controlada es el principal factor de riesgo desencadenante de las enfermedades del sistema circulatorio y constituyen la primera causa de muerte en la población colombiana a partir de los 15 años, en particular las enfermedades isquémicas del corazón, enfermedades cerebrovasculares e hipertensivas.

Que las enfermedades del sistema circulatorio constituyen la primera causa general de muerte en Colombia, aportando el 31% de mortalidad en la población general, siendo prevenible a partir de la modificación de factores de riesgo como el consumo de sal, que debe ser igual o menor a 5g de sal por persona/día

*Por la cual se establece el reglamento técnico que define los límites de contenido de sodio para los alimentos priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones*

-----

(equivalente a 2000 mg. de sodio).

Que la Resolución 1438 de 2013 mediante la cual se adopta el Plan Decenal de Salud Pública, establece en la Dimensión Seguridad Alimentaria y Nutricional como objetivo del componente del consumo, lograr que la población colombiana consuma una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada.

Así mismo, el Plan Decenal de Salud Pública, establece como metas en la Dimensión de Vida Saludable y Condiciones no Transmisibles, disminuir el consumo de sal-sodio/persona/día a partir de la línea de base que se defina y reducir en un 25% la Hipertensión arterial en mayores de 25 años, a partir de la línea base que se defina.

Que Colombia 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.

Que con base en un análisis a profundidad de los datos de la Encuesta Nacional de Situación Nutricional 2005, componente consumo, se determinó el contenido de sodio de los alimentos de mayor consumo así como la cantidad promedio/persona/día y a partir de esta información se priorizaron los alimentos cuya ingesta aportaba un mayor contenido de sodio.

Que mediante mesas de discusión técnica de carácter intersectorial, se elaboraron 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 y las limitaciones tecnológicas del uso de sodio en los productos priorizados.

Que por lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico para definir los contenidos de sodio de alimentos priorizados en el marco de la estrategia de reducción del consumo de sodio con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

Que en cumplimiento del Decreto 1844 de 2013, el Ministerio de Salud y Protección Social solicitó concepto previo al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en relación con la expedición del presente acto administrativo.

Que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo rindió el respectivo concepto a través de la Dirección de Regulación, mediante oficio MinCIT D.R. xxxx de 2015.

Que el proyecto de reglamento técnico que se establece con la presente resolución, fue notificado a la Organización Mundial del Comercio mediante los documentos identificados con las firmas G/SPS/N/COL/xxxx y TBT/N/COL/xxx del xxx de xxxx de 201x.

En mérito de lo expuesto,

*Por la cual se establece el reglamento técnico que define los límites de contenido de sodio para los alimentos priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones*

---

## RESUELVE:

### Título I Objeto y campo de aplicación

**ARTÍCULO 1.** *Objeto.* La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico que fija el contenido máximo de sodio en alimentos priorizados por su contenido de sodio, en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sal.

**ARTÍCULO 2.** *Campo de aplicación.* Las disposiciones contenidas en el presente reglamento técnico se aplican a:

- 2.1. Los alimentos procesados priorizados por su contenido de sodio destinados para consumo humano que se comercializan en Colombia.
- 2.2. Establecimientos donde se fabriquen, procesen, envasen, importen y comercialicen los alimentos priorizados por su contenido de sodio.
- 2.3. Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias competentes en los establecimientos donde se fabriquen, procesen, envasen, importen y comercialicen alimentos procesados priorizados por su contenido de sodio, destinados para el consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional.

### Título II Contenido técnico

#### Capítulo I Definiciones

**ARTÍCULO 3.** *Definiciones.* Para efectos de la aplicación del reglamento técnico que se establece a través de la presente resolución, se adoptan las siguientes definiciones:

- 3.1. **Alimentos priorizados por su contenido de sodio:** Todo alimento que por su contenido y frecuencia de consumo aportan al organismo niveles elevados de sodio en el contexto de una dieta total.
- 3.2. **Extruidos industrializados:** Productos elaborados de grits de maíz que se humedecen y se pasan por un extrusor, formándose los collets (expandidos) que posteriormente se hornean.
- 3.3. **Extruidos de sabor natural:** Pasabocas extruidos sin adición de saborizantes.

*Por la cual se establece el reglamento técnico que define los límites de contenido de sodio para los alimentos priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones*

---

- 3.4. **Extruidos saborizados:** Pasabocas extruidos con adición de saborizantes.
- 3.5. **Galletas saladas:** Productos elaborados a partir de harina de trigo y /o otros cereales, sal, grasas vegetales y aditivos alimenticios permitidos, sometidas normalmente a un proceso de fermentación, laminación y horneado.
- 3.6. **Galletas saladas reducidas en sodio:** Producto que contiene por lo menos un 25% menos de sodio en relación al contenido de las galletas saladas.
- 3.7. **Maní dulce:** Maní confitado, maní recubierto con chocolate y maní con miel.
- 3.8. **Maní tipo Japonés:** Maní cubierto con mezcla de harina de trigo y otros ingredientes que le confieren sabor salado.
- 3.9. **Maní light en sodio:** Producto cuyo contenido de sodio se ha reducido a menos de un 50% comparado con el alimento original.
- 3.10. **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).
- 3.11. **Maní mezclado con otros componentes:** Incluye mezclas de maní con sal, cereal recubierto con chocolate o con sucedáneo de chocolate y almendras; mezcla de maní, almendras y nuez de macadamia; maní con arándanos /mezcla de maní, almendras, marañón, trozos de chocolate; maní con ajonjolí; maní con sal, maíz tostado, maní confitado, almendras y arándanos.
- 3.12. **Meta de reducción:** Concentración máxima de sodio, que deben tener los alimentos priorizados en una fecha establecida.
- 3.13. **Mixtos:** Mezcla básica de papas, plátanos fritos y pellets. También pueden contener mezclas que incluyen tortillas de maíz, tocinetas y/o pellets de harina. Pueden ser o no saborizados.
- 3.14. **Mixtos sabor natural:** Mixtos no saborizados.
- 3.15. **Mixtos saborizados:** Mixtos con adición de saborizantes.
- 3.16. **Pan de bollería envasado:** Pieza esponjosa hecha con masa de harina 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 perro.
- 3.17. **Pan tajado envasado:** Pan rebanado en porciones de igual tamaño y peso.
- 3.18. **Croûton envasado:** Trozo pequeño de pan tostado.

*Por la cual se establece el reglamento técnico que define los límites de contenido de sodio para los alimentos priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones*

---

- 3.19. Pan tostado envasado:** Panes de fragilidad moderada, que se caracterizan por tener bajo contenido de humedad, con toda su estructura crocante.
- 3.20. Papas fritas:** Papas fritas o productos elaborados a partir de papas frescas o mezclas de papa deshidratada con almidón de trigo y harinas de papa, maíz o arroz seleccionadas, que pueden ser sometidas a procesos de pelado, corte en forma de tajada y frita en aceite 100% vegetal. Pueden ser saborizadas o no.
- 3.21. Papas fritas sabor natural:** Mixtos no saborizados.
- 3.22. Papas fritas saborizados:** Mixtos con adición de saborizantes.
- 3.23. Pellets de harina:** Productos intermedios, no expandidos, y elaborados con materias primas que incluyen pero no se limitan a: cereales, papas o polvos vegetales. Se procesan utilizando diferentes métodos como fritura, cocción con aire caliente, entre otros. Pueden estar saborizados o no.
- 3.24. Pellets de cerdo:** Productos intermedios, no expandidos, elaborados a partir de la piel de cerdo procesada cocida y expandida por fritura, saborizados o no.
- 3.25. Productos de harina de trigo:** Productos elaborados de una masa de harina de trigo, huevo y sal, sometida a un proceso de laminado, cortado, fritura y posterior envasado, saborizados o no.
- 3.26. Productos horneados:** 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.
- 3.27. Queso fresco tipo pasta hilada:** Aquel producto que durante su elaboración es sometido a un proceso de amasado y estirado mecánico caliente dando origen a una masa hilante y homogénea.
- 3.28. Queso crema:** Queso blando, untable, no madurado y sin corteza que cumple con lo establecido en el reglamentación sanitaria, especialmente las Resoluciones 2310 de 1986 y 1804 de 1989 o las normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.
- 3.29. Tortillas de maíz:** Producto obtenido a partir de la cocción del maíz entero, agua y cal; mezcla que se deja reposar, se lava, muele y mezcla, para posteriormente laminar, moldear, hornear, freír y saborizar.

**Parágrafo 1.** Para efectos de la presente resolución las definiciones de chorizo, jamón, mortadela, salchicha, salchichón son las establecidas en el Decreto 2162 de 1983 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

**Parágrafo 2.** Para efectos de la presente resolución la definición de queso fresco tipo campesino estará de conformidad a lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por la cual se establece el reglamento técnico que define los límites de contenido de sodio para los alimentos priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones

## Capítulo II

### Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados

**Artículo 4.** *Contenidos máximos y plazos de cumplimiento para la reducción de sal/sodio en alimentos priorizados.* Los alimentos priorizados por su contenido de sodio, deben cumplir los requisitos establecidos en la siguiente tabla:

**Tabla 1.** Contenidos máximos de sodio y plazos de cumplimiento para la reducción del contenido de sodio en alimentos priorizados por su contenido de sodio.

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Meta 2017 (mg sodio/100 g de producto)	Meta 2020 (mg sodio/100 g de producto)
1	Chorizo	916	831
2	Jamón	1000	887
3	Mortadela	910	862
4	Salchicha	950	853
5	Salchichón	947	872
6	Pan blando envasado	311	286
7	Pan de bollería envasado	500	475
8	Pan tajado envasado	487	462
9	Croûton envasado	381	231
10	Tostados envasado	646	603
11	Galletas saladas	934,3	847
12	Galletas saladas especiales	641	635
13	Queso fresco tipo campesino	571	466
14	Queso fresco tipo pasta hilada	467	425
15	Queso crema	458	387
16	Maní dulce	370	237
17	Maní tipo japonés	448	424
18	Maní light	292	279
19	Maní con frutos secos	455	265
20	Maní mezclas con otros componentes	175	86
21	Maní con pasas	648	514
22	Maní con sal	584	514
23	Extruidos naturales	760	491
24	Extruidos saborizados	768	616
25	Mixtos naturales	683	291

Por la cual se establece el reglamento técnico que define los límites de contenido de sodio para los alimentos 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	Meta 2017 (mg sodio/100 g de producto)	Meta 2020 (mg sodio/100 g de producto)
26	Mixtos saborizados	654	557
27	Papas naturales	398	325
28	Papas saborizadas	548	501
29	Pellets de cerdo	1400	1145
30	Pellets de harina	1200	900
31	Productos de harina de trigo	841	614
32	Productos horneados	1226	1006
33	Plátanos y/o yucas	374	287
34	Tortillas de maíz	497	416

**Parágrafo 1.** Los productos que a la fecha de expedición del presente reglamento técnico tengan un contenido de sodio menor que el establecido en la tabla 1 del presente artículo en las metas para los años 2017 o 2020, no deben aumentar su contenido de sodio en mg./100 g. de producto.

**Parágrafo 2.** Los alimentos establecidos en los numerales 6 al 10 de la tabla anterior, que por la naturaleza de su contenido se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación, no están sujetos a las metas de reducción dispuestas en la tabla 1 del presente artículo.

**Parágrafo 3.** Los numerales 1, 2, 3, 4, 5 solamente aplica para los derivados cárnicos cuya materia prima sea carne proveniente de las especies bovino y porcino.

**Artículo 5.** *Tolerancias analíticas.* Se establece como rango de tolerancia para el cumplimiento del contenido de sodio más o menos un 5% del valor establecido en la Tabla No. 1.

### Capítulo III Rotulado o etiquetado nutricional

**Artículo 6.** *Declaración del contenido de sodio.* Los productos priorizados por su contenido de sodio deberán declarar de manera obligatoria el mismo, según lo establecido en la Resolución 333 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

### Título III Procedimientos administrativos

**Artículo 7.** *Inspección, Vigilancia y Control.* Corresponde al INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, en el marco de sus competencias ejercer las acciones de inspección, vigilancia y control, conforme a lo dispuesto en el artículo



*Por la cual se establece el reglamento técnico que define los límites de contenido de sodio para los alimentos priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones*

-----

34 literal b. de la Ley 1122 de 2007 o la norma que la modifique, adicione o sustituya, y en desarrollo del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control sanitario definido por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Resolución 1229 de 2013.

**Parágrafo.** El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, - INVIMA- como laboratorio nacional de referencia en el desarrollo de sus funciones de inspección, vigilancia y control contenidas en el Decreto 2078 de 2012, implementará los métodos y procedimientos analíticos necesarios para la verificación de lo establecido en la presente resolución.

**Artículo 8. Procedimiento Sancionatorio.** Las autoridades sanitarias adoptarán medidas de seguridad e impondrán las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo –CPACA-, Ley 1437 de 2011, o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

**Artículo 9. Responsabilidad.** Las personas naturales o jurídicas que se dediquen al procesamiento, importación y comercialización de los alimentos priorizados por su contenido de sodio serán responsables del cumplimiento de los requerimientos sanitarios contemplados en la reglamentación sanitaria vigente y en lo dispuesto en el presente reglamento técnico.

**Artículo 10. Evaluación de la conformidad.** Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos que realizan las autoridades sanitarias de acuerdo con lo establecido en las Leyes 715 de 2001 y 1122 de 2007, así como la Resolución 1229 de 2013 o en las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

**Artículo 11. Revisión y actualización.** Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece con la presente resolución, el Ministerio Salud y Protección Social, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales, o si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron, procederá a su revisión.

**Artículo 12. Notificación.** El presente reglamento técnico será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

**Artículo 13. Vigencia.** De conformidad con el numeral 5 del artículo 9 de la Decisión Andina 562 de 2003, el presente reglamento técnico que se establece con la presente resolución empezará a regir a los seis (6) meses siguientes de la fecha de su publicación en el diario oficial, periodo en el cual, los fabricantes, procesadores, envasadores e importadores de los alimentos priorizados por su contenido de sodio deben adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas.

**NOTIFIQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE**

*Por la cual se establece el reglamento técnico que define los límites de contenido de sodio para los alimentos priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones*

---

Dada en Bogotá, D. C., a los

**ALEJANDRO GAVIRIA URIBE**  
Ministro de Salud y Protección Social