Freddy Díaz	Articulo, numeral, inciso o aparte de proyecto normativo	Comentario, observación o propuesta formulada
Freddy Díaz Caja de Compensación Familiar Compensar	**Artículo 2°. Campo de aplicación. Literal g Alimentos artesanales**	Contemplar como alimentos artesanales los Tamales y envueltos, empacados en hojas de plátano y de mazorca respectivamente.
Freddy Díaz Caja de Compensación Familiar Compensar	**Artículo 43. Vigencia y derogatorias.**	Sólo se contempla la derogación del artículo N°6 de la Resolución 2508 de 2012. Lo cual dejaría vigente una no concordancia con el articulo 5 numeral 5.2.1 de la Resolución 2508 de 2012.
Freddy Díaz Caja de Compensación Familiar Compensar	**Artículo 43. Vigencia y derogatorias. Parágrafo.**	Reducir el plazo máximo de dieciocho (18) meses, a doce (12) meses, teniendo como base la Resolución 2016028087 de 2016 en donde el agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos es concedido por un período máximo de seis (6) meses.
Caja de Compensación Familiar Compensar	**Artículo 2°. Campo de aplicación. Literal g Alimentos artesanales**	Contemplar como alimentos artesanales los Tamales y envueltos, empacados en hojas de plátano y de mazorca respectivamente.
Caja de Compensación Familiar Compensar	**Artículo 43. Vigencia y derogatorias.**	Sólo se contempla la derogación del artículo N°6 de la Resolución 2508 de 2012. Lo cual dejaría vigente una no concordancia con el articulo 5 numeral 5.2.1 de la Resolución 2508 de 2012.
Robinson Parra	10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional **deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto** que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios:	**Comentario:** "En otras palabras cada producto que salga al mercado con tabla nutricional debió realizar los análisis en un laboratorio certificado por el Invima con métodos aprobados y NO se permite el modelo por calculo como actualmente es válido y los hacen En Colombia los laboratorios certificados de alimentos con las tecnologías y métodos fisicoquímicos se encuentran en las principales ciudades, alejados de las regiones y con costos por análisis de $ 1.700.000 a 2.200.000 por producto, lo cual genera un sobrecosto a las empresas, sus productos y nuevos desarrollos, afectando directamente a proyectos de emprendimiento y la competitividad en el sector de alimentos. Actualmente para elaborar una tabla nutricional las empresas realizan cualquiera de los 3 siguientes items: 1. Envían el producto al laboratorio certificado para realizar un análisis proximal o bromatológico de perfil lipídico (Grasa Total, Saturada, Trans, Colesterol), proteína, fibra dietaría, sodio, vitamina A, C, calcio y hierro. Los valores de estos análisis varían desde $ 1.700.000 a $ 2.200.000 para cada producto. 2. Realizan las tablas nutricionales con análisis parciales del punto 1 mencionado y la complementan con cálculos. 3. Elaboran la tabla nutricional por calculo a partir de información nutricional de los proveedores, tablas nutricionales de las materias primas, tablas de composición de alimentos del ICBF, USDA, mercosur entre otras publicaciones internacionales. En este numeral 10.3 del proyecto borrador no se tuvo en cuenta que los valores obtenido también pueden ser tomados de Tablas de Composición de alimentos como el ICBF o de publicaciones internacionales como la USDA, mercosur entre otras, tal como lo menciona el siguiente numeral 8.4.2 de la resolución 333 del 2011. 8.4.2 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado**, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto.** Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Existen otras normas similares de otros países que actualmente también presentan cambios en su información nutricional y permite tomar los valores nutricionales de tablas de composición de alimentos reconocidas o certificadas como **EEUU – FDA - 21CFR101.9** (8) Alternativamente, el cumplimiento de las disposiciones establecidas en los párrafos (g) (1) a (6) de esta sección se puede proporcionar mediante el uso de una **base de datos aprobada por la FDA que se ha calculado siguiendo los procedimientos de las directrices de la FDA y donde se han obtenido muestras de alimentos manejado de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación actuales para evitar la pérdida de nutrición.** La aprobación de la FDA de una base de datos no se considerará otorgada hasta que el Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada haya aceptado todos los aspectos de la base de datos por escrito. La aprobación se otorgará cuando se presente una necesidad clara. **MEXICO – NOM051** 4.5.2.4.15 Los valores de composición bromatológica que figuren en la declaración nutrimental del producto preenvasado, deben ser valores medios ponderados derivados por análisis, **bases de datos o tablas reconocidas internacionalmente.** Para cumplir con el contenido declarado de vitaminas y minerales hasta el final de la vida útil se acepta una cantidad superior a lo declarado, dentro de las buenas prácticas de manufactura, siempre y cuando las empresas mantengan los antecedentes **PROPUESTA FORMULADA** 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional **deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto.** . El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios:
Yolanda Patricia	**Artículo 2°. Parágrafo.** Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: d) Ingredientes culinarios:	Comentario: d.El proyecto de reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal **relaciona la SAL.** **Propuesta:** A la fecha para el consumo humano está autorizada la Sal **Refinada Yodada** y Fluorizada y es obligatorio el Rotulado Nutricional. Se propone que se incluya **la Sal refinada y fortificada (yodo y flúor) con cumplimiento de rotulado nutricional, No se Exceptúe.** **Soporte normativo:** ü Decreto 547 de 1995.Sal Refinada Yodada y Fluorizada para consumo humano. ü Ministerio de Salud y Protección Social (Noviembre de 2019) Módulo – Sodio: Capacitación equipos básicos de salud – APS.

Cuervo Moreno	azúcar, panela, miel, vinagre, **sal** y especias. f) Sucedáneos de la **sal**.	ü OPS.(2018). Guía Técnica Para Reducir el Consumo de Sal. Integrar los programas de reducción de sal con los de eliminación de deficiencia de yodo, asegurando que los objetivos de ambas iniciativas puedan ser logrados, es la meta La **SAL** no tiene soporte normativo, lo que dificulta la inspección, vigilancia y control por parte del Invima. Crea confusión. **f.Sucedáneos de la sal:** No tienen soporte normativo ni requisitos en cuanto a la fortificación. Nota: El decreto y las Iniciativas hablan de la **fortificación con yodo** y en el mercado existe un sinnúmero de variedades de sal y sucedáneos que no son fortificados, no cumplen requisitos, imposibilitando el control sanitario, el control de la publicidad y permite la confusión al consumidor en cuanto a cuál es la La resolución 719 de 2015 clasifica la SAL como de alto riesgo, al igual que los sucedáneos de la SAL, la fortificación la hace de alto riesgo.(Aunque no especifica que sea fortificada).Todos estos vacíos complican la inspección sanitaria, el cumplimiento de requisitos y la unificación de criterios.
Yolanda Patricia Cuervo Moreno	**Artículo 2°. Parágrafo.** Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos.	Comentario: No existe normatividad para alimentos artesanales. **Propuesta:** En el artículo 3° Definiciones, incluir el significado de alimentos artesanales. **Manjar blanco:** El típico lo presentan en envases naturales de totumo, que por este material podría llamarse artesanal? El Manjar blanco también es envasado en vidrio, cartón, celofán, etc., en este caso no pertenecería al grupo de Alimentos artesanales? Esta claridad en cuanto a lo que hace referencia a Alimentos artesanales, es de gran importancia para efectos de la inspección sanitaria y el cumplimiento de requisitos de rotulado. De otra parte, todos los alimentos que contienen leche como el Manjar blanco y el queso tienen norma específica la Resolución 2310 de 1986 y además deben cumplir la resolución **2508 de 2012 la cual exige el cumplimiento de rotulado nutricional.** **Queso de Hoja:** Comentario: El queso de hoja no debe denominarse **Queso** toda vez que no cumple la reglamentación de Quesos. **Propuesta: Denominarlo Derivado Lácteo a base de cuajada molida, nombre de fantasía: Queso de Hoja.** **Definición de Queso con soporte normativo:** **Resolución 2310 de 1986** ARTICULO 6. De las definiciones. 14. QUESO: Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. **ARTICULO 49. De las condiciones del queso.** PARAGRAFO 1. No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, sistema de producción y un volumen de producción menor de 500 litros día, la autorice el Ministerio de Salud o su autoridad delegada. PARAGRAFO 2. La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi **ARTICULO 50. De la denominación del queso.** El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert .madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. PARAGRAFO 1. El queso que no cumpla las normas individuales FAO y OMS para una variedad determinada, no puede denominarse con el nombre de la variedad del país de origen, **sino con nombres de fantasía.** **Nombre de fantasía-Queso de Hoja:** Se fabrica a **partir de cuajadas maduras (no de leche), se fracciona la cuajada, se somete en agua con sal, se muele, se amasa, se moldea y se envuelve en hojas de plátano.** No cumple ninguna norma, el proceso es en crudo, de alto riesgo para la salud humana. Definir el nombre de este derivado lácteo y especificar si la presentación es en envase natural de hojas de plátano, para ser **Nota:** Todo esto crea confusión para la autoridad sanitaria en el momento de la inspección, vigilancia y control, para los fabricantes y el consumidor.
Yolanda Patricia Cuervo Moreno	**Consideraciones:** Que de acuerdo con lo señalado en el artículo 3 de la Ley 1480 de 2011, el consumidor tiene derecho a: *"Obtener información completa, veraz, transparente, oportuna,* ***verificable,*** *comprensible, precisa e idónea respecto de los productos que se ofrezcan o* *se pongan en circulación, así como sobre los riesgos que puedan derivarse de su* *consumo o utilización, los mecanismos de protección de sus derechos y las formas de* *ejercerlos."* **Artículo 5°. *Características del etiquetado nutricional*.** El etiquetado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de las siguientes características: 5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, que no induzca a confusión o engaño.	**Comentario:** De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1480 de 2011y el Artículo 5, subnumeral 5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, que no induzca a confusión o engaño. **Propuesta:** Se propone incluir la palabra **verificable** quedando: **Propuesta Formulada:** 5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, **verificable**, que no induzca a confusión o engaño. **Observación:** Durante la inspección sanitaria es usual encontrar un primer resultado de análisis de laboratorio que permite verificar la fortificación de alimentos, reducción de nutrientes etc, de primera vez; posteriormente es casi imposible verificar la fortificación de la sal, del arróz, del pan, pastas alimenticias, leches, galletas, etc, toda vez que usualmente en las fábricas no realizan muestreos y/o análisis de laboratorio periódicos que permitan a la autoridad sanitaria verificar la veracidad del rotulado, generándose el riesgo que sea una información nutricional declarada únicamente en el papel. **Nota:** La norma no establece que el fabricante, envasador o importador deba realizar análisis, cálculos etc. periódicos a disposición de la autoridad sanitaria que permita garantizar la calidad e inocuidad del producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la En el caso de la Harina de Trigo Fortificada, es más fácil el control mediante pruebas rápidas del contenido de hierro e indirectamente de vitaminas del complejo B, se hacen muestreos permanentes por parte del Invima.

Yolanda Patricia Cuervo Moreno	**Artículo 5°. *Características del etiquetado nutricional .*** El etiquetado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de las siguientes características: 5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, que no induzca a confusión o engaño. **Artículo 38. *Inspección, Vigilancia y Control.*** Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, en coordinación con las Entidades Territoriales de Salud, y en desarrollo del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control sanitario, definido por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1229 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya.	Comentario: En concordancia con la Propuesta Formulada: Artículo 5, subnumeral 5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, verificable, que no induzca a confusión o engaño. Se sugiere una nueva propuesta relacionada con el artículo 38. Inspección, Vigilancia y Control. **Propuesta:** Se propone incluir: Se tomarán periódicamente muestras de los alimentos que declaren rotulado nutricional y frontal para su análisis por parte del Invima. **Propuesta Formulada:** **Artículo 38. *Inspección, Vigilancia y Control.*** Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, en coordinación con las Entidades Territoriales de Salud, y en desarrollo del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control sanitario, definido por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1229 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya. Se tomarán periódicamente muestras de los alimentos que declaren rotulado nutricional y frontal para su análisis por parte del Invima. **Nota:** También se podría incluir como otro **artículo 39: Muestreos**: Se tomarán periódicamente muestras de los alimentos que declaren rotulado nutricional y frontal para su análisis por parte del Invima. Indicando número de muestras (muestra, contramuestra) y otras especificaciones pertinentes. En caso de incumplimientos se procederá a adelantar las O como un PARÁGRAFO. El INVIMA y las Entidades Territoriales de Salud realizarán la toma de muestras de los alimentos que declaren rotulado nutricional y frontal, etc.
Luis Eduardo Zapata M C.C. 17.045113 Consultor Técnico en Grasas y Aceites	19.3 – Tabla 9 – "Libre de:"	**Nutriente: Ácidos grasos trans.** Se indica como una de las condiciones para que se pueda rotular el alimento que: "– El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa.". A mi juicio y por mi experiencia de más de 30 años en el sector industrial de grasas y aceites, no se puede aceptar esa condición, ya que, en la práctica actual de procesamiento de aceites y grasas: a) los aceites líquidos no contienen ácidos grasos trans (no han sufrido procesos de hidrogenación); b) Las grasas sólidas o semisólidas (margarinas, mantecas, esparcibles) se elaboran hoy en día en Colombia con grasas interesterificadas (proceso que no genera grasas trans). Algunas veces se utilizan también grasas completamente hidrogenadas, las cuales sólo contienen ácidos grasos saturados, los cuales nunca pueden tener isómeros trans y c) Se producen y comercializan alimentos en Colombia que contienen grasas, pero no tienen ácidos grasos trans. Ejemplos En otras palabras, hay alimentos que se producen y comercializan en Colombia (aceites puros, esparcibles, margarinas y mantecas, entre otros) que sí contienen grasas, pero están libres de ácidos grasos trans.
Luis Eduardo Zapata M C.C. 17.045113 Consultor Técnico en Grasas y Aceites	19.4 – Tabla 9 – "Bajo en: "	**Nutriente: Ácidos grasos trans.** Se indica como una de las condiciones para que se pueda rotular el alimento que: "– El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa.". Como se ha dicho previamente, hoy en día en Colombia no se producen o comercializan alimentos que contengan grasas trans. Por esa razón parece superfluo que alguien quiera rotular un alimento como "Bajo en trans". Más aún cuando se establece como condición que el contenido de ácidos grasos Por otra parte, ¿estaría de acuerdo el Ministerio de Salud en aceptar un alimento con "bajo contenido de trans", por ejemplo, 1%? En resumen, esta posibilidad de rotulado debería retirarse del proyecto.
	Artículo 3°. Definiciones. … **Azúcares añadidos:** son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo.	**Propuesta:** **Azúcares añadidos:** son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo. **No incluye a los azúcares que no son** **Racional:** Existen monosacáridos y disacáridos con aportes calóricos inferiores a las 4 kcal/g, no glicémicos y no cariogénicos, aportan funcionalidades distintas a los edulcorantes no calóricos y constituyen una nueva categoría no contemplada por la regulación actual No sólo permiten la reducción de calorías y la eliminación de carbohidratos que elevan el índice glucémico y que causan caries, sino que también mantienen algunas de las funcionalidades de los azúcares tradicionales como reacciones de Maillard, punto depresión del punto de congelamiento, palatabilidad, agentes de volumen, etc., que un edulcorante no calórico no es capaz de proveer. Estos monosacáridos y disacáridos también se caracterizan por un Estos monosacáridos y disacáridos hoy en día no forman parte integral de la regulación de etiquetado nutricional colombiana. De perderse la oportunidad de incluir estos avances en la investigación, en la próxima actualización de la regulación, supondría un rezago de Colombia con respecto a otras naciones que Hoy en día existe una especial atención por parte de los consumidores al contenido de azúcares y calorías de los productos que encuentran en el mercado. Elementos que además se consideran correlacionados, por ello un producto que reduzca su aporte calórico, pero que no muestre una reducción en su contenido de azúcares y azúcares añadidos, corre el riesgo de ser rechazado por el consumidor. Esto se vuelve más sensible cuando hablamos de la población diabética. Por ejemplo, un paciente con diabetes tipo 2 podría descartar el consumo de un alimento endulzado con alulosa, derivado de que la etiqueta nutricional no le permitiría diferenciar a la alulosa de otros azúcares, que tendrían una implicación sobre su salud. 14 g de azúcares convencionales podrían aportar 4 kcal/g, causar caries, impactar el índice glucémico, etc. Mientras que la alulosa a pesar de ser un monosacárido es hipocalórico, tiene un bajo índice glucémico y no contribuye a la formación de caries. **Precedentes en otras regulaciones:**

Liliana Peñaloza		Estados Unidos de América: [ftn1] En dicho documento la FDA expresa que es la primera vez que tiene la intención de permitir que un azúcar no sea declarado en el contenido de azúcares totales declarados en el etiquetado nutrimental. Derivado de las siguientes consideraciones: El consumo de alulosa produce un incremento en la respuesta glucémica e insulinémica insignificante. La alulosa es pobremente fermentada, no reduce el pH de la placa dental por debajo de 5.7, nivel en donde la descalcificación del esmalte puede iniciar, por consiguiente, no promueve la formación de caries y provee menos de 4 kcal/g. Por lo tanto, pretendemos ejercitar una aplicación discrecional en relación a la exclusión de la alulosa, del monto total de azúcares totales declarados en la etiqueta, quedando al pendiente futuras regulaciones que pudieran modificar la definición de azúcares totales. La declaración de los azúcares añadidos es un subconjunto de la declaración de azúcares totales. Aplicando una lógica similar, a través del ejercicio de la aplicación discrecional, consideramos que la alulosa no debe ser incluida en la declaración de azúcares añadidos. La opinión anterior permite que los elaboradores de alimentos en este país, al día de hoy, puedan emplear alulosa, sin declararla en el contenido de azúcares totales. México: [ftn2] *3.4 Azúcares: todos* ***los monosacáridos*** *y los disacáridos presentes en un alimento o en una bebida no alcohólica.* *3.5 azúcares añadidos:* ***azúcares libres agregados*** *a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas durante la elaboración industrial.* *3.6 azúcares libres:* ***monosacáridos y disacáridos disponibles*** *añadidos a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas por el fabricante…* *5.1.1. Cálculos de energía* *Alulosa (*) 0 kcal/g – 0 kJ/g* *Tagatosa (*) 1.5 kcal/g – 6.276 kJ/g* *(*) Cuando se hace un cálculo teórico del contenido energético se deben usar los factores de conversión específicos para polioles, eritritol,* ***tagatosa y alulosa y no calcularse dentro de los hidratos de carbono disponibles*** .
Liliana Peñaloza	Artículo 3°. Definiciones. … **Carbohidratos disponibles:** total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria y polialcoholes.	**Propuesta:** **Carbohidratos disponibles.** Total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria, polialcoholes y **azúcares no glicémicos.** **Racional:** Existen otros carbohidratos no disponibles (alulosa, tagatosa y trehalosa), además de la fibra dietética y los polialcoholes, que al ser reportados como carbohidratos disponibles podrían dar una información incorrecta a la población. [ftn3] En este mismo documento, se señala que un término adecuado para hablar de carbohidratos disponibles o no disponibles, es referirse a ellos como glicémicos (que proporcionan carbohidratos al para el metabolismo) o no glicémicos[4], en este sentido la FDA indica que la alulosa es un carbohidrato que produce un incremento en la respuesta glucémica e insulinémica insignificante y que basado en el total de la evidencia científica se puede concluir que la alulosa es virtualmente inmetabolizable[5] por lo tanto, no sería un carbohidrato disponible. **Precedentes en otras regulaciones:** México: [ftn6] *5.1.1. Cálculos de energía* *Alulosa (*) 0 kcal/g – 0 kJ/g* *Tagatosa (*) 1.5 kcal/g – 6.276 kJ/g* *(*) Cuando se hace un cálculo teórico del contenido energético se deben usar los factores de conversión específicos para polioles, eritritol,* ***tagatosa y alulosa y no calcularse dentro de los hidratos de carbono disponibles*** .
Liliana Peñaloza	11.1 **Energía.** **…** a) Para fibra dietaria como inulina, psyllium, polidextrosa, CMC y otras, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional; b) Para polialcoholes como sorbitol, manitol, xilitol y otros, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica naciona/l o internacional. c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.	**Propuesta:** a)… b)… c)… **d) Para monosacáridos y disacáridos, como alulosa, tagatosa, trehalosa, etc., con un aporte calórico inferior a 4 kcal/g, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional.** **Racional:** Existe evidencia científica y regulatoria que demuestra que hay monosacáridos y disacáridos cuyo aporte calórico es inferior a las 4 kcal/g. Por ejemplo, el valor calórico de la alulosa aprobada en diversos sistemas regulatorios:

		<table><tr><th>País:</th><th>Aporte calórico:</th></tr><tr><td>_ftn7</td><td>0.4 kcal/g</td></tr><tr><td>_ftn8</td><td>0 kcal/g</td></tr><tr><td>_ftn9</td><td>0.2 kcal/g</td></tr><tr><td>_ftn10</td><td>0 kcal/g</td></tr></table> El incorporar el texto sugerido deja abierto a futuros hallazgos científicos y actualizaciones regulatorias.
AGROPECUARIA ALIAR SA	Parágrafo del Artículo 2°. Campo de aplicación	Se debería de realizar definición de productos sin procesar empacados, es decir, se debería definir si son productos que no
AGROPECUARIA ALIAR SA	Numeral 10.1 del artículo 10°.	La declaración de nutrientes debe hacerse por el tamaño de porción y por 100 gramos. Pero no existe un parágrafo o una aclaración donde se mencione que también esto podría aplicar para productos que contienen un peso menor de 100 gramos, por ejemplo un cábano que su peso total es de 80 gramos por paquete.
AGROPECUARIA ALIAR SA	Numeral 10.2 del artículo 10°	Indica que la leyenda del número de porciones debe estar junto a la leyenda de contenido neto. No es claro, ya que la leyenda
AGROPECUARIA ALIAR SA	Numeral 10.3 del artículo 10°.	Cuando se menciona que los valores de los nutrientes que figuran en la tabla nutricional deben ser "valores promedios" obtenido de análisis de muestras. ¿Esto quiere decir que la empresa debe realizar varios bromatológicos del producto? ¿Cuántos se tendrían qué hacer para sacar el promedio? De pronto aclarar más concretamente este numeral.
AGROPECUARIA ALIAR SA	Numeral 10.5.5 del artículo 10°.	Las vitaminas de obligatoria declaración se propone con la nueva norma que sean las vitaminas A, vitamina D, hierro y zinc, es decir, ¿ya no es obligatorio la declaración de las vitaminas C y el calcio? Debería hacerse la aclaración especial.
AGROPECUARIA ALIAR SA	Tabla 5. Cantidades de referencia para alimentos en general.	En el grupo de pesca, carne y sus derivados, se debería incluir el tamaño de porción sugerida para la referencia de carnes embutidas crudas y aclarar que la referencia de que las carnes embutidas, que se encuentran establecidas pertenecen a la referencia de carnes embutidas cocidas. Con el fin de que sea más clara la definición, por ejemplo; ¿cuál sería la porción referente para carne molida cruda congelada? También se sugiere que se debería incluir la referencia del producto salchichón, ya que en muchas empresas grandes este es el producto de mayor producción. Igualmente se sugiere que se incluya la referencia del producto "cábano", ya que este momento es un producto que está tomando mucha fuerza en el mercado para
AGROPECUARIA ALIAR SA	Numeral 1 del artículo 12. Tamaños y características de las porciones.	En la aclaración "Las cantidades corresponden a los productos tal como se comercializan y solo su parte comestible". Se debería complementar esta anotación, realizando la aclaración de que por ejemplo; para un alimento con hueso (ejemplo; pierna ahumada de cerdo que trae el hueso), el tamaño de porción y el número de porciones va en función de solo la parte comestible, es decir, que en el número de porciones no se debe incluir el peso del hueso, ya que no se consume el hueso.
AGROPECUARIA ALIAR SA	Tabla 8, de artículo 15. Valores diarios de referencia de	De acuerdo a lo establecido en la Resolución 11488 de 1984 por la cual se dictan normas referente al procesamiento,
AGROPECUARIA ALIAR SA	Numeral 12.3.	Hace referencia que el tamaño de la porción en medida casera, debe estar seguida, entre paréntesis, por la declaración por la equivalencia del sistema internacional de unidades, como se indica en continuación: Ejemplo: Galletas. <table><tr><th>Peso de la unidad</th><th>Cantidad de referencia</th><th>Número de unidades</th><th>Tamaño de porción</th></tr><tr><td>18g Equivale al 60% de cantidad de referencia</td><td>30g</td><td>30g/18g = 1,7</td><td>2 galletas (36g aprox.)</td></tr></table> Sin embargo en los ejemplos de tablas nutricionales que se proponen (Figura 1. Formato vertical estándar, figura 2: formato simplificado) no corresponde, ya que primero se está declarando el peso de la porción y posterior la medida casera entre
	Artículo 28. Condiciones específicas	Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, sodio, carbohidratos totales y proteína deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. Sin embargo en los ejemplos de tablas nutricionales que se proponen (Figura 1. Formato vertical estándar, figura 2: formato simplificado y Figura 3). No corresponde con lo que se está
AGROPECUARIA ALIAR SA	Numeral 28.4 Condiciones específicas	Los nombres y sus datos nutricionales de los siguientes nutrientes: calorías, sodio, grasa saturada y azúcares añadidos, deben estar en negrilla y tener la letra 2 veces más grande en tamaño que las demás. Esta información debería ser más concreta en cuanto a los tamaños de las letras, ya que no tiene definido cuál es el tamaño de los caracteres referentes, sólo existe el tamaño que es 10 puntos, para la leyenda de "Información nutricional", de igual forma no es claro en los ejemplos de las figuras de las
AGROPECUARIA ALIAR SA	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia	Si en Colombia existe un proyecto de Resolución del Ministerio de salud para bajar los niveles de sodio en los productos y es en lo hemos venido trabajando, consideramos que no existe coherencia entre el proyecto de resolución, que además está sustentado en un documento técnico del mismo ministerio de salud en las cuales propone para Colombia los siguientes límites: Quedando en el proyecto de resolución del 2019 (Por la cual se expide el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones), lo siguientes límites: Ver la siguiente tabla: Datos para salchichón, salchicha, chorizo y jamón en ppm/100 Y se proponga declaraciones de advertencia de ALTO EN SODIO para alimentos que contengan un contenido igual o mayor de 400 ppm de sodio en la nueva norma de rotulado y etiquetado frontal. Es decir, es el 50% promedio menos de la propuesta hecha en el proyecto de resolución.
AGROPECUARIA ALIAR SA	Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad	Para el cumplimiento de la evaluación de la conformidad, es bueno que se aclare que en este caso INVIMA no realizaría a partir de la fecha de entrada en vigencia de esta norma procesos de Autorizaciones de etiquetas, ya que con esta nueva norma no solo se evalúa la etiqueta sino también el producto.
AGROPECUARIA ALIAR SA	Aspecto relacionado a la NTC 1325 del 2008. Industria alimentaria Productos cárnicos procesados no enlatados.	Se sugiere que se realice una mejor aclaración de cómo va a ser la evaluación de la conformidad de los productos derivados cárnicos en los cuales se use el sello premium de acuerdo a lo establecido en NTC 1325/2008, esto es con fin de que estemos seguros si lo podemos usar en la etiqueta o no, ya que el concepto cambia, porque el tipo de sello va de acuerdo al contenido de proteína y de grasa presente en la porción no en los 100 gramos.
Instituto Nacional para Ciegos	Considerando	No se menciona la ley estatutaria 1618 de 2013, por medio de la cual se establecen las disposiciones para garantizar el pleno ejercicio de los derechos de las personas con discapacidad. El objeto de esta ley es garantizar y asegurar el ejercicio efectivo de los derechos de las personas con discapacidad
Instituto Nacional para Ciegos	Considerando	No se menciona el acuerdo distrital No. 764 - 2020 por el cual se promueve la creación de una estrategia de "sistema braille incluyente" en los empaques de
Instituto Nacional para Ciegos	3. Definiciones	No se incluyen las definiciones de: · Braille · Macrotipo · Discapacidad · Ajustes razonables Accesibilidad
Instituto Nacional para Ciegos	5. Características del etiquetado nutricional	No incluye información sobre accesibilidad para las personas con discapacidad visual (Personas ciegas y con baja visión) de Colombia, es decir, no se menciona la información accesible realizada en braille
Instituto Nacional para Ciegos	27.1 Condiciones generales - Especificaciones de la Tabla de información nutricional	No se incluye la impresión accesible en braille para ser leída por personas con discapacidad visual.
Instituto Nacional para Ciegos	27.1.1 Condiciones generales - Especificaciones de la Tabla de información nutricional	Se sugiere: La posición de la etiqueta debe ser fácilmente identificable por quienes ven (de manera visual) y por las personas con discapacidad visual (de manera táctil). Y, adicionalmente utilizando un contraste óptimo para las personas con baja visión.
Instituto Nacional para Ciegos	27.1.2 Condiciones generales - Especificaciones de la Tabla de información nutricional	Se sugiere La información nutricional deberá incluir las cifras y las unidades impresas en sistema braille, para ser identificadas por las personas con discapacidad del país.
Instituto Nacional para Ciegos	27.1.3 Condiciones generales - Especificaciones de la Tabla de información nutricional	Se sugiere La información nutricional deberá aparecer en idioma español impreso en tinta y en sistema braille, para ser identificadas por las personas con discapacidad del país.

Instituto Nacional para Ciegos	27.1.4 Condiciones generales - Especificaciones de la Tabla de información nutricional	No incluye las condiciones generales de la impresión en sistema braille.
Instituto Nacional para Ciegos	27.1.4 Condiciones específicas - Especificaciones de la Tabla de información nutricional	No incluye las condiciones específicas de accesibilidad que debe tener el etiquetado nutricional y frontal para las personas con discapacidad visual.
Instituto Nacional para Ciegos	32.3 Proporciones del sello de advertencia	No incluye las condiciones de accesibilidad que debe tener el etiquetado nutricional y frontal para las personas con discapacidad visual.
INM	**Capítulo I** **Objeto, campo de aplicación y definiciones** Artículo 2°. Campo de aplicación. e) Etiquetas con superficies pequeñas (~~25cm^2~~). **Artículo 3°. *Definiciones* .** Para la aplicación de la presente resolución, se establecen las siguientes definiciones: Kilocaloría: cantidad de energía necesaria para aumentar en un grado ~~centígrado~~ (~~14,5°C~~ - ~~15,5°C~~) la temperatura de un litro de agua. 1 kcal = 4,186 kJ.	En Colombia el sistema oficial según la Ley 1512 de 2012 es el Sistema Internacional de Unidades (SI). **El Decreto 1074 de 2015** modificado por el Decreto 1595 de 2015, define en el numeral 92 del artículo 2.2.1.7.2.1., al Sistema Internacional de Unidades, como el sistema de unidades basado en el sistema internacional de magnitudes con los nombres y símbolos de las unidades, y con una serie de prefijos de sus nombres y símbolos, así como reglas para su uso, adoptado por la Conferencia Si bien la Conferencia General de Pesas y Medidas (CGPM por siglas en francés) admiten en el Sistema Internacional de Unidades (SI) desde 2003 y la norma ISO 80000 desde 2009 el uso del punto o la coma como signo de separador decimal, los mismos documentos mencionados prefieren e incorporan en sus textos el uso punto. De otra parte, el Diccionario el Diccionario de Ortografía de la Real Academia de la Lengua recomienda el punto, con el fin de promover un proceso tendente hacia la unificación, como signo separador de los decimales. En el numeral 5 Reglas de escritura de los nombres y símbolos de las unidades, y expresión de los valores de las magnitudes, del Documento el Sistema Los símbolos de las unidades son entidades matemáticas y no abreviaturas. Por ello, no van seguidos de un punto, salvo al final de una frase, ni se usa el plural, ni se pueden mezclar símbolos de unidades con nombres de unidades en una misma expresión, pues los nombres no son entidades matemáticas. No se permite emplear abreviaturas para los símbolos y nombres de las unidades, como seg (por s o segundo), mm cuad. (por mm^2 o milímetro cuadrado), cc (por cm^3 o centímetro cubico) o mps (por m/s o metro por segundo). El uso correcto de los símbolos del SI y de las unidades en general, como se ha dicho en los capítulos anteriores de este texto, es obligatorio. De esta forma se evitan ambigüedades y malentendidos respecto a los valores de las magnitudes. En el numeral 5.4.3 Escritura del valor de una magnitud, del Documento el Sistema Internacional de Unidades 9ª edición 2019 se indica se indica: *El valor numérico precede siempre a la unidad y siempre se deja un espacio entre el número y la unidad.* En virtud de lo anterior se propone unificar **en toda** la Resolución el uso del **punto como separador decimal**. En virtud de lo anterior se propone unificar en **toda la Resolución** el **uso de un espacio en el valor numérico de la unidad.** El uso de grados centígrados es incorrecto, el nombre correcto **es grados Celsius.** e) Etiquetas con superficies pequeñas (25 cm^2). Kilocaloría: cantidad de energía necesaria para aumentar en un grado Celsius (14.5 °C – 15.5 °C) la temperatura de un litro de agua. 4.186 kJ = 1 kcal.
INM	**Tabla 1. Expresión de valores** 237,8 se aproxima a 238 237,3 se aproxima a 237 54,6 se aproxima a 55 54,2 se aproxima a 54	En Colombia el sistema oficial según la Ley 1512 de 2012 es el Sistema Internacional de Unidades. **El Decreto 1074 de 2015** modificado por el Decreto 1595 de 2015, define en el numeral 92 del artículo 2.2.1.7.2.1., al Sistema Internacional de Unidades, como el sistema de unidades basado en el sistema internacional de magnitudes con los nombres y símbolos de las unidades, y con una serie de prefijos de sus nombres y símbolos, así como reglas para su uso, adoptado por la Conferencia Si bien la Conferencia General de Pesas y Medidas (CGPM por siglas en francés) admiten en el Sistema Internacional de Unidades (SI) desde 2003 y la norma ISO 80000 desde 2009 el uso del punto o la coma como signo de separador decimal, los mismos documentos mencionados prefieren e incorporan en sus textos el uso punto. De otra parte, el Diccionario el Diccionario de Ortografía de la Real Academia de la Lengua recomienda el punto, con el fin de promover un proceso tendente hacia la unificación, como signo separador de los decimales. En virtud de lo anterior se propone unificar **en toda** la Resolución el uso del **punto como separador decimal**. 237.8 se aproxima a 238 237.3 se aproxima a 237 54.6 se aproxima a 55 54.2 se aproxima a 54 Y así sucesivamente en el resto de la tabla 1
INM	**Artículo 9 . *Expresión de los valores*** Tabla 2	En Colombia el sistema oficial según la Ley 1512 de 2012 es el Sistema Internacional de Unidades. El Decreto 1074 de 2015 modificado por el Decreto 1595 de 2015, define en el numeral 92 del artículo 2.2.1.7.2.1., al Sistema Internacional de Unidades, como el sistema de unidades basado en el sistema internacional de magnitudes con los nombres y símbolos de las unidades, y con una serie de prefijos de sus nombres y símbolos, así como reglas para su uso, adoptado por la Conferencia General de Pesas y Medidas-CGPM. En el numeral 5 Reglas de escritura de los nombres y símbolos de las unidades, y expresión de los valores de las magnitudes, del Documento el Sistema Internacional de Unidades 9ª edición 2019 se indica: Los símbolos de las unidades son entidades matemáticas y no abreviaturas. Por ello, no van seguidos de un punto, salvo al final de una frase, ni se usa el plural, ni se pueden mezclar símbolos de unidades con nombres de unidades en una misma expresión, pues los nombres no son entidades matemáticas. No se permite emplear abreviaturas para los símbolos y nombres de las unidades, como seg (por s o segundo), mm cuad. (por mm^2 o milímetro cuadrado), cc (por cm^3 o centímetro cubico) o mps (por m/s o metro por segundo). El uso correcto de los símbolos del SI y de las unidades en general, como se ha dicho en los capítulos anteriores de este texto, es obligatorio. De esta forma se evitan ambigüedades y malentendidos respecto a los valores de las magnitudes.

	Cantidades no significativas por 100g o 100 ml (expresada en g o mg)	En el numeral 5.4.3 Escritura del valor de una magnitud, del Documento el Sistema Internacional de Unidades 9ª edición 2019 se indica se indica: *El valor numérico precede siempre a la unidad y siempre se deja un espacio entre el número y la unidad.* El litro y el símbolo en minúscula l, fueron adoptados por el CIPM en 1879 (PV, 1879, 41). El símbolo alternativo, L mayúscula, fue adoptado por la 16a CGPM (1979, Resolución 6; CR, 101 y Metrología, 1980, 16, 56-57) para evitar el riesgo de confusión entre la letra l (ele) y el numeral 1 (uno). En virtud de lo anterior se propone unificar en **toda la Resolución** el **uso de un espacio en el valor numérico de la unidad** y el símbolo de la unidad y **usar como símbolo para el litro la L mayúscula**. **Cantidades no significativas por 100 g o 100 mL**
INM	**Artículo 9 .** ***Expresión de los valores*** Tabla 2 Menor o igual que 0,5 g Menor o igual que 0,5 g Menor o igual que 0,5 g Menor o igual que 0,2 g Menor o igual que 0,1 g Menor o igual que 0,5 g	En Colombia el sistema oficial según la Ley 1512 de 2012 es el Sistema Internacional de Unidades. **El Decreto 1074 de 2015** modificado por el Decreto 1595 de 2015, define en el numeral 92 del artículo 2.2.1.7.2.1., al Sistema Internacional de Unidades, como el sistema de unidades basado en el sistema internacional de magnitudes con los nombres y símbolos de las unidades, y con una serie de prefijos de sus nombres y símbolos, así como reglas para su uso, adoptado por la Conferencia Si bien la Conferencia General de Pesas y Medidas (CGPM por siglas en francés) admiten en el Sistema Internacional de Unidades (SI) desde 2003 y la norma ISO 80000 desde 2009 el uso del punto o la coma como signo de separador decimal, los mismos documentos mencionados prefieren e incorporan en sus textos el uso punto. De otra parte, el Diccionario el Diccionario de Ortografía de la Real Academia de la Lengua recomienda el punto, con el fin de promover un proceso tendente hacia la unificación, como signo separador de los decimales. En virtud de lo anterior se propone unificar **en toda la Resolución** el uso del **punto como separador decimal**. Menor o igual que 0.5 g Menor o igual que 0.5 g Menor o igual que 0.5 g Menor o igual que 0.2 g Menor o igual que 0.1 g Menor o igual que 0.5 g
INM	**Artículo 9 .** ***Expresión de los valores*** Tabla 2 Menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ	En Colombia el sistema oficial según la Ley 1512 de 2012 es el Sistema Internacional de Unidades. **El Decreto 1074 de 2015** modificado por el Decreto 1595 de 2015, define en el numeral 92 del artículo 2.2.1.7.2.1., al Sistema Internacional de Unidades, como el sistema de unidades basado en el sistema internacional de magnitudes con los nombres y símbolos de las unidades, y con una serie de prefijos de sus nombres y símbolos, así como reglas para su uso, adoptado por la Conferencia Como medida transitoria se propone indicar el contenido energético en kJ, dando prelación a las unidades del SI y entre Menor o igual que 17 kJ (4 kcal)
INM	**Artículo 10°.** ***Condiciones generales para la declaración de nutrientes*** 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción.	En Colombia el sistema oficial según la Ley 1512 de 2012 es el Sistema Internacional de Unidades. El Decreto 1074 de 2015 modificado por el Decreto 1595 de 2015, define en el numeral 92 del artículo 2.2.1.7.2.1., al Sistema Internacional de Unidades, como el sistema de unidades basado en el sistema internacional de magnitudes con los nombres y símbolos de las unidades, y con una serie de prefijos de sus nombres y símbolos, así como reglas para su uso, adoptado por la Conferencia En el numeral 5 Reglas de escritura de los nombres y símbolos de las unidades, y expresión de los valores de las magnitudes, del Documento el Sistema Internacional de Unidades 9ª edición 2019 se indica: Los símbolos de las unidades son entidades matemáticas y no abreviaturas. Por ello, no van seguidos de un punto, salvo al final de una frase, ni se usa el plural, ni se pueden mezclar símbolos de unidades con nombres de unidades en una misma expresión, pues los nombres no son entidades matemáticas. En virtud de lo anterior se debe eliminar el punto después del símbolo del gramo. **10.1 La declaración de los**
INM	**10.5.1. Energía** El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos:	En Colombia el sistema oficial según la Ley 1512 de 2012 es el Sistema Internacional de Unidades. **El Decreto 1074 de 2015** modificado por el Decreto 1595 de 2015, define en el numeral 92 del artículo 2.2.1.7.2.1., al Sistema Internacional de Unidades, como el sistema de unidades basado en el sistema internacional de magnitudes con los nombres y símbolos de las unidades, y con una serie de prefijos de sus nombres y símbolos, así como reglas para su uso, adoptado por la Conferencia En virtud de lo anterior se **propone dar prelación a las unidades** del Sistema Internacional de Unidades por tal motivo y como medida transitoria se puede indicar el contenido energético en la unidad de energía reconocida internacionalmente como kilojulios (kJ) y entre paréntesis el valor en kilocalorías (kcal) Se propone el uso del punto como separador decimal, según lo enunciado. **10.5.1. Energía** [ftn11] c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0.5 g de grasa total por 100 g, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el

	c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por 100 g, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol.	
INM	10.5.6. **Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc.** Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.	Según lo expuesto en párrafos anteriores se propone el uso de la "L" para el símbolo de litro 10.5.6. **Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc.** Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o
	10.7.2 Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de	Se reitera en los ejemplos dejar un espacio ente el valor numérico y la unidad 10.7.2 Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100 g de
INM	11.1 Energía. La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión: **Tabla 3. Factores de conversión** Carbohidratos disponibles 4 kcal/g – 17 kJ Proteínas 4 kcal/g – 17 kJ Grasas 9 kcal/g – 37 kJ Alcohol (Etanol) 7 kcal/g – 29 kJ Ácidos orgánicos 3 kcal/g – 13 kJ a) Para fibra dietaria como inulina, psyllium, polidextrosa, CMC y otras, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional	En Colombia el sistema oficial según la Ley 1512 de 2012 es el Sistema Internacional de Unidades. **El Decreto 1074 de 2015** modificado por el Decreto 1595 de 2015, define en el numeral 92 del artículo 2.2.1.7.2.1., al Sistema Internacional de Unidades, como el sistema de unidades basado en el sistema internacional de magnitudes con los nombres y símbolos de las unidades, y con una serie de prefijos de sus nombres y símbolos, así como reglas para su uso, adoptado por la Conferencia En virtud de lo anterior se **propone dar prelación a las unidades** del Sistema Internacional de Unidades por tal motivo y como medida transitoria se puede indicar el contenido energético en la unidad de energía reconocida internacionalmente como kilojulios (kJ) y entre paréntesis el valor en kilocalorías (kcal) 11.1 Energía. La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión: **Tabla 3. Factores de conversión** Carbohidratos disponibles 17 kJ/g (4 kcal/g) Proteínas 17 kJ/g (4 kcal/g) Grasas 37 kJ/g (9 kcal/g) Alcohol (Etanol) 29 kJ/g (7 kcal/g) Ácidos orgánicos 13 kJ/g (3 kcal/g) Existen abreviaturas iguales pero difieren en su significado, para evitar ambigüedades se propone mencionar el significado de la abreviatura. **Para fibra dietaría como inulina, psyllium, polidextrosa, carboximetilcelulosa (CMC) y otras, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional**
INM	**Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones** 12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas: **Tabla 4. Cantidades de Referencia para Alimentos infantiles** **Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General[1,2]**	12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas: Como ya se expuso y explico anteriormente se propone y debe en las tablas 4 y 5: a. **Unificar y dejar siempre** espacio entre el valor numérico y el símbolo de la unidad, ejemplo 100 g b. **Usar el símbolo** "L" para litro, ejemplo 80 mL c. Usar el punto como separador decimal, ejemplo 0.6 g Dar prelación al Sistema Internaciona1 de Unidades, ejemplo "4 g o una cucharadita si no se puede medir en gramos". Así mismo para la cucharada.
INM	12.2 Las medidas o unidades caseras comunes constituyen la base obligatoria para las declaraciones del tamaño de las porciones e incluyen: la taza; el vaso; la cucharada; la cucharadita; la rebanada o tajada; la fracción de la unidad; los recipientes comúnmente usados en la casa como la jarra, bandeja U vasar alimentos. N n los que no sea D s medidas, se P a rebanada, una F ero de unidades Q e referencia. Masa de pizza 40g Pan comente 50 g Pan de molde blanco 20g Pan de molde integral 33g Tostadas 30 g Cubitos de panccinitoines 7 g Galleta salada tipo Cracker 24g Pan Francés 30 g Miga de pan 30 g Pastas cortas y largas (como plato único)[2] 85g Pastas frescas, pastas rellenas (por ejemplo: ravioli, tortellini) 100 g Lasagna 140 g preparada, 55 g seca Stevia como ingrediente principal[3] 20 g Stevia como ingrediente secundario[3] 15 g Tortillas de maíz o trigo/harina 30 g Waffles 65 g **PRODUCTOS DE PASTELERÍA** Barras de cereal sin relleno 20 g Barras de cereal con relleno 40 g Brownies 40 g Donas, muffins 55 g	En Colombia el sistema oficial según la Ley 1512 de 2012 es el Sistema Internacional de Unidades. **El Decreto 1074 de 2015** modificado por el Decreto 1595 de 2015, define en el numeral 92 del artículo 2.2.1.7.2.1., al Sistema Internacional de Unidades, como el sistema de unidades basado en el sistema internacional de magnitudes con los nombres y símbolos de las unidades, y con una serie de prefijos de sus nombres y símbolos, así como reglas para su uso, adoptado por la Conferencia Se debe dar prelación a las unidades del Sistema Internacional de Unidades para la definición de cantidad, para ello se debe caracterizar la masa o volumen equivalente en cada una de las porciones mencionadas, de manera transitoria se propone expresar la cantidad en unidades de acuerdo al Sistema Internacional de Unidades (valor de la magnitud con su respectiva unidad) y entre paréntesis la medida cacera. Ejemplo: 5 mL (aproximadamente una cucharadita), 40 g (dos rebanadas), 2.5 g (1/4 de la unidad), etc. **Esto debe ser aplicado, sin excepción en toda la Resolución en donde se involucren medidas costumbristas o caseras.**

	Galletas 30 g Pastelitos/Tortas de frutas, vegetales, queso o arándanos 125 g Pastelito 50 g Rellenos o cubiertas para tortas 30 g Tartaleta 80 g Tortas empaquetadas sin relleno 55 g Tortas empaquetadas con relleno 80 g Mezcla para torta 30 g Polvo de hornear 0,6 g	**Así mismo, se debe eliminar el uso de onzas (no son Unidades del Sistema Internacional de Unidades, es confuso para el ciudadano, no tiene un referente y existen onzas en sólido y onzas en fluidos)**
INM	1 porción en medidas caseras comunes debe estar seguida, entre paréntesis, por la declaración de la equivalencia del sistema internacional de unidades, con base en los siguientes criterios: a) Los líquidos deben ser declarados usando mililitros (ml) y cualquier otro alimento en gramos (g). Los gramos deben ser aproximados al número entero más cercano, con excepción de cantidades menores de 5 g. Para cantidades entre 2 g y 5 g los números se deben aproximar al 0,5 g más cercano y cantidades menores de 2 g deben ser aproximadas al 0,1 g más cercano. b) El tamaño de las porciones puede ser declarado también en onzas (oz) y onzas fluidas (oz fl), en paréntesis, después de la medida del sistema internacional de unidades, separada por una línea diagonal, cuando otras medidas caseras comunes constituyen la declaración principal para la porción del alimento.	12.3 La declaración del tamaño de la porción en medidas caseras comunes debe estar seguida, entre paréntesis, por la declaración de la equivalencia del sistema internacional de unidades, con base en los siguientes criterios: a) Los líquidos deben ser declarados usando mililitros (mL) y cualquier otro alimento en gramos (g). Los gramos deben ser aproximados al número entero más cercano, con excepción de cantidades menores de 5 g. Para cantidades entre 2 g y 5 g los números se deben aproximar al 0.5 g más cercano y cantidades menores de 2 g deben ser aproximadas al 0.1 g más cercano. b) El tamaño de las porciones puede ser declarado también en onzas (oz) y onzas fluidas (oz fl), en paréntesis, después de la medida del Sistema Internacional de Unidades (SI), separada por una línea diagonal, cuando otras medidas caseras comunes constituyen la declaración principal para la porción del alimento.
INM	12.5 Número de porciones por envase: si un envase contiene más de una porción, el número de porciones que se declare en el rótulo o etiqueta puede ser expresado con el número entero más cercano y utilizar la palabra "aproximadamente" o su abreviación "aprox". No obstante, se aceptan las siguientes excepciones: a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano al número de la porción y la palabra "aproximadamente". Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones.	Según lo expuesto con anterioridad referente a la escritura y uso del punto en el SI se propone: 12.5 Número de porciones por envase: si un envase contiene más de una porción, el número de porciones que se declare en el rótulo o etiqueta puede ser expresado con el número entero más cercano y utilizar la palabra "aproximadamente" o su abreviación "aprox". No obstante, se aceptan las siguientes excepciones: a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano al número de la porción y la palabra "aproximadamente". Por ejemplo: aproximadamente 3.5 porciones.
IN	12.6 Porciones de alimentos en unidades individuales Ejemplo: Galletas. Peso de la unidad: 13g Cantidad de referencia: 30g Número de unidades: 30g/13g = 2,3 Tamaño de porción: 2,5 galletas (33g aprox.) Equivale al 43% de cantidad de referencia	Se reitera en los ejemplos el uso correcto del punto como separador decimal y dejar un espacio ente el valor numérico y la unidad. **Se da un ejemplo para el caso de las galletas, literal a.** 3 g = 2.3 33 g aprox Y así sucesivamente para los literales b, c y d.
INM	Artículo 13°. Equivalencias de las medidas caseras comunes. Para la declaración del tamaño de las porciones se establecen las siguientes equivalencias con el sistema internacional de unidades: 1 cucharadita (cdta) = 5 ml 1 cucharada (cda) = 15 ml 1 taza = 200 o 240 ml 1 vaso = 200 o 240 ml 1 onza fluida (oz fl) = 30 ml 1 onza de peso (oz) = 28 g	Según lo expuesto, se reitera **dar prelación al uso del Sistema Internacional de Unidades (SI). No usar el símbolo de igualdad (=), usar "equivale" o "es aproximadamente"** Artículo 13°. Equivalencias de las medidas caseras comunes. Para la declaración del tamaño de las porciones se establecen las siguientes equivalencias con el Sistema Internacional de Unidades: 1 cucharadita (cdta) equivale 5 mL 1 cucharada (cda) equivale 15 mL 1 taza equivale 200 mL o 240 mL 1 vaso equivle 200 mL o 240 mL 1 onza fluida (oz fl) equivale 30 mL 1 onza de peso (oz) equivale 28 g
INM	Artículo 14°. Abreviaturas permitidas. Tabla 7 Mililitro Ml	Artículo 14°. Abreviaturas permitidas. Tabla 7 El litro y el símbolo en minúscula l, fueron adoptados por el CIPM en 1879 (PV, 1879, 41). El símbolo alternativo, L mayúscula, fue adoptado por la 16a CGPM (1979, Resolución 6; CR, 101 y Metrología, 1980, 16, 56-57) para evitar el riesgo de confusión entre la letra l (ele) y el numeral 1 (uno). Por ende, se debe implementar **mL**. (el símbolo **M (mayúscula es para mega** – millón, no para mili – milésima, cuyo símbolo es Mililitro mL
INM	Artículo 15°. Valores diarios de referencia Tabla 8. Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes Energía/Nutrientes: Energía /Calorías Unidad de Medida: Kcal Niños mayores de meses y menores de 4 años: 1000 kcal Niños mayores de 4 años adultos: 2 000 kcal	Artículo 15°. Valores diarios de referencia Tabla 8. Se propone **dar prelación al Sistema Internacional de Unidades y usar el punto como separador decimal**, según lo El símbolo implementado en los prefijos definidos por el sistema internacional de unidades para hacer referencia a kilo- (factor de 10^3) es la k minúscula, el declarar la letra K en mayúscula puede generar confusión con la unidad de temperatura Kelvin (K). Se Energía/kilocalorías kJ (kcal) 4 186 kJ (1 000 kcal) 8 372 kJ (2 000 kcal)

INM	19.1 Excelente fuente: por 100g o 100ml, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.	Según lo expuesto se reitera el uso del símbolo "L" para litro y dejar espacio entre la el valor numérico y la unidad. 19.1 Excelente fuente: por 100 g o 100 mL, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.
INM	19.1.1.2 Ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico.	Según lo expuesto se reitera dar prelación **al SI y usar el punto como separador decimal.** 19.1.1.2 Ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 419 kJ (100 kcal), el alimento debe contener al menos 0.6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico.
INM	19.2 Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.	Según lo expuesto se reitera el uso del símbolo "L" para litro y dejar espacio entre la el valor numérico y la unidad. 19.2 Buena fuente: por 100 g o 100 mL el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.
INM	19.2.1 Buena fuente de ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,3 g de ácido alfa-linolénico, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico.	Según lo expuesto se reitera dar prelación **al SI y usar el punto como separador decimal.** 19.2.1 Buena fuente de ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 419 kJ (100 kcal), el alimento debe contener al menos 0.3 g de ácido alfa-linolénico, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico.
	19.3 Libre de: para utilizar el descriptor "libre de" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: **Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de"** Requisitos para el descriptor "Libre de" (por 100g o 100ml) Calorias – Contiene menos de 4 kcal. Grasa – Contiene menos de 0,5 g de grasa total. Grasa saturada – Contiene menos de 0,5 g de grasa saturada. Azúcares totales – Contiene menos de 0,5 g de azúcares.	Según lo expuesto se reitera el uso del símbolo "L" para litro y dejar espacio entre la el valor numérico y la unidad. Se propone **dar prelación al Sistema Internacional de Unidades y usar el punto como separador decimal**, según lo **19.3 Libre de:** para utilizar el descriptor "libre de" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: **Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de"** Requisitos para el descriptor "Libre de" (por 100 g o 100 mL) Contenido energético – Contiene menos de 17 kJ (4 kcal). Grasa – Contiene menos de 0.5 g de grasa total. Grasa saturada – Contiene menos de 0.5 g de grasa saturada. Azúcares totales – Contiene menos de 0.5 g de azúcares.
INM	19.4 Bajo en: para utilizar el descriptor "bajo en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: **Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en"** Nutriente Requisitos para el descriptor "Bajo en" (por 100g o 100ml) Calorías: – Contiene un máximo de 40 kcal por 100 g o 20 kcal por 100 ml. Grasa: – Contiene un máximo de 3g por 100g (sólidos) o 1,5 g por 100 ml (líquidos). Grasa saturada – Contiene un máximo de 1,5 g por 100g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos). Azúcares totales: – Contiene menos de 0,5 g de azúcares totales. Sodio: Contiene un máximo 80mg por 100g o 100ml de alimento.	Según lo expuesto se reitera el uso del símbolo "L" para litro y dejar espacio entre la el valor numérico y la unidad. Se propone **dar prelación al Sistema Internacional de Unidades y usar el punto como separador decimal**, según lo 19.4 Bajo en: para utilizar el descriptor "bajo en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: **Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en"** Nutriente Requisitos para el descriptor "Bajo en" (por 100 g o 100 mL) Contenido energético: – Contiene un máximo de 168 kJ (40 kcal) por 100 g u 84 kJ (20 kcal) por 100 mL. Grasa: – Contiene un máximo de 3 g por 100 g (sólidos) o 1.5 g por 100 mL (líquidos). Grasa saturada – Contiene un máximo de 1.5 g por 100 g (sólidos) 0.75 g por 100 mL (líquidos). Azúcares totales: – Contiene menos de 0.5 g de azúcares totales. Sodio: Contiene un máximo 80 mg por 100 g o 100 mL de alimento
INM	19.5 **Muy bajo en**: solamente se permite para sodio, si contiene un máximo 40mg por 100g o 100ml de alimento.	Según lo expuesto se reitera el **uso del símbolo "L"** para litro y **dejar espacio** entre la el valor numérico y la unidad. 19.5 **Muy bajo en**: solamente se permite para sodio, si contiene un máximo 40 mg por 100 g o 100 mL de alimento.
INM	19.6 **Magro:** debe contener menos de 10 g de grasa total, menos de 4,5 g de grasa saturada	Se propone **dar prelación al Sistema Internacional de Unidades y usar el punto como separador decimal**, según lo 19.6 **Magro:** debe contener menos de 10 g de grasa total, menos de 4.5 g de grasa saturada

INm	**19.8.2 Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos. Los alimentos podrán fortificarse por uno o más de los nutrientes esenciales indicados a continuación, los compuestos vitamínicos y sales minerales deben ser los especificados en la siguiente tabla:** **Tabla 11. Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar** *Levadura enriquecida con selenio: levaduras producidas por cultivo en presencia de selenito de sodio como fuente de selenio y que contienen, en la forma seca comercializada, un máximo de 2,5 mg Se/g	Se propone **dar prelación al Sistema Internacional de Unidades y usar el punto como separador decimal**, según lo expuesto anteriormente **19.8.2 Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos. Los alimentos podrán fortificarse por uno o más de los nutrientes esenciales indicados a continuación, los compuestos vitamínicos y sales minerales deben ser los** **Tabla 11. Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar** *Levadura enriquecida con selenio: levaduras producidas por cultivo en presencia de selenito de sodio como fuente de selenio y que contienen, en la forma seca comercializada, un máximo de 2.5 mg Se/g
INM	**19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en cuenta los rangos para la adición para las vitaminas y minerales con base en el valor de referencia, definidos a continuación:** **Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida.** **Micronutrientes** **Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 4 a 64 años / Por 100g o 100ml** **ug** **Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 7 meses a 3 años - 11 meses / Por 100g o 100ml** Parágrafo 2. La declaración del descriptor "fortificado", puede hacerse de la siguiente manera: "Fortificado con Vitaminas X y Minerales X", "Con Vitaminas X y Minerales X", "Más Vitaminas X y Minerales X". La cual debe cumplir con los rangos establecidos, por 100g o 100ml.	Según lo expuesto se reitera el **uso del símbolo "L"** para litro y **dejar espacio** entre la el valor numérico y la unidad. **19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en cuenta los rangos para la adición para las vitaminas y minerales con base en el valor de referencia, definidos a continuación:** **Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100 g o 100 mL de alimento o bebida.** **Micronutrientes** **Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 4 a 64 años / Por 100 g o 100 mL** µg el símbolo para micro es la letra griega mi o mu, no la "u" minúscula **Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 7 meses a 3 años - 11 meses / Por 100 g o 100 mL** Parágrafo 2. La declaración del descriptor "fortificado", puede hacerse de la siguiente manera: "Fortificado con Vitaminas X y Minerales X", "Con Vitaminas X y Minerales X", "Más Vitaminas X y Minerales X". La cual debe cumplir con los rangos
INM	21.1 Reducido en: para utilizar el descriptor "reducido en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: **Tabla 13. Requisitos para el descriptor "Reducido en"** **Nutriente** Requisitos (por 100g o 100ml)	Según lo expuesto se reitera el **uso del símbolo "L"** para litro y **dejar espacio** entre la el valor numérico y la unidad. 21.1 Reducido en: para utilizar el descriptor "reducido en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: **Tabla 13. Requisitos para el descriptor "Reducido en"** **Nutriente** Requisitos (por 100 g o 100 mL)
INM	30.1 Formato ito vertical estándar del indicada en el artículo 10 d orma de columna, tal nplo de la Figura 1. El uadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos con declaración lateral, declaración dual y simplificado. FIGURA 1. Formato Vertical estándar **Información Nutricional** Por 100g / por porción Tamaño de porción: 40g (1 unidad) Número de porciones por envase: 2 porciones aprox. 		Por 100g	Por porción
Calorías (kcal)	**280**	**180**
Grasas total	13g	10g
Grasa saturada	**6g**	**4g**
Grasa trans	**2g**	**1g**
Carbohidratos	31g	24g
Fibra dietaria	0g	0g
Azúcares totales	5g	3g
Azúcares añadidos	**2g**	**1g**
Proteína	5g	3g
Sodio	**560mg**	**400mg**
Vitamina D	1 mg	1 mg
Hierro	4 mg	2 mg
Zinc	1 mg	2 mg		Según lo expuesto se reitera **dejar espacio** entre la el valor numérico y la unidad y **dar prelación al Sistema Internacional de** Por tato se propone ajustar los textos de la tabla, así: Por 100 g y por porción Tamaño de porción: 40 g (1 unidad) ~~Calorías (kcal)~~ Contenido energético kJ (kcal) Por 100 g Por porción 1 172 (280) 753 (180) Grasa total 13 g 10 g Grasa saturada 6 g 4 g Grasa trans 2 g 1 g Carbohidratos 31 g 24 g Fibra dietaria 0 g 0 g Azúcares totales 5 g 3 g **Azúcares añadidos 2 g 1 g** Proteína 5 g 3 g **Sodio 560 mg 400 mg**
INM	30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales:	Se propone **dar prelación al Sistema Internacional de Unidades.**

	de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías,	30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: contenido energético(kilocalorías),
	30.2 Formato simplificado. b) La frase "No es fuente significativa de… ". Indicando en el espacio de los puntos suspensivos aquellos nutrientes identificados como cantidades no significativas) en la parte inferior de la tabla de Información Nutricional; FIGURA 2 Formato simplificado FIGURA 2 **Formato simplificado** **Información Nutricional** Por 100g y por porción Tamaño de porción: 40g (1 unidad) Número de porciones por envase: 2 porciones aprox. Por 100g / Por porción **Calorías (kcal)** **280** / **180** **Grasa saturada** **6g** / **4g** **Grasa trans** **2g** / **1g** Carbohidratos 31g / 24g **Azúcares añadidos** **2g** / **1g** Proteína 5g / 3g **Sodio** **560mg** / **400mg** No es fuente significativa de Vitamina D, Hierro, Zinc, Vitamina A y fibra.	Según lo expuesto se reitera **dejar espacio** entre la el valor numérico y la unidad y **dar prelación al Sistema Internacional de** Por tato se propone ajustar los textos de la tabla, así: 30.2 Formato simplificado. b) La frase "No es fuente significativa de… ". Indicando en el espacio de los puntos suspensivos aquellos nutrientes identificados como cantidades no significativas) en la parte inferior de la tabla de Información Nutricional; FIGURA 2 Formato simplificado Por 100 g y por porción Tamaño de porción: 40 g (1 unidad) ~~Calorías (kcal)~~ Contenido energético kJ (kcal) Por 100 g Por porción 1 172 (280) 753 (180) Grasa saturada 6 g 4 g Grasa trans 2 g 1 g Carbohidratos 31 g 4 g **Azúcares añadidos 2 g 1 g** Proteína 5 g 3 g **Sodio 560 mg 400 mg**
INM	30.3 **Formatos tabular y lineal**. Los formatos tabular o lineal se pueden usar en el caso de envases cuya área disponible de impresión en la etiqueta del producto es menor a 225 cm2.	30.3 **Formatos tabular y lineal**. Los formatos tabular o lineal se pueden usar en el caso de envases cuya área disponible de impresión en la etiqueta del producto es menor a 225 cm^2.
INM	FIGURA 3 **Formato tabular** **Calorías** Por 100g **280 kcal** Por porción **180 kcal** Grasa total 13g 10g **Grasa saturada** **6g** **4g** **Información Nutricional** Por 100g y por porción **Tamaño de porción:** 40g (1 unidad) **Número de porciones por envase:** 2 porciones aprox. **Grasa Trans** **2g** **1g** **Sodio** **560mg** **400mg** Carbohidratos totales 31g 24g Fibra dietaria 0g 0g Azúcares totales 5g 3g **Azúcares añadidos** **2 g** **1 g** Proteína 5g 3g Vitamina A 4µg ER 4µg ER Vitamina D 5µg 5µg Hierro 4mg 4mg Zinc 3mg 3mg 30.4 **Formato tabular**. El Formato Tabular debe presentar la información nutricional en forma horizontal dispuesta en tres secciones, como se muestra en la Figura 3.	Según lo expuesto se reitera **dejar espacio** entre la el valor numérico y la unidad y **dar prelación al Sistema Internacional de** Por tato se propone ajustar los textos de la tabla, así: 30.4 **Formato tabular**. El Formato Tabular debe presentar la información nutricional en forma horizontal dispuesta en tres secciones, como se muestra en la Figura 3. Por 100 g y por porción Tamaño de porción: 40 g (1 unidad) ~~Calorías (kcal)~~ Contenido energético kJ (kcal) Por 100 g Por porción 1 172 (280) 753 (180) Grasa total 13 g 10 g Grasa saturada 6 g 4 g Sodio 560 mg 400 mg Carbohidratos totales 31 g 24 g Fibra dietaria 0 g 0 g Azúcares totales 5 g 3 g Proteína 5 g 3 g
INM	30.5.2 **Formato lineal** ……los nutrientes por 100g…… Información nutricional (100 g o 100 ml): Calorías 280, Grasa total 13g, Sodio 560 mg, Carbohidratos totales 31g, Azúcares añadidos 2 g, Proteína 5 g, Vitamina A 4 µg ER, Vitamina D 5 µg, Hierro 4mg y Zinc 3mg. No es fuente significativa de grasa saturada, grasa trans y fibra.	Según lo expuesto se reitera **dejar espacio** entre la el valor numérico y la unidad y **dar prelación al Sistema Internacional de** Por tato se propone ajustar los textos así: 30.5.2 **Formato lineal** …. los nutrientes por 100 g…… Información nutricional (100 g o 100 mL): ~~Calorías~~ Contenido energético 1 172 kJ (280 kcal), Grasa total 13 g, Sodio 560 mg, Carbohidratos totales 31 g, Azúcares añadidos 2 g, Proteína 5 g, Vitamina A 4 µg ER, Vitamina D 5 µg, Hierro 4 mg y Zinc 3 mg. No es fuente significativa de grasa saturada, grasa trans y fibra.
INM	32.2 ***Dimensiones y ubicación del sello de advertencia:*** ***Tabla 15. Dimensiones del sello de advertencia*** 1,6 cm 2,1 cm 2,7 cm 3,3 cm 3,8 cm	Se propone **usar el punto como separador decimal**, según lo expuesto anteriormente 32.2 ***Dimensiones y ubicación del sello de advertencia:*** ***Tabla 15. Dimensiones del sello de advertencia*** 1.6 cm 2.1 cm 2.7 cm 3.3 cm

		3.8 cm
INM	33.1 Cumplir con los siguientes contenidos máximos para sodio, grasa saturada y azúcares añadidos: Tabla 16. Contenidos máximos para sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas **Solidos (100g) Líquidos (100ml)**	Según lo expuesto se reitera el **uso del símbolo "L"** para litro y **dejar espacio** entre la el valor numérico y la unidad. 33.1 Cumplir con los siguientes contenidos máximos para sodio, grasa saturada y azúcares añadidos: Tabla 16. Contenidos máximos para sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas **Solidos (100 g) Líquidos (100 mL)**
INM	33.5 *Dimensiones y ubicación del sello de positivo* Tabla 17. Dimensiones del sello positivo 1,4 cm 1,8 cm 2,5 cm 3,0 cm 3,5 cm	Se propone **usar el punto como separador decimal**, según lo expuesto anteriormente 33.5 *Dimensiones y ubicación del sello de positivo* Tabla 17. Dimensiones del sello positivo 1.4 cm 1.8 cm 2.5 cm 3.0 cm 3.5 cm
Consumidor	Artículo 3. Azúcares totales	El término debería aplicarse a azúcares monosacáridos y disacáridos naturalmente presentes y/o añadidos.
Consumidor	Artículo 3. Azúcares añadidos	Incluir la letra "s" en la palabra presente "…y los naturalmente presente en la miel…". Adicionalmente, contemplar los azúcares que son adicionados en pulpas de frutas o similares que son utilizadas por productores como ingredientes y compran a terceros. Por ejemplo, pulpa de fruta para elaboración de
Consumidor	Artículo 3. Azúcares totales y Azúcares libres	No es clara la diferencia entre estas dos definiciones que hacen mención a la sumatoria de azúcares mono y disacáridos naturales y azúcares añadidos. ¿No es posible fusionar los términos en uno sólo para evitar confusiones?
Consumidor	Artículo 4. Edulcorantes	Complementar la definición de edulcorantes de la Resolución 2606 de 2009, mencionando que son sustancias que no aportan calorías o aportan cantidades insignificantes por porción para la dieta
Consumidor	Artículo 6.4 Avales Asociaciones Médicas o de Salud	Los avales de Asociaciones Médicas y de Salud brindan seguridad al consumidor al asumir que estas asociaciones han verificado los beneficios para la salud del consumo de estos productos. Estos avales se buscan con fines de publicidad y mercadeo de las marcas, en ese sentido ¿los descriptores de aval
Consumidor	Artículo 9. Tabla 2	Evaluar la inclusión de cantidades no significativas para colesterol en alimentos de fuente animal o con ingredientes de fuente animal.
Consumidor	Artículo 12 Tabla 5	Incluir porciones definidas para carnes frescas empacadas al vacío con salsas o adherezos y alimentos derivados de plantas que pretendan sustituir las carnes, pollos y pescados como tofu, hamburguesas vegetarianas. También barras de cereales
Consumidor	Artículo 19.8.3. Tabla 12	Por orden de presentación, deberían mencionarse en la segunda columna los rangos para edades 7 meses a 3 años 11 meses (no es legible el número 11) y la tercera columna los rangos 4-64 años. En concordancia al orden de los valores de referencia
Consumidor	Artículo 21.1 Color de la información nutricional	Se sugiere continuar con el uso exclusivo de colores blanco y negro para evitar mal uso o estrategias publicitarias que busquen exaltar o distraer la información nutricional del producto
Consumidor	Artículo 30.1	Permitir la aclaración de los azúcares intrínsecos y añadidos porque muchas veces ni los profesionales en salud entienden que los azúcares totales son la sumatoria y que hay azúcares naturales en los alimentos
Yolanda Patricia Cuervo Moreno Nutricionista Esp. Protección de Alimentos.	**Artículo 9o. *Expresión de los valores.*** Los nutrientes y los porcentajes de valor de referencia serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano, como se observa en el ejemplo: **Tabla 1. Expresión de valores** **Tipos de valores** / **Forma de expresión** / **Aproximación matemática (Ejemplo)** Valores Iguales o Superiores a 100 / Se Redondea al número entero más cercano / 100,4 se aproxima a 100; 237,5 se aproxima a 237 Valores Iguales o Superiores a 10 y menores a 100 / Se Redondea al Número entero más cercano / 10,2 se aproxima a 10; 42,6 se aproxima a 43 Valores Iguales o 10 y menor a 10 / Se Redondea con una cifra decimal / 5,50 se aproxima a 5,5; 3,07 se aproxima a 3,1 Valores menores a 1 / Se declarará para los claims de bajo en y muy bajo en con una cifra decimal para el resto de los nutrientes. / 0,943 se aproxima a 0,09; 0,449 se aproxima a 0,05	**Comentario: Tabla 1. Expresión de valores.** 1. En la columna de Tipo de valores no están los textos completos. 2. En la columna Forma de expresión, el texto no está completo. **Propuesta:** Ampliar las celdas y justificar.
Yolanda Patricia Cuervo Moreno Profesional Universitario-INVIMA (e)	**Artículo 10°. *Condiciones generales para la*** 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios:	**Comentario:** En el numeral 10.3 Expresa: Deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. No indica la periodicidad, por lo tanto no es usual encontrar resultados recientes (último año) o cuando haya alguna modificación en la formulación y ficha técnica, previamente autorizada por el Invima. Ante todo evitar que solo sea una información declarada, sin soporte de resultados analíticos. **Propuesta:** Se propone incluir la periodicidad de los análisis de las muestras. Del último año (reciente) o cuando haya alguna modificación en la formulación y ficha técnica, previamente autorizada por el Invima. **Propuesta Formulada:** 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado, realizadas el último año (que sean recientes) o cuando haya alguna modificación en la formulación y ficha técnica, previamente autorizada por el Invima.El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios:
Yolanda Patricia Cuervo Moreno Nutricionista Esp. Protección de Alimentos.	**Artículo 11°. *Cálculo de energía y nutrientes.*** El cálculo de energía se realiza con base en los valores reales de los nutrientes. Para el cálculo de energía y nutrientes se tendrán en cuenta los siguientes criterios: 11.1 **Energía.** La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión: **Tabla 3. Factores de conversión** Proteínas: 4 kcal/g – 17 kJ Grasas: 9 kcal/g – 37 kJ Alcohol (Etanol): 7 kcal/g – 29 kJ Ácidos orgánicos: 3 kcal/g – 13 kJ	**Comentario:** Relaciona el Alcohol (Etanol) como factor generador de energía, pero no da claridad a que hace referencia. **Propuesta:** Se propone incluir en Definiciones el termino: Alcohol, de manera que se aclare a que se refiere, ejemplo. **Propuesta Formulada:** **Artículo 3°. *Definiciones .*** Para la aplicación de la presente resolución, se establecen las siguientes definiciones: **Alcohol** (Etanol):

Yolanda Patricia Cuervo Moreno Nutricionista Esp. Protección de Alimentos.	**Artículo 12°**. ***Tamaños y características de las porciones .*** A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos: 3. Las cantidades de referencia se refieren a los productos tal como se comercializan, en este caso en crudo.	**Comentario:** No es claro a que se refiere el numeral 3. Las cantidades de referencia se refieren a los productos tal como se comercializan, en este caso en crudo. Los productos tal como se comercializan: Se comercializan procesados, listos para el consumo. …..En este caso en crudo…en cual caso? Si hablamos de alimentos envasados, pienso que casi ninguno es crudo, o se refiere al caso de vegetales y leguminosas en crudo para determinar la porción?. **Propuesta:** Dar claridad o ajustar el numeral para no generar confusión.
Yolanda Patricia Cuervo Moreno Nutricionista Esp. Protección de Alimentos.	**Artículo 15°. *Valores diarios de referencia*** ***Ver La tabla 8.***	**Comentario:** *La tabla 8.Los nombres de las columnas no presentan el texto completo.* **Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes** Energía/Nutrientes | Unidad de Medida | Niños mayores de meses y menores de 4 años | Niños mayores de 4 años adultos **Propuesta: Ampliar las columnas para visualizar el texto completo.**
Porkcolombia	TITULO DE LA RESOLUCIÓN: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano	Se sugiere: Trabajar en la inclusión de alimentos a granel que quedarán excluidos de esta normativa y Justificación: Los productos a granel, sin empacar o de comercialización directa al público, que pueden tener propiedades que cambien o alteren la salud de las personas predisponiendo por ejemplo condiciones de obesidad, hipertensión, entre otras.
Porkcolombia	Artículo 1°. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se establecen las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos envasados o empacados para consumo humano, con el objetivo de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada	Se sugiere cambiar la palabra establecen por estipulan, lo anterior dado a que se repite establecer y establecen.
Porkcolombia	Artículo 2°. Campo de aplicación. Parágrafo. c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos).	Se sugiere incluir productos cárnicos comestibles, toda vez que algunas veces estos productos vienen empacados y frescos: c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes y productos cárnicos comestibles frescos, pescados y mariscos frescos).
Porkcolombia	Artículo 5. ítem 5.4. Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin conflicto de interés en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública.	Comentario: A que hace referencia la palabra fuerte en la expresión evidencia científica fuerte.
Porkcolombia	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional. 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere. 6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida.	No es claro a que se hace referencia cuando se menciona "Tiempo de comida". Se sugiere que este término quede claro para evitar inadecuadas interpretaciones
Porkcolombia	Artículo 9o . Expresión de los valores. Tabla 1. Expresión de valores	Se sugiere justificar el contenido de la tabla, toda vez que se corta el texto y no permite ver la información completa.
Porkcolombia	TABLA 2. Cantidades no significativas (página 8)	Justificación: En la segunda parte de la tabla en donde se enuncia: Cantidades no significativas por 100 g o 100 m: Hay que completar la sigla mg porque no está sino la m, el tamaño de la tabla no deja visualizar la última letra
Porkcolombia	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes.	Comentario: En el punto C se debe colocar la letra c en determinar la cantidad…
Porkcolombia	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.5.3	Comentario: Cuando proceda, se podrá incluir una indicación, al lado de la información nutricional, señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.
Porkcolombia	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.7	Comentario: El valor energético y las cantidades de nutrientes mencionadas serán las del alimento tal como se vende o comercializa.
Porkcolombia	Artículo 10 Númeral 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado	Justificación: ¿Esto implica que en los planes de muestreo para los productos empacados el tamaño de la muestra para análisis debe ser mayor?
Porkcolombia	Artículo 10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos:	Justificación: En este numeral relaciona que la energía debe declararse en kilocalorías, pero que también se podrá declarar como Calorías o calorías. ¿Esto quiere decir que no debe declararse en kilocalorías? tal como se menciona al comienzo del enunciado? Recomendable hacer claridad sobre este particular
Porkcolombia	No se menciona en esta resolución la identificación o caracterización de alimentos transgénicos u organismos genéticamente modificados	Comentario: teniendo en cuenta que existe muy poco control sobre los OGM que se importan al país y los OGM que se producen ya en el país, sería interesante que como consumidores pudiéramos conocer los y ser advertidos sobre este tipo de alimentos. No obstante, esto va ligado a una serie de implicaciones comerciales y políticas que requieren investigación.
Porkcolombia	Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes. 11.1 Energía	Comentario: Es oportuno que en la tabla 3, Factores de conversión, relacionada en el numeral 11.1 de este artículo, se realice un ejemplo, como los hechos en el contenido del resto de la Resolución.

Porkcolombia	Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General1,2 PRODUCTOS DE LA PESCA, CARNES Y SUS DERIVADOS	Se genera si siguiente duda respecto a las carnes: ¿Teniendo en cuenta que la presente resolución no aplicara a carnes frescas, entonces los productos como costillas ahumadas de cerdo, carnes marinadas de cerdo, o demás postas ahumadas de porcino, tendrían que cumplir la presente resolución?, de ser así deberán incluirse en este artículo.
Porkcolombia	Artículo 12, ítem 12.6 (c), en el cuadro donde se expresa el número de unidades, está mal la fórmula: 30g/18g = 1,7.	Comentario: Lo correcto es: 30g/42g= 0,7.
Porkcolombia	Artículo 15°. Valores diarios de referencia. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.	Se genera la siguiente duda respecto a las a las carnes y sus derivados: Teniendo en cuenta que las carnes embutidas, jamón, entre otros procesados es consumidos por niños menores de 4 años y mayores de 4 años y adultos¿Pare este caso no es claro cómo serían los valores diarios de referencia a reportar en el producto?
Porkcolombia	Artículo 16, ítem 16.1.1 Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se realicen con base en los valores diarios de referencia en el presente reglamento técnico, y a los ácidos grasos establecidos en el artículo 17.2.	Comentario: Que se hace en el caso de aquellos nutrientes que aparecen como NE (no especificados) en la tabla 8. Valores diarios de referencia. Ejemplo: para las grasas monoinsaturadas y grasas poliinsaturadas.
Porkcolombia	Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes. 19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales.	Comentario: Es oportuno modificar dentro de este numeral, el término "rango" por "intervalo". Rango hace referencia a la diferencia numérica entre un valor y otro. Intervalo hace referencia o describe la existencia de límites (inferior y superior); por lo que el término rango en estos enunciados está mal empleado.
Porkcolombia	Tabla 1 Expresión de valores	Comentario: No se ven claros los datos en las primeras columnas
Porkcolombia	Tablas 9, 10, 13	Comentario: No se pueden leer bien, se sale del marco de la columna de la derecha.
Porkcolombia	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano	Se sugiere: Adicionar al titulo del reglamento: Para lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información, respecto a los alimentos que consumen.
Porkcolombia	Capítulo VIII Responsabilidad, inspección, vigilancia y control	Se sugiere: añadir alimentos a granel en el artículo 37.
Zorba	Artículo 4°. Etiquetado o rotulado nutricional	La cual incluye, las declaraciones de propiedades nutricionales, las declaraciones de propiedades de salud y el etiquetado frontal. Debería incluir los nombres del tipo de producto y no permitir un nombre de fantasía que puede confundir a los consumidores.
Zorba	10.3 c) Los métodos analíticos para determina la cantidad del nutriente deben ser apropiados para los ensayos correspondientes y, preferentemente, se utilizarán métodos publicados en normas internacionales, regionales o nacionales u organizaciones técnicas reconocidas	En cuanto a los métodos de matrices por alimentos deberían publicarse en esta norma ya que en los laboratorios avalados por Invima no se tiene un consenso lo que limite la veracidad de la información suministrada de aporte de nutrientes. Por ejemplo para analizar la grasa en un lácteo Hidrólisis Acida, AOAC 935.38,. Métodos de extracción directa con solventes por lo general dan valores menores ya que estos métodos no rompen la micela de caseína que encapsula la grasa Láctea, por lo que podemos tener alimentos que reportar lo que les convenga al no estar regulados estos métodos en la norma, para grasa en lácteos debería utilizarse Fat in Milk - Modified Mojonnier, AOAC Official Method 989.05, Gravimétrico extracción por Mojonnier. Lo mismo ocurre con los azucares EynonLane (Fehling A y B),AOAC 923.09. Metodo no permite identificar la cantidad de azucares totales en la grasa ya que no identifica galactosa y otros tipos de carbohidratos que puedan estar presentes. Se debe utilizar Determinación Espectrofotométrica de Fructosa, Glucosa y sacarosa, Methods of Enzymatic Analysis 3rd ed. Vol. VI, Beutler, H.-O. (1988) Si la norma no contempla los análisis bromatológicos podemos estar partiendo de que se continuara etiquetando erróneamente con el 50% de grasa y azúcar real que tengan los alimentos y debería exigirse estos análisis para un producto que
Zorba	Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones.	Artículo 9o. Expresión de los valores. Si la unidad pesa por lo menos el 70%, pero menos del 150% de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción es una (1) unidad; En cuanto a los tamaños de la porción solo deberían dejar declara como 1 porción a los que tengan pesos inferiores a 70% como media porción o superior a 140% como una porción y media por que las personas por lo general tienen una alimentación habitual y el producto en el tiempo puede significar un déficit calórico o un exceso, por lo que no deberían continuar redondeos tan amplios de las porciones.
Zorba	Artículo 15°. Valores diarios de referencia	Si en los valores de referencia se encuentran 23 gramos de grasa saturada que equivalen en los 5 tiempos de comida a 4,6 g por que este no es el valor de referencia para un producto alto en grasa saturada por porción de 100 g si no 4 y según las aproximaciones del presente proyecto de ley un producto de 100 gramos con 4,6 de grasa saturada se aproxima a 5 y con 4,4 se
Zorba	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia	En los productos Solidos dice que un producto con mas de 4 gramos de grasa saturada debe de tener un sello negro de advertencia y no aclara si aplican las aproximaciones. ¿Si un producto tiene 4,4 llevaría sello negro? ¿O se aproxima a 4 y no lo
Zorba	33.4 Forma del sello positivo:	Se debe premiar lo positivo de la misma forma que se hace especificidad en lo negativo. Ser equitativos, porque el sello verde propuesto no permite visualizar si es un sello positivo para grasa saturada, azúcar o sodio.
Zorba	Artículo 15 °. Valores diarios de referencia.	El sodio en la resolución 3803 de 2016 establece como ingesta adecuada de sodio 1500 mg para los colombianos y ustedes toman 2000 mg que es muy alto porque esta muy cerca de 2300 que es la medida de riesgo por lo que debería tener en cuenta los requerimientos y riesgos de la salud para los colombianos, en la Ensin 2015 se encontró excesos de consumo de sodio y yodo por la sal.
Zorba	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia:	Según los requerimientos de sodio para la población colombiana 1500 mg la porción por tiempo de comida debería ser 300 mg máximo para 5 tiempos de comida al día, por lo que todo producto que tenga más de 300 mg de sodio por porción ya debería ser alto en sodio, la personas por lo general desayunan pan con huevo al que se le añade sal y si no se toma en cuenta para el sodio las RIEN Resolución 3803 de 2016 están siendo muy lapsos con el sodio.
Zorba	33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y no calóricos.	Con este articulo se castiga y no se permite esfuerzos de investigación y desarrollo de productos, condenándolos a ser todos simples sin nada de dulce. En el uso de edulcorantes existe artificiales y naturales, de los cuales todos los artificiales tienen algún posible riesgo para la salud y de los naturales como la Stevia rebaudiosida A de alta pureza, el fruto del monje de alta pureza, la taumatina de alta pureza, la raíz de achicoria de alta pureza, sin aditivos o mezclados entre sí, no tienen ninguna evidencia científica con posibles riesgos a excepción de la alulosa. En este punto se necesita más especificidad, ya que es una norma encaminada a la salud publica deberían permitir estos edulcorantes naturales y saludables para que la industria alimentaria tenga opciones de quitar o disminuir la adición de azúcar sin modificar drásticamente la calidad sensorial de sus
	Artículo 30°. ***Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional.*** Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para	**Comentario:** FIGURA 1 **Formato vertical estándar.**

Yolanda Patricia Cuervo Moreno Nutricionista Esp. Protección de Alimentos.	tabla de información nutricional: FIGURA 1 **Formato vertical estándar** FIGURA 2 **Formato simplificado** 30.2 **Formato simplificado.** El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares, proteína, vitamina A, vitamina D, zinc y hierro. FIGURA 2 **Formato simplificado** **Información Nutricional** Por 100g y por porción Tamaño de porción: 40g (1 unidad) Número de porciones por envase: 2 porciones aprox. Por 100g / Por porción **Calorías (kcal)** 280 / 180 **Grasa saturada** 6g / 4g **Grasa trans** 2g / 1g Carbohidratos 31g / 24g **Azúcares añadidos** 2g / 1g Proteína 5g / 3g **Sodio** 560mg / 400mg	Los cálculos por porción no corresponden. Al hacer la relación del contenido por 100 gramos y calcularlos para 40 gramos que dice que pesa la porción, los datos no son correctos. Ej: Calorías (Kcal) Por 100 g= 280, entonces por 40 g= 112 Kcal (declara 180). Grasa saturada Por 100 g= 6, entonces por 40g=2.4 (+redondeo) CHO por 100 g=31, entonces por 40 g = 12.4 (+redondeo) Sodio en 100g= 560, entonces por 40g = 224 (declara 400). **Propuesta: Volver a calcular el contenido de nutrientes por 40 gramos que es la porción.** **De llegar a ser correcto el cálculo, explicar al lector como se halló en este caso esos resultados (si fuera por 50 gramos tampoco da).** **Comentario:** FIGURA 2 **Formato simplificado** Los cálculos por porción no corresponden. Al hacer la relación del contenido por 100 gramos y calcularlos para 40 gramos que dice que pesa la porción, los datos no son correctos. Ej: Calorías (Kcal) Por 100 g= 280, entonces por 40 g= 112 Kcal (declara 180). Grasa saturada Por 100 g= 6, entonces por 40g=2.4 (+redondeo) CHO por 100 g=31, entonces por 40 g = 12.4 (+redondeo) Sodio en 100g= 560, entonces por 40g = 224 (declara 400). **Propuesta: No copiar la misma tabla de la estándar.** **Presentar una tabla en la que se visibilice que el alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8)** o más de los siguientes datos nutricionales; por lo tanto es pertinente utilizar el formato simplificado. En la resolución 333 de 2011 también se pasaron errores en cálculos y como este, que es pertinente subsanarlos en esta nueva norma.
Yolanda Patricia Cuervo Moreno Nutricionista Esp. Protección de Alimentos.	30.4 **Formato tabular**. El Formato Tabular debe presentar la información nutricional en forma horizontal dispuesta en tres secciones, como se muestra en la Figura 3. **Formato tabular** FIGURA 3 **Formato tabular** **Calorías** Por 100g 280 kcal / Por porción 180 kcal Sodio 560 mg 400 mg Grasa saturada 6g 4g	**Comentario:** FIGURA 3. **Formato tabular** El formato de la tabla no está completo, pasa a la siguiente hoja. Los cálculos por porción no corresponden. Al hacer la relación del contenido por 100 gramos y calcularlos para 40 gramos que dice que pesa la porción, los datos no son correctos. Ej: Calorías (Kcal) Por 100 g= 280, entonces por 40 g= 112 Kcal (declara 180). Grasa saturada Por 100 g= 6, entonces por 40g=2.4 (+redondeo) CHO por 100 g=31, entonces por 40 g = 12.4 (+redondeo) Sodio en 100g= 560, entonces por 40g = 224 (declara 400). **Propuesta: No copiar la misma tabla de la estándar.** **Presentar el formato de manera que se visibilice todo el contenido de la tabla.**
Yolanda Patricia Cuervo Moreno Nutricionista Esp. Protección de Alimentos.	**Información Nutricional** Por 100g y por porción **Tamaño de porción: 40g** (1 unidad) **Número de porciones por envase: 2 porciones aprox.** **Grasa Trans** 2g 1g **Sodio** 560mg 400mg Carbohidratos totales 31 g 24 g Proteínas 5 g 3 g Azúcares totales 10 g 7 g **Azúcares añadidos** 2 g 1 g Hierro 2 mg 1 mg Vitamina A 0.4 µg ER 2.4 µg ER Vitamina D 5 µg 3 µg Zinc 3 mg 1 mg	Comentario: FIGURA 3. Formato tabular El texto de la información nutricional específicamente en el número de porciones no se deja leer completamente. Propuesta: No copiar la misma tabla de la estándar. Ampliar la columna de Información nutricional. Nota: Habla de 3 columnas pero son 4 con la información nutricional.
Yolanda Patricia Cuervo Moreno Nutricionista Esp. Protección de Alimentos.	30.5.2 **Formato lineal** El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible por tamaño y forma, incluir en la etiqueta el formato tabular. Únicamente se listarán los nutrientes por 100g. Deben estar en negrilla los siguientes nutrientes: calorías, grasa saturada, sodio y azúcares añadidos. Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas. FIGURA 4 **Formato Lineal** **Información nutricional** (100 g o 100 ml): **Calorías 280**, Grasa total 13g, **Sodio 560 mg**, Carbohidratos totales 31g, **Azúcares añadidos** 2 g, Proteína 5 g, Vitamina A 4 µg ER, Vitamina D 5 µg, Hierro 4mg y Zinc 3mg. No es fuente significativa de grasa saturada, grasa trans y fibra.	**Comentario:** 30.5.2 **Formato lineal** En el formato lineal no hace referencia que se utiliza cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de un determinado nutriente; sin embargo en el la figura 4 Formato Lineal, en la última línea así lo expresa. **Propuesta: No copiar la misma tabla de la estándar.** **Con la información de la Tabla Simplificada opino que si se podría utilizar la información para los siguientes formatos.** De ser pertinente incluir: La frase: "No es fuente significativa de… ". (Indicando en el espacio de los puntos suspensivos aquellos nutrientes identificados como cantidades no significativas) en la parte inferior de la tabla de Información Nutricional; En la parte inferior o en la última línea de la tabla.

Yolanda Patricia Cuervo Moreno	**Artículo 32.** ***Etiquetado frontal de advertencia*** *:* Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado.	**Comentario: El texto no es claro.** **El texto de la** Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado. **Propuesta: Analizar si es de fácil comprensión.**
Yolanda Patricia Cuervo Moreno Nutricionista Esp. Protección de Alimentos.	**Artículo 32.** ***Etiquetado frontal de advertencia*** *:* b) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.	**Comentario:** En el literal b)….se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas. *Vuelve a insistir que se trata de cualquier sal, no hace referencia ni insiste en el uso de la sal Fortificada con Yodo, como política pública de seguridad alimentaria.* *Surge una pregunta: En Colombia no es de obligatorio cumplimiento el uso de sal fortificada con Yodo, como lo dice la OPS, OMS y Min salud?* *Para efectos de la IVC en alimentos es fundamental esta claridad reglamentaria.* **Propuesta: Considerar en qué términos se expresa el tema de la Sal, sin fortificar o fortificada con Yodo; esta última no la mencionan.**
Yolanda Patricia Cuervo Moreno Nutricionista Esp. Protección de Alimentos.	32.4 ***Alimentos envasados exceptuados*** *:* Quedan exceptuados del etiquetado frontal de advertencia los productos que están en el parágrafo del **del** artículo 2 del presente reglamento técnico y los alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares. **Parágrafo 1.** Se podrá también utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en la propuesta normativa.	**Comentario:** En cuanto a utilizar adhesivos únicamente obliga al cumplimiento de características, tamaño etc; no hace referencia a la calidad de adhesión al envase, es decir que no permita quitar o cambiar a conveniencia, como puede suceder. **Propuesta:** **Incluir otro parágrafo o en el Parágrafo 1 ajustarlo.** **PARAGRAFO.** Las leyendas en las etiquetas así como los adhesivos deberán siempre colocarse en sitios visibles, legibles al público, cumpliendo con el objeto del mismo y sin que cubra información relevante desde el punto de vista sanitario. El adhesivo deberá estar fijado de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido, gofrado, serigrafía, termofijación, u otros medios análogos, de tal forma que no se desprenda del producto en las condiciones normales de uso, de conservación del mismo y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil. **Propuesta Formulada:** **Parágrafo 2. El adhesivo deberá estar fijado de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido, gofrado, serigrafía, termofijación, u otros medios análogos, de tal forma que no se desprenda del producto en las condiciones normales de uso, de conservación del mismo y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil.**
CONAINCA	Artículo 2°. Campo de aplicación - Parágrafo d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias.	Es necesario ampliar la excepción a todos los ingredientes culinarios, se recomienda incluir una definición de ingrediente culinario y ajustar este inciso: d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal, especias, aceites, féculas, harinas y los demás productos que se ajusten a la definición de ingredientes culinarios establecida en la presente resolución.
CONAINCA	Artículo 2°. Campo de aplicación - Parágrafo - e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2).	Se solicita considerar en esta exclusión áreas de al menos 77cm2 (parámetro vigente en la normatividad vigente: Resolución 333 de 2011), debido a la dificultad que representa incluir toda la información requerida con letra legible en superficies reducidas.
CONAINCA	Artículo 2°. Campo de aplicación - Parágrafo - g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos.	Se solicita aclarar la razón para exceptuar este tipo de productos, teniendo en cuenta que la propuesta no incluye definición para alimentos artesanales y la mayoría de los productos mencionados tienen un aporte significativo de azúcar y calorías, por lo que también deberían informar la cantidad de nutrientes para permitir al consumidor efectuar una elección informada.
CONAINCA	Artículo 2°. Campo de aplicación - Parágrafo	Se sugiere incluir una excepción para alimentos de bajo aporte nutricional, de acuerdo a lo recomendado por Codex (CAC/GL 2-1985): "algunos alimentos pudieran ser exentados, por ejemplo, sobre la base de su insignificancia nutricional o dietética". Se propone: h) Agua envasada, café, té, sin agregados de otros ingredientes, por su insignificancia nutricional.
CONAINCA	Artículo 3°. Definiciones. Azúcares añadidos: son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo.	Se propone adoptar una definición más concisa y clara: Azúcares añadidos: son los azúcares adicionados o agregados durante el procesamiento de alimentos.
CONAINCA	Artículo 3°. Definiciones.	Se recomienda incluir definición para Colesterol, por ser un nutriente de interés en salud pública y porque se menciona en algunas ocasiones en el documento. Definición tomada de la Resolución 333 de 2011: Colesterol: Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal.
CONAINCA	Artículo 3°. Definiciones. Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos	Se infiere que se refiere a declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos de enfermedades (Codex CAC/GL 23-1997), por lo que se recomienda especificar.
		Se recomienda incluir definición para Ingredientes culinarios, para dar claridad al literal d, del parágrafo del art. 2. Se propone la siguiente definición basada en lo que se conoce comúnmente como ingrediente culinario:

CONAINCA	Artículo 3°. Definiciones.	Ingredientes culinarios: productos obtenidos de alimentos frescos o de la naturaleza mediante diversos procesos, entre los que se incluye pero no se limita al prensado, refinado, trituración, molienda y secado. No están destinados a ser consumidos directamente y normalmente se usan en combinación con alimentos frescos para elaboración de una comida completa.
CONAINCA	Artículo 3°. Definiciones. Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, cuando un producto envasado presenta un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública.	Es oportuno mencionar específicamente los nutrientes a los cuales aplicará el etiquetado frontal de advertencia: Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, cuando un producto envasado presenta un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública (azúcares añadidos, grasa saturada, sodio).
CONAINCA	Artículo 3°. Definiciones.	Se recomienda incluir definición para porción, por referirse a este término a lo largo del documento. Se sugiere: Porción: cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas sanas.
CONAINCA	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional. 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere.	Se recomienda eliminar, porque esta información está duplicada en el numeral 6.6.
CONAINCA	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional. 6.5 Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos para la salud.	Se sugiere eliminar, dado que no está establecido en la propuesta qué se entiende como hábito de alimentación nocivo para la salud, y la interpretación subjetiva da lugar a que una declaración simple en cualquier producto pueda llegar a interpretarse como incumplimiento a este numeral.
CONAINCA	Todo el documento: por porción y por 100 g de alimento	Reiteradamente en el documento se omite especificar que la declaración se hace por 100ml para productos líquidos o que se consumen en esta presentación. Es necesario aclarar siempre: por porción y por 100 g / 100 ml de alimento
CONAINCA	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción.	Se solicita tener en cuenta que para productos que se consumen reconstituidos, la información debería presentarse para el producto preparado (listo para el consumo), para dar información veraz y completa al consumidor: 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g / 100 ml del alimento y por porción. En el caso de alimentos que requieran reconstitución o preparación previa a su consumo, la declaración debe hacerse por 100 g / 100 ml y por porción, del alimento preparado de acuerdo a las instrucciones de
CONAINCA	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.	Se solicita eliminar este requisito, ya que la cantidad de porciones por empaque se declara junto con la demás información nutricional. Repetir esta información no se considera fundamental, y reduce espacio significativo, requerido para incluir la demás información obligatoria.
CONAINCA	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.	Se solicita mantener las condiciones actuales para determinar los valores declarados en la tabla nutricional, debido a que restringirlo a análisis de laboratorio implica una gran inversión que muchos empresarios (especialmente micro y pequeños) no tienen contemplada y es difícil de cumplir en las dificultades económicas actuales. Adicionalmente, se debe tener en cuenta que la oferta actual de laboratorios certificados probablemente no logre satisfacer la demanda de análisis que se generaría. Cabe recordar que el fabricante del producto siempre será responsable de la veracidad de los valores declarados, 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.
CONAINCA	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes 10.3 a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta. b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del 10% sobre el valor declarado en la etiqueta.	Se solicita ajustar a una tolerancia del 20%, que es aceptada en gran parte de legislaciones internacionales (MERCOSUR, FDA, Centroamérica, etc) y se encuentra en la normatividad colombiana vigente -Resolución 333 de 2011. Se propone: a) Se acepta una tolerancia de ± 20 % respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo
CONAINCA	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes 10.3	Se sugiere incluir el criterio sobre excesos razonales en contenido de nutrientes aceptables dentro de BPM (actualmente aceptado en la Resolución 333 de 2011), dado que es una situación común e inevitable por características específicas de los nutrientes y procesos: 10.3. d) Excesos razonables en el contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada sobre el valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura. Dichos excesos deben ser justificados teniendo en cuenta: vida útil, nivel de cuantificación e incertidumbre de los análisis, diverso grado de elaboración, inestabilidad y variabilidad propias del
CONAINCA	10.5 Nutrientes de declaración obligatoria 10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos:	Falta incluir indicación de 100ml para alimentos líquidos. Es necesario permitir declaración opcional de kJ (para permitir estandarizar rotulado con otros países): 10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 g / 100 ml; y adicionalmente puede expresarse en kilojulios (kJ), salvo en los casos en que este valor energético se exprese utilizando el término "caloría / Caloría". Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos:
CONAINCA	10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.	Se solicita mantener el parámetro por porción (como establece la resolución 333 de 2011): 10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento.
CONAINCA	10.7 Nutrientes de declaración opcional.	Alineado con el propósito de ofrecer información completa a los consumidores, los productos que naturalmente contienen vitaminas y minerales, deben poder declarar dichos nutrientes en la tabla nutricional: 10.7.3 Vitaminas y minerales diferentes a la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc presentes naturalmente en el alimento. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc presentes naturalmente en el alimento se pueden declarar únicamente cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y se hallen en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento.
CONAINCA	11.1 Energía. c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión	Se recomienda eliminar este inciso. Los edulcorantes no calóricos tienen un aporte insignificante de energía, por lo tanto, no tiene por qué existir factor de conversión. Hay suficiente evidencia científica al respecto y por tanto no se entiende por qué tendrían que ser revisados por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas.
CONAINCA	Tabla 7. Abreviaturas permitidas en tamaños de porciones: gramos G mililitro Ml	Se solicita corregir las abreviaturas, ajustadas a los símbolos del sistema internacional de medidas: gramos g mililitro ml / mL
CONAINCA	Artículo 15°. Valores diarios de referencia. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.	Se sugiere unificar el lenguaje empleado a lo largo del documento (en definición se habla de valores de referencia de nutrientes y aquí de valores diarios de referencia). La tabla de referencia indica los VRN para niños a partir de los 7 meses de edad, por lo que se solicita aclarar qué recomendaciones aplican para los niños mayores de 6 meses, dado que los alimentos complementarios de la leche materna están incluidos en el alcance de la propuesta:

		Artículo 15°. Valores de referencia de nutrientes. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 6 meses y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
CONAINCA	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes. Niños mayores de 7 meses y menores de 4 años	Es necesario aclarar qué recomendaciones aplican para los niños mayores de 6 meses, dado que los alimentos complementarios de la leche materna están incluidos en el alcance de la propuesta: Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años
CONAINCA	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes.	Se solicita referenciar la fuente de los valores de referencia, dado que tiene cambios significativos respecto a la Resolución 333 de 2011, y no corresponden en su totalidad a los de Codex
CONAINCA	Artículo 16.1. Requisitos generales: 16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada. b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.	Se solicita considerar que sólo debieran quedar restringidas las declaraciones nutricionales que tienen relación directa con el nutriente a destacar en los sellos, sin extenderlo a declaraciones sobre otros nutrientes. 16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos en cuya lista de ingredientes se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada. 16.1.4. Los alimentos que contengan uno o más sellos frontales de advertencia de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico, no podrán realizar declaraciones de propiedades nutricionales relacionadas directamente con el sello a declarar
CONAINCA	Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: 19.1 Excelente fuente: por 100g o 100ml, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.	Se solicita mantener parámetro de la normatividad vigente de etiquetado - Resolución 333 de 2011. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción (Más aun teniendo en cuenta que la mayoría de los alimentos tienen porciones menores a 100g – según la Tabla 5). De lo contrario se desestimula el desarrollo de productos con aporte significativo de nutrientes: 19.1 Excelente fuente: por porción, el alimento debe contener 20% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.
CONAINCA	Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: 19.2 Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.	Se solicita mantener parámetro de la normatividad vigente de etiquetado - Resolución 333 de 2011. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción (Más aun teniendo en cuenta que la mayoría de los alimentos tienen porciones menores a 100g – según la Tabla 5). De lo contrario se desestimula el desarrollo de productos con aporte significativo de nutrientes: 19.2 Buena fuente: por porción, el alimento contiene 10% al 19% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.
CONAINCA	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" Requisitos para el descriptor "Libre de" (por 100g o 100ml)	Se solicita mantener parámetro de la normatividad vigente de etiquetado - Resolución 333 de 2011. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción. Este parámetro es tan difícil de cumplir para productos con porciones menores a 100g / 100ml, que Se propone ajustar como: Requisitos para el descriptor "Libre de" (por porción)
CONAINCA	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" - Acidos grasos trans – No contiene ácidos grasos trans (0g)	Se requiere un parámetro minimo de tolerancia para poder usar la declaración libre, tal como aplica con los demás nutrientes. Se sugiere 5mg, que corresponde al 0,2% del VRN: – Contiene menos de 0,005g de ácidos grasos trans
CONAINCA	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" – Colesterol	El colesterol es un nutriente de interes en salud publica, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste: – Contiene menos de 0,002g de colesterol - El alimento no debe contener ingredientes que puedan ser generalmente interpretados por los consumidores como que contienen colesterol, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: "aporta -Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de colesterol, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de colesterol. - Cuando el alimento no es "bajo" en grasa saturada, debe aparecer inmediatamente adyacente a la declaración de "Libre en colesterol" en un tamaño de letra no inferior a la mitad del tamaño de letra de dicha declaración, seguida de la siguiente leyenda: "Ver Información Nutricional para grasa saturada"
CONAINCA	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" Requisitos para el descriptor "Bajo en" (por 100g o 100ml)	Se solicita mantener parámetro de la normatividad vigente de etiquetado - Resolución 333 de 2011. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción. Este parámetro es tan difícil de cumplir para productos con porciones menores a 100g / 100ml, que Se propone ajustar como: Requisitos para el descriptor "Bajo en" (por porción)
CONAINCA	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" - Acidos grasos trans – No contiene ácidos grasos trans (0g)	El parámetro para "bajo en" debe ser diferente al de "libre de". Se sugiere 20 mg, límite correspondiente al 0,9% del VRN: – Contiene menos de 0,02 g de ácidos grasos trans
CONAINCA	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" - Azúcares totales – Contiene menos de 0,5 g de azúcares totales.	El parámetro para "bajo en" debe ser diferente al de "libre de". Se sugiere 2g, límite correspondiente al 4% del VRN de azúcares añadidos: – Contiene menos de 2 g de azúcares totales.
CONAINCA	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" - Colesterol	El colesterol es un nutriente de interes en salud publica, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste. Se sugiere: – Contiene menos de 20 mg de colesterol y 2 g o menos de grasa saturada y no más del 10% de las calorías totales deben ser de grasa saturada.
CONAINCA	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de".	Se solicita mover el texto referente a sinónimos aceptados fuera de la tabla, para dar claridad de que este texto aplica a todos los nutrientes de la tabla, no únicamente al sodio
CONAINCA	19.5 Muy bajo en: solamente se permite para sodio, si contiene un máximo 40mg por 100g o 100ml de alimento.	Se recomienda validar por qué se flexibiliza el parámetro para "muy bajo en sodio" (pasa de 35mg por porción a 40mg por 100g), si el criterio para "bajo en sodio" en la presente propuesta es menor al que figura en la Resolución 333 de 2011 (pasa de 140mg por porción a 80 mg por 100g), debido a que el VRN
CONAINCA	Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida.	Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción. Para productos cuya porción es menor a 100g / 100ml (que son mayoría, según la información de la tabla 5), el aporte de nutrientes será poco significativo. Además, no se comprende de qué forma se Se sugiere revisar los rangos fijados y ajustarlo a cantidades por porción: Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por porción
CONAINCA	19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales Parágrafo 2. La declaración del descriptor "fortificado", puede hacerse de la siguiente manera: "Fortificado con Vitaminas X y Minerales X", "Con Vitaminas X y Minerales X", "Más Vitaminas X y Minerales X". La cual debe cumplir con los rangos establecidos, por 100g o 100ml.	Se sugiere mantener la redacción actual de la Resolución 333 de 2011 que es más clara: Parágrafo 2. Los alimentos que cumplan con este descriptor también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "añadido" o "más". El término "Enriquecido/ Fortificado/ Adicionado" debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición "con" y del nutriente(s) que ha sido añadido. Cuando el alimento está enriquecido con más de tres (3) vitaminas y/o minerales, podrá utilizar la expresión "Enriquecido/ Fortificado/ adicionado con vitaminas y/o minerales". Por ejemplo "Enriquecido con vitamina C"; "Fortificado con vitaminas y minerales"; "Enriquecido con 4 vitaminas y 2 minerales".
CONAINCA	Tabla 13. Requisitos para el descriptor "Reducido en"	El colesterol es un nutriente de interes en salud publica, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste: Reducido en colesterol ..... Mínimo 25% del colesterol del alimento de referencia, y debe contener menos de 2 g de grasa saturada.
CONAINCA	21.1 Reducido en: Parágrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "menos" o "más bajo en".	De acuerdo a las Directrices Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) el descriptor "ligero" se considera sinónimo de "reducido en", por lo que se solicita incluirlo: Parágrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "menos" o "más bajo en" o "ligero"
CONAINCA	24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.	No hay claridad respecto a si se mantienen las declaraciones actualmente autorizadas, por lo que es necesario dejar en firme el concepto de SALA ESPECIALIZADA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE INVIMA en su acta 13 de 2017 frente a las declaraciones de función de nutrientes. Se propone ajustar a: 24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Están permitidas las declaraciones establecidas en al menos dos de los siguientes referentes: FDA (Estados Unidos), Comisión Europea (Unión Europea), Canadá (Health Canada - CFIA), Australia y Nueva Zelanda (FSANZ/ MPI) y Colombia (ICBF).

CONAINCA	24.2 Otras declaraciones de propiedades de función: Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.	De la forma en la que se presenta la propuesta, da lugar a interpretar que cualquier declaración de propiedades en función debe solicitar pronunciamiento de la SEAB, por lo que se solicita incluir las declaraciones de propiedades de función actualmente aprobadas.
CONAINCA	Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:	Necesario corregir numeración, ya existe un artículo 24, por lo que este inciso sería: Artículo 24.3. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:
CONAINCA	Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:	De la forma en la que se presenta la propuesta, da lugar a interpretar que cualquier declaración de propiedades de reducción de riesgo de enfermedad debe solicitar pronunciamiento de la SEAB, por esto es mejor incluir o aclarar cuáles son las declaraciones permitidas.
CONAINCA	28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o Información Nutrimental utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 10 puntos. Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, sodio, carbohidratos totales y proteína deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. La tabla nutricional debe ocupar mínimo el 25% del lugar de la etiqueta donde sea ubicada.	Existe contradicción en la información sobre textos que deben aparecer en negrilla según los numerales 18.1, 28.4 y figura 1. Se solicita aclarar cuáles nutrientes deben aparecer en negrilla.
CONAINCA	28.2 El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando "g" para gramos o "mg" para miligramos.	Se requiere aclarar la unidad microgramos: 28.2 El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando "g" para gramos, "mg" para miligramos o "µg" para microgramos.
CONAINCA	30.1 Formato vertical estándar. El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 10 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos con declaración lateral, declaración dual y simplificado.	Se sugiere eliminar la mención de formato lateral y dual, por cuanto el artículo anterior no contempla estos formatos: 30.1 Formato vertical estándar. El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 10 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilice el formato simplificado.
CONAINCA	30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares, proteína, vitamina A, vitamina D, zinc y hierro. Para este efecto "cantidad no significativa" o "no es fuente significativa", se establece en el Capítulo III de este reglamento. Para carbohidratos totales, fibra dietaria y proteína, una "cantidad no significativa o no es fuente significativa" se interpreta como "menos de 1 gramo".	Se sugiere revisar los nutrientes, acorde a las modificaciones propuestas de nutrientes de declaración obligatoria y opcional: 30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: energía, grasa total, grasa saturada, grasa trans, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares totales, azúcares añadidos, proteína, vitamina A, vitamina D, zinc y hierro.
CONAINCA	Figura 2. Formato simplificado	Se solicita revisar el ejemplo de la figura 2, dado que no cumple con el requisito de 8 nutrientes con cantidades no significativas. Es necesario que los ejemplos queden libres de errores para garantizar una implementación correcta.
CONAINCA	31.3 Envases pequeños y pirograbados Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 25 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.	Se solicita mantener el parámetro del área considerada para la excepción en la resolución 333 de 2011: Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 77 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.
CONAINCA	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.	Para ofrecer información clara al consumidor, debe considerarse la clasificación de los productos acorde a su forma de presentación final lista para consumo: a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento. En el caso de productos que se consuman reconstituidos, se entenderá según como se declare el producto listo para consumo, líquido o sólido, de acuerdo con las instrucciones declaradas por el fabricante.
CONAINCA	Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico. El certificado de conformidad debe ser expedido a través de cualquiera de las siguientes alternativas: 1. Por un organismo de certificación de producto acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico. 2. A través de un organismo de certificación de producto acreditado por un Organismo de Acreditación extranjero, perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MLA) del Foro Internacional de Acreditación – IAF del cual ONAC es signatario, bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico, siempre y cuando el país emisor acepte los certificados colombianos. 3. Ser expedido en el marco de un Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (ARM) celebrado por Colombia y otro país fabricante, que se encuentre vigente.	Se solicita eliminar este requisito porque este tipo de declaración de conformidad no ha sido adoptada por ningún país en la región, debido a que la mayoría de los requisitos establecidos en este tipo de reglamento no son certificables. Adicionalmente se debe considerar que lo propuesto implica sobrecostos altos para el sector productivo, que impactan directamente al consumidor. Es necesario recordar que la autoridad sanitaria tiene la capacidad de evaluar y/o realizar la validación del cumplimiento normativo tal como se viene realizando actualmente en las visitas a los establecimientos para los productos que cuentan con tablas nutricionales; por lo que se solicita mantener el requisito para evaluación de conformidad que actualmente incluye la Resolución 333 de 2011: Evaluación de la Conformidad. Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979, 1122 de 2007 y el Decreto 3075 de 1997 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
CONAINCA	Artículo 35. Documento para evaluar la Conformidad. Para los productos objeto del presente reglamento, sus productores e importadores deben estar en capacidad de demostrar la veracidad de la información suministrada y del cumplimiento de los requisitos exigidos, a través del Certificado de Conformidad emitido bajo el esquema enunciado en el artículo 39 del presente reglamento técnico y de acuerdo con las opciones establecidas en el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015.	Consecuentemente con los comentarios sobre el artículo 34, se solicita eliminar el requisito de certificado de conformidad y este artículo

CONAINCA	Artículo 36. Esquema de certificación de producto: Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema de certificación, acorde con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067 o la que la modifique o sustituya. El importador o fabricante nacional podrá optar por el siguiente esquema de certificación aquí descrito, de común acuerdo con el organismo de certificación acreditado, para obtener el respectivo certificado de conformidad:	Consecuentemente con los comentarios sobre el artículo 34, se solicita eliminar el requisito de certificado de conformidad y este artículo
CONAINCA	Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos. Azúcares añadidos: 1. A.O.A.C. 998.18. Espectrometría de masas por coeficiente de isótopos del carbono. 2. A.O.A.C. Official Method 980.13 Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose in Milk Chocolate Liquid Chromatographic Method. 3. A.O.A.C. Official Method 977.20 Separation of Sugars in Honey Liquid Chromatographic Method First Action 1977. 4. A.O.A.C. 945.66-1945. Total reducing sugars. Es importante considerar que si el alimento no tiene azúcares intrínsecos, los azúcares añadidos se igualan a los azúcares totales (ejemplo: bebidas gaseosas). Para lo cual se puedes usar métodos volumétricos, sacarímetricos y/o refractométricos, de acuerdo a lo establecido en los métodos oficiales de la A.O.A.C.	Es necesario aclarar cómo aplicar las metodologías propuestas para detección específica de azúcares añadidos, ya que los laboratorios consultados indican que no es viable realizar esa medición específica. En el momento, los laboratorios de Colombia (consultados) sólo cuentan con los equipos necesarios para ejecutar la metodología AOAC 945.66 y el resultado de la prueba sería información sobre azúcares totales ó azúcares reductores ó azúcares no reductores, pero no azúcares añadidos.
Universidad Carolina del Norte	General	Las investigaciones realizadas en todo el mundo han demostrado que los etiquetados de advertencia pueden ayudar de mejor manera a los consumidores a identificar correctamente los productos con un alto contenido de nutrientes nocivos para la salud (Taillie Lindsey S 2020). Chile fue el primer país que promulgó una política obligatoria de etiquetado de advertencia frontal. Desde el momento en que el etiquetado frontal de advertencia comenzó a aparecer en los envases en 2016, ha contribuido a modificar las normas y comportamientos sociales en torno a la compra de alimentos y bebidas más saludables (Correa, Fierro y otros, 2019). Los consumidores chilenos conocen y entienden las etiquetas y las utilizan para tomar decisiones de compra de alimentos. Otras investigaciones chilenas muestran en la vida real que el etiquetado octogonal de advertencia redujo el consumo de bebidas endulzadas con azúcar y que hubo importantes reformulaciones de alimentos y bebidas para eliminar cantidades importantes de sodio y azúcar (Reyes, Smith Taillie y otros, 2020). Además, los consumidores pasaron a consumir bebidas más saludables y redujeron considerablemente el consumo de azúcar en las bebidas (Taillie, Reyes y otros, 2020). Teniendo en cuenta esta evidencia, recomendamos no utilizar los círculos como etiquetados de advertencia que puedan causar confusión a los consumidores. Los círculos se han utilizado para designar las características y cualidades positivas de los alimentos. Por ejemplo, en los Estados Unidos y en algunos países de la Unión Europea, el sello circular certifica la calidad de los alimentos orgánicos. En México, el "Sello de Calidad Selecta" es circular (Oyarzún, 2002). Teniendo en cuenta esta información, es probable que se reduzca considerablemente el impacto del etiquetado frontal de advertencia propuesto en esta resolución. La
Universidad Carolina del Norte		Otra cuestión distinta se refiere al uso de etiquetas positivas. Sólo hay un país, Israel, que ha combinado un etiquetado de advertencia y luego ha creado una etiqueta verde para indicar que se trata de productos saludables. Actualmente no hay pruebas de la eficacia de utilizar una etiqueta verde o positiva adicional a la etiqueta de advertencia. Además, la etiqueta verde de Israel es bastante restrictiva: no se permite en alimentos y bebidas ultraprocesados de ningún tipo. La etiqueta de Israel se centra únicamente en los alimentos y bebidas saludables comprobados que se muestran en las publicaciones sobre nutrición y medicina (por ejemplo, legumbres, frutas, verduras, agua, té, café, otros alimentos envasados saludables mínimamente procesados como las nueces sin sal) (Gillon-Keren 2020). Si el MinSalud adopta esto, podríamos aprobarlo. Sin embargo, como la etiqueta verde se ha establecido hasta la fecha, creemos firmemente que debe rechazarse. No se basa en ningún conjunto de alimentos científicamente probados que se sabe que mejoran la salud (por ejemplo, reducen la obesidad, reducen la prevalencia de enfermedades no transmisibles) y que son recomendados por la comunidad mundial de la nutrición. La ciencia es clara en cuanto al papel que desempeñan los alimentos y bebidas con exceso en el contenido energético, azúcares añadidos, sodio y grasas saturadas en la salud: el consumo excesivo de estos alimentos y bebidas poco saludables es una de las principales causas de la obesidad y de las enfermedades relacionadas con ella. Por lo tanto, apoyamos firmemente el uso del etiquetado
Universidad Carolina del Norte		A este respecto, recomendamos la adopción de un sistema de etiquetado frontal de advertencia basado en un sólido modelo de perfil de nutrientes como paso crucial para garantizar que los consumidores dispongan de los conocimientos adecuados para tomar decisiones más saludables sobre la compra y el consumo de alimentos y bebidas. También recomendamos el uso de la expresión "EXCESO DE SODIO o GRASA SATURADA o AZÚCARES AÑADIDOS". La normativa local vigente establece que la designación "ALTO EN", se utilizará como una declaración de nutrientes saludable y positiva ("ALTO EN HIERRO", "ALTO EN CALCIO"). Ahora, el proyecto de resolución propone que los consumidores colombianos reconozcan los términos "ALTO EN SODIO", "ALTO EN AZÚCAR", "ALTO EN GRASAS SATURADAS" como una advertencia de riesgo de consumo. Esta situación crea confusión en el mensaje que se transmite al consumidor. Al igual que en México e Israel, recomendamos encarecidamente que se eliminen todas las declaraciones de salud, así como los caracteres y la redacción [hecho para Chile, México, Israel], ya
	Artículo 3°. Definiciones. … **Azúcares añadidos:** son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo.	**Propuesta:** **Azúcares añadidos:** son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo. **No incluye a los azúcares que no son** **Racional:** Existen monosacáridos y disacáridos con aportes calóricos inferiores a las 4 kcal/g, no glicémicos y no cariogénicos, aportan funcionalidades distintas a los edulcorantes no calóricos y constituyen una nueva categoría no contemplada por la regulación actual No sólo permiten la reducción de calorías y la eliminación de carbohidratos que elevan el índice glucémico y que causan caries, sino que también mantienen algunas de las funcionalidades de los azúcares tradicionales como reacciones de Maillard, punto depresión del punto de congelamiento, palatabilidad, agentes de volumen, etc., que un edulcorante no calórico no es capaz de proveer. Estos monosacáridos y disacáridos también se caracterizan por un Estos monosacáridos y disacáridos hoy en día no forman parte integral de la regulación de etiquetado nutricional colombiana. De perderse la oportunidad de incluir estos avances en la investigación, en la próxima actualización de la regulación, supondría un rezago de Colombia con respecto a otras naciones que

TATE y LYLE Colombia S.A.S.		Hoy en día existe una especial atención por parte de los consumidores al contenido de azúcares y calorías de los productos que encuentran en el mercado. Elementos que además se consideran correlacionados, por ello un producto que reduzca su aporte calórico, pero que no muestre una reducción en su contenido de azúcares y azúcares añadidos, corre el riesgo de ser rechazado por el consumidor. Esto se vuelve más sensible cuando hablamos de la población diabética. Por ejemplo, un paciente con diabetes tipo 2 podría descartar el consumo de un alimento endulzado con alulosa, derivado de que la etiqueta nutricional no le permitiría diferenciar a la alulosa de otros azúcares, que tendrían una implicación sobre su salud. 14 g de azúcares convencionales podrían aportar 4 kcal/g, causar caries, impactar el índice glucémico, etc. Mientras que la alulosa a pesar de ser un monosacárido es hipocalórico, tiene un bajo índice glucémico y no contribuye a la formación de caries. **Precedentes en otras regulaciones:** Estados Unidos de América: ftn12 En dicho documento la FDA expresa que es la primera vez que tiene la intención de permitir que un azúcar no sea declarado en el contenido de azúcares totales declarados en el etiquetado nutrimental. Derivado de las siguientes consideraciones: El consumo de alulosa produce un incremento en la respuesta glucémica e insulinémica insignificante. La alulosa es pobremente fermentada, no reduce el pH de la placa dental por debajo de 5.7, nivel en donde la descalcificación del esmalte puede iniciar, por consiguiente, no promueve la formación de caries y provee menos de 4 kcal/g. Por lo tanto, pretendemos ejercitar una aplicación discrecional en relación a la exclusión de la alulosa, del monto total de azúcares totales declarados en la etiqueta, quedando al pendiente futuras regulaciones que pudieran modificar la definición de azúcares totales. La declaración de los azúcares añadidos es un subconjunto de la declaración de azúcares totales. Aplicando una lógica similar, a través del ejercicio de la aplicación discrecional, consideramos que la alulosa no debe ser incluida en la declaración de azúcares añadidos. La opinión anterior permite que los elaboradores de alimentos en este país, al día de hoy, puedan emplear alulosa, sin declararla en el contenido de azúcares totales. México: ftn13 *3.4 Azúcares: todos* ***los monosacáridos*** *y los disacáridos presentes en un alimento o en una bebida no alcohólica.* *3.5 azúcares añadidos:* ***azúcares libres agregados*** *a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas durante la elaboración industrial.* *3.6 azúcares libres:* ***monosacáridos y disacáridos disponibles*** *añadidos a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas por el fabricante…* *5.1.1. Cálculos de energía* *Alulosa (*) 0 kcal/g – 0 kJ/g* *Tagatosa (*) 1.5 kcal/g – 6.276 kJ/g* *(*) Cuando se hace un cálculo teórico del contenido energético se deben usar los factores de conversión específicos para polioles, eritritol,* ***tagatosa y alulosa y no calcularse dentro de los hidratos de carbono disponibles*** .
TATE y LYLE Colombia S.A.S.	Artículo 3°. Definiciones. … **Carbohidratos disponibles:** total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria y polialcoholes.	**Propuesta:** **Carbohidratos disponibles.** Total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria, polialcoholes y **azúcares no glicémicos.** **Racional:** Existen otros carbohidratos no disponibles (alulosa, tagatosa y trehalosa), además de la fibra dietética y los polialcoholes, que al ser reportados como carbohidratos disponibles podrían dar una información incorrecta a la población. ftn14 En este mismo documento, se señala que un término adecuado para hablar de carbohidratos disponibles o no disponibles, es referirse a ellos como glicémicos (que proporcionan carbohidratos al para el metabolismo) o no glicémicos[15], en este sentido la FDA indica que la alulosa es un carbohidrato que produce un incremento en la respuesta glucémica e insulinémica insignificante y que basado en el total de la evidencia científica se puede concluir que la alulosa es virtualmente inmetabolizable[16] por lo tanto, no sería un carbohidrato disponible. **Precedentes en otras regulaciones:** México: ftn17 *5.1.1. Cálculos de energía* *Alulosa (*) 0 kcal/g – 0 kJ/g* *Tagatosa (*) 1.5 kcal/g – 6.276 kJ/g* *(*) Cuando se hace un cálculo teórico del contenido energético se deben usar los factores de conversión específicos para polioles, eritritol,* ***tagatosa y alulosa y no calcularse dentro de los hidratos de carbono disponibles*** .
	11.1 **Energía.** **…** a) Para fibra dietaria como inulina, psyllium, polidextrosa, CMC y otras, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional; b) Para polialcoholes como sorbitol, manitol, xilitol y otros, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional.	**Propuesta:** a) … b) … c) …

<table>
<tr>
<td>TATE y LYLE Colombia S.A.S.</td>
<td>c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.</td>
<td>

d) Para monosacáridos y disacáridos, como alulosa, tagatosa, trehalosa, etc., con un aporte calórico inferior a 4 kcal/g, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional.

Racional:

Existe evidencia científica y regulatoria que demuestra que hay monosacáridos y disacáridos cuyo aporte calórico es inferior a las 4 kcal/g.

Por ejemplo, el valor calórico de la alulosa aprobada en diversos sistemas regulatorios:

<table>
<tr><th>País:</th><th>Aporte calórico:</th></tr>
<tr><td>_ftn18</td><td>0.4 kcal/g</td></tr>
<tr><td>_ftn19</td><td>0 kcal/g</td></tr>
<tr><td>_ftn20</td><td>0.2 kcal/g</td></tr>
<tr><td>_ftn21</td><td>0 kcal/g</td></tr>
</table>

El incorporar el texto sugerido deja abierto a futuros hallazgos científicos y actualizaciones regulatorias.

</td>
</tr>
<tr>
<td>Organización Panamericana de la Salud/ Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS)</td>
<td>

Artículo 3º.

…

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

</td>
<td>

Sugerencia de ajuste:

Artículo 3º.

…

Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, cuando un producto envasado presenta un contenido **excesivo** de nutrientes de interés en salud pública.

Justificación:

La Organización Panamericana de Salud/ Organización Mundial de la Salud ha determinado en el Modelo de Perfil de Nutrientes el criterio que define cuando los productos ***exceden*** las proporciones de energía (o el cociente del sodio proporcional a la energía) provenientes de nutrientes asociados con las enfermedades y factores de riesgo que más matan y quitan años de vida saludable de la población en Colombia y en las Américas. Esa definición clasifica los productos que exceden la recomendación, por lo tanto, cuentan con contenido excesivo de nutrientes asociados a la obesidad y a las enfermedades no

La evidencia también confirma que para el idioma Español la palabra exceso comunica más veraz y claramente lo que se pretende con la advertencia nutricional, indicando la superioridad del uso de este término en comparación con “alto”.

Por lo tanto, se recomienda cambiar la palabra “alto” por “excesivo”, para indicar clara y verazmente cuando el producto excede la recomendación de salud pública.

Referencias:

- Organización Panamericana de la Salud (2016). Modelo de perfil de nutrientes. Washington, DC: OPS.
- Organización Mundial de la Salud (2003). Consulta Mixta OMS/FAO de Expertos en Régimen Alimentario, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas. Ginebra: OMS.
- Organización Mundial de la Salud (2012). Guideline: sodium intake for adults and children. Ginebra: OMS.
- Organización Mundial de la Salud (2015). Guideline: sugars intake for adults and children. Ginebra: OMS.
- Reyes, M., Garmendia, M.L., Olivares, S. et al. (2019) Development of the Chilean front-of-package food warning label. BMC Public Health 19, 906. https://doi.org/10.1186/s12889-019-7118-1

Ministerio de Salud Pública de la Republica Oriental del Uruguay. Consolidado de respuestas a los comentarios recibidos durante la consulta pública nacional e internacional al proyecto de decreto relativo al rotulado de alimentos envasados (2017), y a los comentarios recibidos por la notificación ante la Organización Mundial del Comercio del Decreto Nº 272/018 y proyecto de ley sobre rotulado frontal de alimentos y condiciones a la publicidad de alimentos con contenido excesivo de sodio, azúcares, grasas o grasas saturadas (2018). Montevideo: Ministerio de Salud Pública.

</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>

Artículo 10°.

…

10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción.

…

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

…

10.5.2. **Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria.** Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria deben expresarse en gramos y por porción del alimento de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) La cantidad de proteína debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.

b) La cantidad de grasa o grasa total debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, las cantidades de ácidos grasos monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol.

</td>
<td>

Sugerencia de ajuste:

Artículo 10°.

…

10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g del alimento y por porción **para productos sólidos, y por 100 ml de producto y por porción para productos líquidos.**

…

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

…

10.5.2. **Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria.** Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria deben expresarse en gramos **por porción y por 100 g de alimento sólido y en gramos por porción y por 100 ml de alimento líquido** de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) La cantidad de proteína debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y en gramos por porción y por 100 ml de alimento líquido**.

b) La cantidad de grasa o grasa total debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y en gramos por porción y por 100 ml de alimento líquido**. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, las cantidades de ácidos grasos monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol.

</td>
</tr>
</table>

OPS/OMS	c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por 100 g, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol. d) La cantidad de carbohidratos totales debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de fibra dietaria por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble. 10.5.3. **Sodio.** Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos por 100 g y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. 10.5.4. **Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos.** Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa trans debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de azúcar por 100 g de alimentos, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares". c) La cantidad de azúcares añadidos deben expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. … 10.7.1 **Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes.** Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes, deben expresarse de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. 10.7.2 **Potasio.** La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de alimento y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.	c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y en gramos por porción y por 100 ml de alimento líquido**. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por 100 g, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol. d) La cantidad de carbohidratos totales debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y en gramos por porción y por 100 ml de alimento líquido**. e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y en gramos por porción y por 100 ml de alimento líquido**. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de fibra dietaria por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble. 10.5.3. **Sodio.** Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos por porción **y por 100 g de alimento sólido y en miligramos por porción y por 100 ml de alimento líquido**, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. 10.5.4. **Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos.** Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción **y por 100 g** del alimento **sólido y en gramos por porción y por 100 ml del alimento líquido**, de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa trans debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y por porción y por 100 ml de alimento líquido**. b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y por porción y por 100 ml de alimento líquido**. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de azúcar por 100 g de alimentos, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares". c) La cantidad de azúcares añadidos deben expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y por porción y por 100 ml de alimento líquido**. … 10.7.1 **Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes.** Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes, deben expresarse de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y por porción y por 100 ml de alimento líquido**. b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y por porción y por 100 ml de alimento líquido**. c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y por porción y por 100 ml de alimento líquido**. d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y por porción y por 100 ml de alimento líquido**. e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y por porción y por 100 ml de alimento líquido**. 10.7.2 **Potasio.** La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de alimento y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento **sólido y por porción y por 100 ml de alimento líquido**. **Justificación:** Para asegurar la comparación cuantitativa de nutrientes entre productos de distintas categorías que se busca con la declaración de nutrientes, es necesario incluir la presentación de los datos por 100 g para productos sólidos y por 100 ml para productos líquidos.
	Artículo 16°. … 16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: … b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.	**Comentario:** Productos con cantidades excesivas de sodio, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y/o azúcares contribuyen para el desequilibrio de la alimentación con consecuente impacto negativo en la salud y desarrollo del país provocado por el incremento en el número de muertes y años de vida con calidad perdidos por las enfermedades asociadas al consumo de eses nutrientes críticos. Por esa razón, el consumo, compra o elección de productos que llevan advertencias no debe ser estimulado en ningún grupo poblacional. La incitación, promoción o fomento del consumo, compra o elección de tales productos marcha en contra la protección de la vida al provocar la expansión de la presencia de productos malsanos en la alimentación de poblaciones y en los sistemas alimentarios, y el desplazamiento de alimentos esenciales a la vida y a la sostenibilidad de sistemas alimentarios promotores de salud y La presentación de declaraciones sobre propiedades nutricionales o de salud o sobre otros atributos positivos en productos con excesivas cantidades de sodio, grasas, grasas saturadas, grasas saturadas y azúcares se opondría al alcance del objetivo regulatorio (es decir, ayudar a la población a identificar fácil y rápidamente productos que contienen cantidades excesivas de nutriente críticos) y a la promoción de la alimentación saludable. Entre otras razones, • Distraen a los consumidores de la advertencia a los nutrientes críticos asociados con las enfermedades que más causan muertes y quitan años de vida saludable en la población (ENTs) al traer al frente del envase recomendaciones alimentarias que deberían abordarse en otros instrumentos de política y medios de información, no en la etiqueta de productos envasados. • Estimulan el consumo excesivo de productos procesados y ultraprocesados que no se recomendarían como parte de una alimentación saludable, ya que los envuelven en un "halo de salud" y proyectan la idea errónea de que son saludables. • Los productos que llevarían advertencias nutricionales en el frente del envase son normalmente productos alimentarios y bebidas ultraprocesados que, además de contener cantidades excesivas de nutrientes críticos, están asociados a una menor ingesta de nutrientes positivos como vitaminas, minerales, proteína y fibra. Por lo tanto, el uso de declaraciones provoca una falsa impresión sobre la mejoría de la dieta.

OPS/OMS

Artículo 25°.

…

25.4 No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del presente reglamento técnico.

En conclusión, la OPS/OMS celebra y saluda la proposición de estos numerales y incisos, y confirma que los mismos se encuentran basados en la evidencia y en las obligaciones de proteger y realizar los derechos de toda persona al disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental contraídas en los

Referencias:

- Sütterlin B, Siegrist M. Simply adding the word "fruit" makes sugar healthier: The misleading effect of symbolic information on the perceived healthiness of food. Appetite 2015; 95:252-261.
- Arrúa A, Curutchet MR, Rey N, et al. Impact of front-of-pack nutrition information and label design on children's choice of two snack foods: Comparison of warnings and the traffic-light system. Appetite. 2017; 116:139-146.
- Letthirion M, Machin L, Ares G. Relative impact of nutritional warnings and other label features on cereal bar healthfulness evaluations. J Nutr Educ Behav. 2019; 51(7):850-856.
- Noguera J, Ares G, Deliza R. Are nutritional warnings more efficient than claims in shaping consumers' healthfulness perception?. Food Quality and Preference 2020; 79:103749.
- European Fresh Produce Association. Where is the fruit?. Brussels: Freshfel Europe, 2007.
- Franco-Arellano B, Vanderlee L, Ahmed M, Oh A, L'Abbé M. (2020). Influence of front-of-pack labelling and regulated nutrition claims on consumers' perceptions of product healthfulness and purchase intentions: A randomized controlled trial. Appetite 2020; 149:104629.
- Talati Z, Pettigrew S, Dixon H, Neal B, Ball K, Hughes C. (2016). Do Health Claims and Front-of-Pack Labels Lead to a Positivity Bias in Unhealthy Foods?. Nutrients 2016; 8(12):787.
- Gearhardt AN, Davis C, Kuschner R, Brownell KD. (2011). The addiction potential of hyperpalatable foods. Curr Drug Abuse Rev. 2011;4(3):140-145.
- Scrinis G, Monteiro CA. (2018). Ultra-processed foods and the limits of product reformulation. Public Health Nutr 2018; 21(1):247-252.
- Hall KD, Ayuketah A, Brychta R, et al. (2019). Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake. Cell Metab 2019;30(1):67-77.
- André Q, Chandon P, Haws K. (2019). Healthy through presence or absence, nature or science?: a framework for understanding front-of-package food claims. Journal of Public Policy & Marketing 2019; 38(2):172-91.
- Organización Panamericana de la Salud (2019). Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones normativas. Washington, D.C.: OPS.
- Monteiro CA, Cannon G, Lawrence M, Costa Louzada ML, Pereira Machado P. (2019). Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome: FAO.
- Adams J, White M. (2015). Characterisation of UK diets according to degree of food processing and associations with socio-demographics and obesity: cross-sectional analysis of UK National Diet and Nutrition Survey (2008-12). International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity 2015;
- Moubarac JC, Batal M, Louzada ML, Martinez Steele E, Monteiro CA. (2017). Consumption of ultra-processed foods predicts diet quality in Canada. Appetite 2017; 108:512-20.
- Steele EM, Popkin BM, Swinburn B, Monteiro CA. (2017). The share of ultra-processed foods and the overall nutritional quality of diets in the US: evidence from a nationally representative cross-sectional study. Population Health Metrics 2017; 15(1):6.
- Louzada MLC, Ricardo CZ, Steele EM, Levy RB, Cannon G, Monteiro CA. (2017). The share of ultra-processed foods determines the overall nutritional quality of diets in Brazil. Public Health Nutrition 2017; 21(1):94-102.
- Steele EM, Monteiro CA. (2017). Association between dietary share of ultra-processed foods and urinary concentrations of phytoestrogens in the U.S. Nutrients 2017; 9(3):1-15.
- Rauber F, Louzada MLC, Steele EM, Millett C, Monteiro CA, Levy RB. (2018). Ultraprocessed food consumption and chronic non-communicable diseases-related dietary nutrient profile in the UK (2008-2014). Nutrients 2018; 10(5):E587.
- Chen YC, Huang YC, Lo YTC, Wu HJ, Wahlqvist ML, Lee MS. (2018). Secular trend towards ultra-processed food consumption and expenditure compromises dietary quality among Taiwanese adolescents. Food & Nutrition Research 2018; 62:1565.
- Parra DC, Louzada MLC, Moubarac JC, Levy RB, Khandpur N, Cediel G, Monteiro CA. (2019). The association between ultra-processed food consumption and the nutrient profile of the Colombian diet in 2005. Salud Pública de México 2019; 61(2):147-54.
- Machado PP, Steele EM, Levy RB, et al. (2019). Ultra-processed foods and recommended intake levels of nutrients linked to non-communicable diseases in Australia: evidence from a nationally representative cross-sectional study. BMJ Open 2019; 9(8):e029544.
- Marrón-Ponce JA, Flores M, Cediel G, Monteiro CA, Batis C. (2019). Associations between Consumption of Ultra-Processed Foods and Intake of Nutrients Related to Chronic Non-Communicable Diseases in Mexico. J Acad Nutr Diet. 2019;119(11):1852-1865.
- Cediel G, Reyes M, Corvalán C, Levy RB, Uauy R, Monteiro CA. (2020). Ultra-processed foods drive to unhealthy diets: evidence from Chile. Public Health Nutr 2020; 1-10. doi: https://doi.org/10.1017/S1368980019004737
- Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos de las Naciones Unidas. Statement by the UN Special Rapporteur on the right to health on the adoption of front-of-package warning labelling to tackle NCDs. 27 de julio del 2020.
- Global Center for Legal Innovation on Food Environments and Instituto de Investigaciones Jurídicas (2020). Etiquetado frontal de advertencia en productos comestibles: materialización de obligaciones de los Estados en derechos humanos. Washington, D.C.

Artículo 32.

…

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

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

Sugerencia de ajuste:

Artículo 32.

…

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

Nutriente	Sólidos (100g)	Líquidos (100ml)
Sodio	**≥ 1 mg de sodio por kcal o ≥ 300 mg**	**≥ 1 mg de sodio por kcal o ≥ 300 mg** **Bebidas sin calorías: ≥**
Azúcares	**≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres**	
Grasas saturadas	**≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas**	
Grasas trans	**≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas trans**	
Grasas	**≥ 30 % del total de energía proveniente de grasas totales**	

Justificación

Las recomendaciones sobre ingesta de nutrientes críticos de la OPS/OMS y FAO adoptan como base, la proporción de quilocalorías aportada por los nutrientes. Para que la aplicación de las advertencias esté acorde las recomendaciones de salud pública de la OPS/OMS y FAO es necesario usar la base calórica. Tal recomendación se encuentra en el documento Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS/OMS, lo cual ha sido desarrollado para facilitar el diseño y implementación de varias estrategias que contribuyen a la prevención del sobrepeso y obesidad, incluyendo, pero no limitadas a: restricción de la comercialización de alimentos y bebidas malsanos a los niños; reglamentación de los alimentos en el entorno escolar (programas de alimentación, alimentos y bebidas que se venden en las escuelas); uso de etiquetas de advertencia en el frente del envase; definición de políticas impositivas para limitar el consumo

Si un producto no cumple con los criterios del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS/OMS para uno o más nutrientes, el lo distanciará la ingesta de estos nutrientes en la dieta de las metas de ingesta recomendadas por la OMS, y eso ocurre independiente de la cantidad de producto consumida o de los requerimientos energéticos de la persona que o consume. Esto ocurre porque el Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS/OMS usa proporciones del total de energía del producto que coinciden con las recomendaciones de la OMS. Por ejemplo, el resultado de la suma de un producto que contiene 20% de sus calorías provenientes del azúcar, a una dieta que tiene 10% de calorías provenientes del azúcar, siempre resultará en un porcentaje final de la dieta sumada con este producto que estará entre 10% y 20%, por lo tanto, necesariamente mayor que 10%. Del mismo modo, el resultado de la suma de un producto que contiene 50% de sus calorías provenientes de grasas saturadas, a una dieta que tiene 10% de calorías provenientes de grasas saturadas, siempre resultará en un porcentaje final de la dieta sumada con este producto que estará entre 10% y 50%, por lo tanto, necesariamente mayor que 10%. Por esa razón, productos con perfil nutricional desequilibrado según el Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS/OMS contribuyen al desequilibrio de la dieta, distanciándola

Los requisitos energéticos de los niños son inferiores a los de los adultos. Si se emplea como criterio 100 g o 100 ml de producto o un determinado tamaño de porción como base, se podría imponer en los niños una carga mayor de nutrientes críticos, en tanto que no afectaría la alimentación de los adultos. Cuando se utiliza la energía como base, el criterio puede aplicarse a todos los productos y a grupos de población con diferentes requerimientos de energía.

OPS/OMS		Para alinear el proyecto de resolución con la recomendación, se sugiere también agregar el limite para grasas (totales), las cuales son un nutriente crítico cuya ingesta debe ser limitada según las recomendaciones de la OPS/OMS y FAO para prevenir la ganancia de peso, la obesidad y enfermedades no transmisibles. Por esa razón, este nutriente también debería figurar entre los nutrientes declarados en la advertencia frontal cuando se excede el límite El Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia ha avanzado con las acciones de restricción de los ácidos grasos trans de producción industrial en el sistema alimentario del país. Sin embargo tanto las grasas trans de producción industrial, cuanto las naturalmente ocurrentes en productos alimentarios son de preocupación. Además, las restricciones a los ácidos grasos trans de producción industrial aplicadas en Colombia todavía no han alcanzado los niveles de mejores prácticas recomendados por OPS/OMS. Por esa razón, también se recomienda la aplicación de sellos de advertencia a los productos envasados que excedan el umbral establecido por el Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS/OMS para los ácidos grasos trans. En el caso del sodio, además de la base calórica definida en el Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS/OMS, se recomienda la inclusión de un techo absoluto de 300 miligramos por 100 gramas (para sólidos) o 100 ml (para líquidos) de producto, una vez que la recomendación de ingesta de sodio de la OMS, además de estar ajustada hacia abajo de forma proporcional al requerimiento energético de niñas y niños, también está definida como un limite absoluto en miligramos. La OMS recomienda una ingesta inferior a 2000 miligramos de sodio por día para adultos. Las directrices del *Codex Alimentarius* sobre etiquetado nutricional también definen este valor como referencia, indicando el uso del porcentaje del valor de referencia del nutriente por 100 gramos. Además, el *Codex Alimentarius* define como bajo en sodio, productos que no contienen más que 120 miligramos de sodio por 100 gramas, y como contenido básico para minerales, no menos que 15% del valor de referencia por 100 gramos, lo que equivale a 300 miligramos por 100 gramos de productos Para líquidos con contenido energético nulo, también es importante considerar un valor de corte absoluto basado en 100 mililitros para definir exceso de sodio. Se propone aplicar para eses productos un límite de 40 mg por 100 mililitros de bebida, dado que este sería un limite superior al usualmente encontrado en aguas minerales o filtradas según las directrices sobre calidad de aguas para consumo humano de la OMS. Por esa razón, como esos líquidos con contenido energético nulo son a base de agua, si tales productos superan 40 miligramos de sodio en 100 mililitros, seguramente estarán **Referencias:** - Organización Panamericana de la Salud. Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: OPS, 2016. Disponible en: http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18623/9789275718735_por.pdf?sequence=9&isAllowed=y - Organización Mundial de la Salud. Directrices: ingesta de azúcares en adultos y niños. Ginebra: OMS; 2015. Disponible en: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/149782/1/9789241549028_eng.pdf - Organización Mundial de la Salud. Directrices: ingesta de sodio en adultos y niños. Ginebra, OMS: 2012. Disponible em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/85224/WHO;jsessionid=58844ADF9D78089ED41BE495D141C688?sequence=1 - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura/ Organización Mundial de la Salud. Human energy requirements. Roma: FAO y OMS, 2001. Disponible en: http://www.fao.org/3/a-y5686e.pdf - Organización Mundial de la Salud/ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Informe de una Consulta mixta de Expertos OMS/ FAO. Ginebra: OMS; 2003. (OMS, Serie de Informes Tecnicos 916). Disponible en: http://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO_ TRS_916_spa.pdf - Organización Panamericana de la Salud. Plan de acción para eliminar los ácidos grasos trans de la producción industrial 2020-2025. Washington, DC: OPS, 2020. Disponble en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/52231/OPSNMHRF200006_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y - Wang Q, Afshin A, Yakoob MY, Singh GM, Rehm CD, Khatibzadeh S, et al.; Global Burden of Diseases Nutrition and Chronic Diseases Expert Group (NutriCoDE). Impact of nonoptimal intakes of saturated, polyunsaturated, and trans fat on global burdens of coronary heart disease. J Am Heart Assoc, 20 de enero del 2016;5(1). pii: e002891. doi: 10.1161/JAHA.115.002889. - Naciones Unidas. Declaración Política de la Reunión de Alto Nivel de la Asamblea General sobre la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles. Sexagésimo sexto período de sesiones de la Asamblea General de las Naciones Unidas; 19 de septiembre del 2011; Nueva York. Nueva York: Naciones Unidas; 2011 (resolución A/RES/66/2) [consultado el 9 de febrero del 2019]. Disponible en: https://undocs.org/es/A/66/L.1. - Naciones Unidas. Declaración Política de la Reunión de Alto Nivel de la Asamblea General sobre la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles. Septuagésimo tercero período de sesiones de la Asamblea General de las Naciones Unidas; 27 de septiembre del 2018; Nueva York. Nueva York: Naciones Unidas; 2011 (resolución A/RES/73/2) [consultado el 9 de febrero del 2019]. Disponible en: - Comisión del Codex Alimentarius. Directrices sobre etiquetado nutricional. CAC/GL 2-1985. Disponible en: http://www.fao.org/ag/humannutrition/33311-065a023f960ba72b7291fb0bc07f36a3a.pdf - Comisión del Codex Alimentarius. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales ysaludables. CAC/GL 23-1997. Disponible en: http://www.fao.org/input/download/standards/351/CXG_023s.pdf Organización Mundial de la Salud. Guías para la calidad del agua de consumo humano: cuarta edición que incorpora la primera adenda. Ginebra: Organización Mundial de la Salud; 2018. Disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/272403/9789243549958-spa.pdf?ua=1
	3 2.1 ***Forma del sello de advertencia:*** La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" en uno o más símbolos según corresponda. Las letras del texto deberán ser mayúsculas y de color blanco, tipo de letra ARIAL BOLD. Además, en el mismo símbolo, deberá inscribirse en letras negras, la palabra "Minsalud", según el diagrama del presente artículo. **FIGURA 5. Forma del sello frontal de advertencia** 	**Sugerencia de ajuste:** 32.1 ***Forma del sello de advertencia:*** La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo **octagonal** de fondo color negro y borde blanco**, contornado por una caja de fondo blanco, y en el interior del octágono se incluirá el texto "EXCESO"**, seguido de: "**GRASAS**", "**GRASAS TRANS**", "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "**AZÚCARES**" en uno o más símbolos según corresponda. Las letras del texto deberán ser mayúsculas y de color blanco, tipo de letra ARIAL BOLD. Además, en el mismo símbolo, deberá inscribirse en letras negras, la palabra "Minsalud", según el diagrama del presente artículo. **FIGURA 5. Forma del sello frontal de advertencia** este motivo, los sistemas de etiquetado frontal que captan [illegible] ión son preferibles a aquellos que requieren más tiempo y esfuerzo cognoscitivo. Los sistemas de advertencias nutricionales que usan íconos reconocidos por la población como el octágono sugerido, y el color negro y letras blancas se ubican y se leen con más rapidez que los sistemas codificados por múltiples colores y facilitan al consumidor la comprensión del contenido excesivo de ciertos nutrientes. La psicofísica de la lectura y la ciencia de la mercadotecnia, así como las investigaciones sobre los consumidores, aportan Por otra parte, las advertencias nutricionales reducen claramente la intención de comprar productos que contienen cantidades excesivas de nutrientes asociados con enfermedades no transmisibles en diferentes poblaciones, e influyen en los consumidores para que tomen decisiones de compras más

<table>
<tr>
<td>OPS/OMS</td>
<td></td>
<td>En los estudios que se comparan los resultados de los sistemas de etiquetado frontal para informar a los consumidores sobre el contenido de cantidades excesivas de nutrientes críticos asociados a la mayor carga de enfermedades, se llega a la misma conclusión: las advertencias nutricionales en el etiquetado frontal cumplen mejor que otros sistemas con la finalidad propuesta.

La evidencia también indica que para el idioma Español la palabra exceso comunica más veraz y claramente lo que se pretende con la advertencia nutricional, y ha confirmado la superioridad del uso de este término en comparación con “alto en”.

<u>Referencias:</u>

- Van’t Riet J, Sijtsema SJ, Dagevos, H, De Bruijn GJ. (2011). The importance of habits in eating behaviour. An overview and recommendations for future research. Appetite 2011; 57:585-96.
- Clement J. (2007). Visual influence on in-store buying decisions: an eye-track experiment on the visual influence of packaging design. J Mark Manage 2007; 23:917-28
- Cabrera M, Machín L, Arrúa A, Antúnez L, Curutchet MR, Giménez A, Ares G. (2017). Nutrition warnings as front-of-pack labels: influence of design features on healthfulness perception and attentional capture. Public Health Nutr 2017; 2:1-12.
- Arrúa A, Machín L, Curutchet MR, Martínez J, Antúnez L, Alcaire F, et al. (2017). Warnings as a directive front-of-pack nutrition labelling scheme: comparison with the Guideline Daily Amount and traffic-light systems. Public Health Nutr 2017; 20(13):2308-17.
- Deliza R, de Alcántara M, Pereira R, Ares G. (2019). How do different warning signs compare with the guideline daily amount and traffic-light system? Food Quality and Preference 2019; 80: 103821. doi: https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103821
- Khandpur N, de Morais Sato P, Mais LA, et al. (2018). Are Front-of-Package Warning Labels More Effective at Communicating Nutrition Information than Traffic-Light Labels? A Randomized Controlled Experiment in a Brazilian Sample. Nutrients 2018; 10(6):688.
- Goodman S, Vanderlee L, Acton R, Mahamad S, Hammond D. (2018). The Impact of Front-of-Package Label Design on Consumer Understanding of Nutrient Amounts. Nutrients 2018; 10(11):1624.
- Legge GE, Parish DH, Luebker A, Wurm LH. (1990). Psychophysics of reading. XI. Comparing color contrast and luminance contrast. J Opt Soc Am 1990; 7(10):2002-10
- Ares G, Antúnez L, Giménez A, Gugliucci V, Vitola A, Machín L, Bove MI. (2020). Efectos inmediatos de la implementación del rotulado nutricional frontal en Uruguay. Montevideo: UNICEF.
- Ministerio de Salud de Chile (2017). Informe de evaluación de la implementación de la ley sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad. Chile. Disponible en: https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2017/05/Informe-Implementaci%C3%B3n-Ley-20606-junio-2017-PDF.pdf.
- Ministerio de Salud de Chile (2018). Informe de evaluación de la implementación de la ley sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad. Chile; 2018. Disponible en: https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2018/05/Informe-Implementaci%C3%B3n-Ley-20606-febrero-18-1.pdf.
- Ministerio de Salud de Chile (2019). Evaluación Ley de Alimentos Nº 20.606. Chile; 2019. Disponible en: https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2019/08/EVALUACION-LEY-DE-ALIMENTOS_julio-2019_02.pdf.
- Taillie LS, Reyes M, Colchero MA, Popkin B, Corvalán C. (2020). An evaluation of Chile’s Law of Food Labeling and Advertising on sugar-sweetened beverage purchases from 2015 to 2017: A before-and-after study. PLoS Med 2020;17(2):e1003015.
- Ares G, Varela F, Machín L, Antúnez L, Giménez A, Curutchet MR, Aschemann-Witzel J. (2018). Comparative performance of three interpretative front-of-pack nutrition labelling schemes: Insights for policy making. Food Qual Prefer 2018; 68:215-25.
- Nieto C, Jáuregui A, Contreras-Manzano A, et al. (2019). Understanding and use of food labeling systems among Whites and Latinos in the United States and among Mexicans: Results from the International Food Policy Study, 2017. Int J Behav Nutr Phys Act 2019; 16(1):87.
- Vargas-Meza J, Jáuregui A, Contreras-Manzano A, Nieto C, Barquera S. (2019). Acceptability and understanding of front-of-pack nutritional labels: an experimental study in Mexican consumers. BMC Public Health 2019;19(1):1751.
- Taillie LS, Hall MG, Popkin BM, Ng SW, Murukutla N. (2020). Experimental Studies of Front-of-Package Nutrient Warning Labels on Sugar-Sweetened Beverages and Ultra-Processed Foods: A Scoping Review. Nutrients 2020; 12(2):569.
- Acton RB, Jones AC, Kirkpatrick SI, Roberto CA, Hammond D. (2019). Taxes and front-of-package labels improve the healthiness of beverage and snack purchases: a randomized experimental marketplace. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity 2019; 16:46.
- Reyes, M., Garmendia, M.L., Olivares, S. et al. (2019) Development of the Chilean front-of-package food warning label. BMC Public Health 19, 906. https://doi.org/10.1186/s12889-019-7118-1
- Ministerio de Salud Pública de la Republica Oriental del Uruguay. Consolidado de respuestas a los comentarios recibidos durante la consulta pública nacional e internacional al proyecto de decreto relativo al rotulado de alimentos envasados (2017), y a los comentarios recibidos por la notificación ante la Organización Mundial del Comercio del Decreto Nº 272/018 y proyecto de ley sobre rotulado frontal de alimentos y condiciones a la publicidad de alimentos con contenido excesivo de sodio, azúcares, grasas o grasas saturadas (2018). Montevideo: Ministerio de Salud Pública.

</td>
</tr>
<tr>
<td>OPS/OMS</td>
<td>32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia: El o los símbolos referidos se ubicarán en la parte superior derecha de la cara frontal de la etiqueta de los productos. Las dimensiones del o los símbolos referidos estarán determinadas de acuerdo al área de la cara principal de exhibición de la etiqueta, según la siguiente tabla:

Tabla 15. Dimensiones del sello de advertencia
<table>
<tr><td>Área de la</td><td>Dimensiones</td></tr>
<tr><td>< 30</td><td>Rotula en el</td></tr>
<tr><td>>= 30 y <60</td><td>1,6 cm</td></tr>
<tr><td>>= 60 y <100</td><td>2,1 cm</td></tr>
<tr><td>>= 100 y</td><td>2,7 cm</td></tr>
<tr><td>>=200 y</td><td>3,3 cm</td></tr>
<tr><td>>= 300</td><td>3,8 cm</td></tr>
</table>
</td>
<td><u>Sugerencia de ajuste:</u>

32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia: El o los símbolos referidos se ubicarán <u>a la derecha</u> de la <u>tercia</u> parte superior de la cara <u>principal de exhibición</u> 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:
<table>
<tr><td>Área de la cara principal de <u>exhibición</u> de la etiqueta (cm^2)</td><td>Dimensiones de cada sello de advertencia (cm^2)</td></tr>
<tr><td>< <u>25</u></td><td>Rotula en el envase mayor que los contenga</td></tr>
<tr><td>>= <u>25</u> y <60</td><td><u>2,0 (tamaño de fuente: 8-10 pt)</u></td></tr>
<tr><td>>= 60 y <100</td><td><u>2,5 (tamaño de fuente: 11-13 pt)</u></td></tr>
<tr><td>>= 100 y <200</td><td><u>3,5 (tamaño de fuente: 15-18 pt)</u></td></tr>
<tr><td>>=200 y <300</td><td><u>4,5 (tamaño de fuente: 20-23 pt)</u></td></tr>
<tr><td>>= 300</td><td><u>5,0 (tamaño de fuente: 22-25 pt)</u></td></tr>
</table>
<u>Justificación:</u>
La evidencia es muy robusta en el campo de los estudios sobre etiquetado y marketing en indicar que hay un efecto dosis respuesta entre el tamaño de informaciones textuales y la respuesta del consumidor, o sea, cuanto mayor el área de la superficie de la cara principal de exhibición ocupada por la advertencia, más efectivo es el sistema para el consumidor. Se recomienda que al menos un 30% de la superficie de la cara principal de exhibición sea ocupada con la advertencia. Por esa razón, la sugerencia incluye dimensiones definidas de tal manera para cada sello aplicado a los productos, que resultarían en una ocupación de un 30% de la superficie de la cara principal de exhibición de la mayoría de los envases de productos que contienen cantidades excesivas de los cinco nutrientes críticos (i.e. azúcares, grasas, grasas saturadas, grasas trans, y sal/sodio) y por lo tanto tendrían aplicados

<u>Referencias:</u>

- Pieters R, Wedel M. Attention Capture and Transfer in Advertising: Brand, Pictorial, and Text-Size Effects. J Mark 2004; 68(2):36-50.
- Hammond D. Health warning messages on tobacco products: a review. Tob Control. 2011; 20(5):327-37. doi: 10.1136/tc.2010.037630
World Health Organization. Guidelines for implementation of Article 11 of the WHO Framework Convention on Tobacco Control. WHO, 2008. Disponível em: https://www.who.int/fctc/treaty_instruments/adopted/Guidelines_Article_11_English.pdf?ua=1 Acesso em: 5 de novembro de 2019.

</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td><u>Sugerencia de supresión total:</u>

Se sugiere suprimir totalmente el Artículo 33, inclusive todos los numerales, incisos y parágrafos.

<u>Justificación:</u></td>
</tr>
</table>

OPS/OMS	**Artículo 33.**	Sellos positivos y otras referencias textuales o pictóricas a declaraciones de propiedades manipulan la decisión del consumidor promoviendo una percepción equivocada sobre la identidad y calidad del producto. Lo que se propone en el Artículo 33 estimularía la compra y consumo de productos procesados y ultra-procesados no recomendados como parte de una alimentación saludable. Se demuestra a seguir como un producto, que de acuerdo con este artículo podría levar un sello positivo y por lo tanto tendría su consumo estimulado por la autoridad sanitaria del país, desequilibraría la dieta del consumidor. Un producto que contiene 20 kcal provenientes de un 1,6 gramos de azúcares más 1,5 gramos de grasas saturadas y 70 mg de sodio en 100g de producto, excedería la recomendación de sodio de OPS/OMS. El consumidor tendría su dieta desequilibrada por la ingesta de tal producto. Una niña o niño con requerimiento energético inferior a 1000 kcal y su límite de ingesta de sodio inferior a 1000 mg de sodio, por ejemplo, estarían siendo estimuladas a Sellos positivos estimulan el consumo excesivo de productos procesados y ultraprocesados que no se recomendarían como parte de una alimentación saludable, ya que los envuelven en un "halo de salud" y proyectan la idea errónea de que son saludables. En conclusión se recomienda suprimir el Artículo 33 para evitar que se estimule el consumo de productos no recomendados como parte de una alimentación saludable. **Referencias:** - Sütterlin B, Siegrist M. Simply adding the word "fruit" makes sugar healthier: The misleading effect of symbolic information on the perceived healthiness of food. Appetite 2015; 95:252-261. - Arrúa A, Curutchet MR, Rey N, et al. Impact of front-of-pack nutrition information and label design on children's choice of two snack foods: Comparison of warnings and the traffic-light system. Appetite. 2017; 116:139-146. - Centurión M, Machín L, Ares G. Relative impact of nutritional warnings and other label features on cereal bar healthfulness evaluations. J Nutr Educ Behav 2019; 51(7):850-856. - Noguera L, Ares G, Deliza R. Are nutritional warnings more efficient than claims in shaping consumers' healthfulness perception?. Food Quality and Preference 2020; 79:103749. - European Fresh Produce Association. Where is the fruit?. Brussels: Freshfel Europe, 2007. - Franco-Arellano B, Vanderlee L, Ahmed M, Oh A, L'Abbé M. (2020). Influence of front-of-pack labelling and regulated nutrition claims on consumers' perceptions of product healthfulness and purchase intentions: A randomized controlled trial. Appetite 2020; 149:104629. - Talati Z, Pettigrew S, Dixon H, Neal B, Ball K, Hughes C. (2016). Do Health Claims and Front-of-Pack Labels Lead to a Positivity Bias in Unhealthy Foods?. Nutrients 2016; 8(12):787. - Gearhardt AN, Davis C, Kuschner R, Brownell KD. (2011). The addiction potential of hyperpalatable foods. Curr Drug Abuse Rev. 2011;4(3):140-145. - Scrinis G, Monteiro CA. (2018). Ultra-processed foods and the limits of product reformulation. Public Health Nutr 2018; 21(1):247-252. - Hall KD, Ayuketah A, Brychta R, et al. (2019). Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake. Cell Metab 2019;30(1):67-77. - André Q, Chandon P, Haws K. (2019). Healthy through presence or absence, nature or science?: a framework for understanding front-of-package food claims. Journal of Public Policy & Marketing 2019; 38(2):172-91. - Organización Panamericana de la Salud (2016). Modelo de perfil de nutrientes. Washington, DC: OPS. - Organización Mundial de la Salud (2003). Consulta Mixta OMS/FAO de Expertos en Régimen Alimentario, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas. Ginebra: OMS. - Organización Mundial de la Salud (2012). Guideline: sodium intake for adults and children. Ginebra: OMS. - Organización Mundial de la Salud (2015). Guideline: sugars intake for adults and children. Ginebra: OMS.
OPS/OMS	32.4 ***Alimentos envasados exceptuados:*** … **Parágrafo 3.**	**Sugerencia de supresión total de parágrafo:** Se sugiere suprimir totalmente el Parágrafo 3. del numeral 32.4 del Artículo 32. Como alternativa se podría considerar una disposición transitoria que brindara un plazo superior por única vez a los productos retornables, sin facultarlos el uso de adhesivos indefinidamente. **Justificación:** Envases de productos retornables tienen un ciclo de vida finito. Por lo tanto, nuevos envases retornables que ingresan en el mercado durante la vigencia de la resolución, y envases que terminan su ciclo y dan lugar a nuevos envases deberían cumplir con la aplicación de los sellos de advertencia tal como se exige para todos los productos. El uso de adhesivos, se podría conceder de forma temporal a los envases retornables que se encuentran en circulación, exigiendo que los nuevos envases retornables cumplan con la aplicación tal como los otros productos y no con la aplicación de adhesivos.
Mauricio Restrepo Gallego (MRG) – Director Técnico en IPF SAS	CONSIDERANDOS (hoja 2): […]que el exceso de peso se relaciona con graves complicaciones de salud y de AVISAS, el alto índice de masa corporal es uno de los mayores factores de riesgo, juntamente con la hipertensión y los factores dietarios. El Índice de Masa Corporal alto (exceso de peso), tiene un alto riesgo atribuible con la enfermedad cardiovascular (3,15%), y con enfermedades endocrinas (2,32%) […]	Si bien el IMC es uno de los indicadores, es claro que no es una medición absoluta de exceso de peso pues no discrimina entre los componentes de ese peso que pueden ser masa ósea, masa muscular o retención de líquidos. Es importante considerar que el perímetro de cintura es un indicador más acertado para fijar condiciones de obesidad abdominal.
MRG	Artículo 2 […] nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional […]	Es importante su cumplimiento porque actualmente se evidencian muchos productos importados que incumplen la resolución 333/2011
MRG	Artículo 2 – Parágrafo (d) d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias	Incluir los aceites dentro de este grupo de los ingredientes culinarios.
MRG	Artículo 3 **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 alfalinolénico	El EPA y DHA son fundamentales para el organismo, si bien los puede sintetizar a partir de ALA y linoeico su tasa de conversión es muy baja y deben suministrarse de alguna forma en la alimentación. Esto incluso se intuye en el numeral 19.1.1.2 al equivaler 0.6 g (600 mg) de alfa linolénico con 80 mg de EPA o DHA o la suma de los dos.
MRG	Artículo 3 **Azúcares añadidos**: […]los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas […]	Según esto, si en la elaboración de un alimento se emplea zumo de naranja ¿se considerará que sus azúcares cuentan como añadidos a la formulación final? Porque el numeral 22.1 no menciona que los zumos 100% de frutas apliquen como fuente de azúcares añadidos
MRG	Artículo 3 **Nutriente esencial**: nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes	Bajo este concepto y, tal como se mencionó más arriba, EPA y DHA deberían considerarse esenciales también pues el organismo los sintetiza en cantidades insuficientes Castellanos T, Lyssia, & Rodriguez D, Mauricio. (2015). El efecto de omega 3 en la salud humana y consideraciones en la ingesta. Revista chilena de nutrición, 42(1), 90-95. https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182015000100012
MRG	Artículo 3 **Proteína**: son polímeros de L-á aminoácidos […]	Corregir: L-α aminoácidos o L-alfa aminoácidos
MRG	Artículo 9	En general organizar el diseño de la tabla pues parte del texto quedó oculta
MRG	Artículo 9 Valores menores a 10 y mayores o iguales a 1 - se declarará con una cifra decimal	Sin embargo, en el artículo 10 (10.5.1.a) dice: "Calorías totales: Las "calorías totales" deben expresarse en números enteros, de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución." Y en otros nutrientes sucede lo mismo, es importante tener coherencia en este aspecto.

MRG	Artículo 10 […] por 100 gramos […]	Todas las menciones se refieren a "por porción y por 100 gramos del alimento". ¿Aplica para alimentos líquidos también? ¿O éstos serán por 100 mL? ¿Qué pasará con alimentos semifluidos como yogurt? Sería importante hacer la diferenciación pues más adelante es claro que por 100 mL y por 100 g cambian las condiciones. Además en el artículo 12 hay cantidades de referencia en gramos y en mililitros. Y más adelante se ven casos donde mencionan 100 g o Sin embargo en el **numeral 32(a)** se hace la discriminación entre sólido y líquido al momento de analizar los valores de la Tabla 14; es decir si el alimento es líquido se deben tomar los valores correspondientes a 100 ml pero si es sólido los correspondientes a 100 g… pero la Tabla de Información Nutricional limita la expresión a 100 g…¿cómo se conciliarán estas diferencias?
MRG	Artículo 10	¿Qué pasó con el colesterol? No sale como nutriente obligatorio ni opcional.
MRG	Artículo 12 12.6. d) Si la unidad pesa el 150% o más que la cantidad de referencia, se puede declarar que la unidad es equivalente a una porción, siempre y cuando esa unidad pueda razonablemente ser consumida por una persona en una sola ocasión.	150% puede representar una sobrecarga de nutrientes críticos para el consumo, debería equivalerse 150% a DOS PORCIONES. El término razonablemente se presta para interpretaciones ambiguas, se recomienda definirlo en el artículo 3 (DEFINICIONES).
MRG	Artículo 16 16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada. b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.	Según esto, ¿quedan excluidos entonces mezclas de azúcar y edulcorantes, aceites y sal o sucedáneos de sal que actualmente declaran: 1. Adición de ingredientes funcionales 2. Reducción de calorías 3. Reducción de sodio Beneficios de salud cardiovascular en algunos aceites o margarinas? Por ejemplo con adición de fitoesteroles
MRG	Artículo 19 19.1.1.2 Ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico. 19.2.1 Buena fuente de ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,3 g de ácido alfa-linolénico, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico.	Se presta para confusión pues no siempre 100 g un alimento aportan 100 kcal y viceversa, e sería mejor elegir una de las dos opciones o aclarar cuándo se refiere a 100 g y cuando a 100 kcal.
MRG	Tabla 9	Organizar la tabla pues se pierde parte del texto
MRG	Tabla 10	Organizar la tabla pues se pierde parte del texto
MRG	Tabla 13	Organizar la tabla pues se pierde parte del texto
MRG	Artículo 24 24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.	Sería conveniente presentar la tabla de modelos de declaración tal como se hace en la resolución 3096/2007 para suplementos dietarios:
MRG	Artículo 24	No se mencionan las declaraciones específicas permitidas, además hay una inconsistencia en la numeración: el título Artículo 24 aparece dos veces.
MRG	Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud. Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud no descritas en los artículos 24.1, 24.2 y 24.3, deben ser autorizadas por el INVIMA de acuerdo con el protocolo definido en la Resolución 684 de 2012.	Como lo menciono en el apartado anterior, tales declaraciones específicas no se describen, de hecho no hay un numeral 24.3 al cual remitirse. ¿Dónde quedaron las definiciones para declaraciones asociadas a probióticos, prebióticos, fibra, calcio, fitoesteroles, edulcorantes no cariogénicos, entre otros? Sería conveniente detallar las declaraciones aprobadas, incluso compilando aquellas que hayan sido aprobadas por la SEAB y no estuvieran haciendo parte de la actual resolución 333/2011
MRG	Artículos 29 y 30	No se define la tabla de información dual ni se especifican sus características, pero se menciona en el numeral 30.1. ¿La tabla dual también deberá hacerse por porción y por 100 g o mL?
MRG	Artículo 30 30.5.2 Formato lineal El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible por tamaño y forma, incluir en la etiqueta el formato tabular. Únicamente se listarán los nutrientes por 100g. Deben estar en negrilla los siguientes nutrientes: calorías, grasa saturada, sodio y azúcares añadidos. Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas.	La tabla lineal corresponde a porciones muy pequeñas, no tendría sentido entonces presentar los valores por 100 g, haga sus cálculos para la porción. El modelo de la tabla lineal si menciona "100 g ó 100 ml", algo que no se contempla en los otros modelos. NUTRIENTE / MODELO DE LA DECLARACIÓN CALCIO / El Calcio ayuda en el desarrollo de huesos y dientes fuer PROTEINAS / Las proteínas ayudan a construir y reparar tejidos corpor HIERRO / El hierro es un factor en la formación de glóbulos rojo VITAMINA D / La vitamina D ayuda al organismo a utilizar el calcio y el fó MAGNESIO / El magnesio promueve la absorción y retención de calc FIBRA / En La (indicar fuente)* aporta fibra para favorecer la dige *fuentes de fibra que estén sustentadas científicamente VITAMINA B1 / Vitamina B1/tiamina es necesaria para la obtención de energía carbohidratos. VITAMINA B2 / Vitamina B2/riboflavina es necesaria para la obtención de energía proteínas, grasas y carbohidratos. NIACINA / Niacina es necesaria para la obtención de energía a partir de grasas y carbohidratos. VITAMINA B12 / Vitamina B12/cianocobalamina es necesaria para la producción rojos. ACIDO FOLICO / Ácido fólico es esencial para el crecimiento y división de las PARÁGRAFO.- Estas declaraciones se pueden emplear si el suplemen contiene veinte (20) % ó más del valor de referencia diario (VD) establecido: e No. 1 del Decreto 3249 de 2006 o la norma que la adicione, modifique o sust recomendación diaria de uso del suplemento dietario que contenga uno compuestos aquí señalados.
MRG	Artículo 32 – Tabla 10 Artículo 32 – Numeral (a)	Acá se establecen diferencias entre sólidos y líquidos y se mencionan valores diferentes para 100 g y 100 ml, pero la de Información Nutricional indica que deben expresarse los valores por 100 g. Entonces qué pasa con los alimentos cuyo análisis se haga con base en 100 ml ?
MRG	Artículo 32 Numeral 32.3(a)	Solo para efectos de diseño, el sello de azúcar se ve ovalado y los de sodio y grasa circulares. Pero es claro que todos deben ser circulares.
MRG	Artículo 36 Tabla 16	Hay un error de continuidad en la nomenclatura, debería ser la Tabla 18. Además, se mencionan "azúcares intrínsecos" pero no están definidos en el Artículo 3, aunque si se definen en la resolución 3803/2016; sería bueno incluir esta definición en esta resolución también, aunque sea mencionando la 3803/2016. La resolución 3803/2016 define la fructosa presente naturalmente en las frutas y la lactosa de la leche como azúcares intrínsecos, entonces cómo será posible diferenciarlos de los azúcares añadidos. Por ejemplo: un derivado lácteo podría estar reportando valores aumentados de azúcares añadidos. O…será que debe hacerse el análisis total por los métodos descritos y luego restar los valores de lactosa (o fructosa si es el caso) y así poder demostrar cuánto de los azúcares son añadidos. Creo que falta más detalle en este aspecto en particular.
BOYDORR SAS	**Artículo 6.7** Expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias.	Se sugiere incluir: Expresar o sugerir que la ingesta de alimentos **o cualquiera de sus ingredientes o nutrientes** proporciona a las personas
BOYDORR SAS	**Artículo 8 Declaración y forma de presentación de los nutrientes**. En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.	Se hace referencia a que únicamente se permite la declaración de nutrientes obligatorios y opcionales de este artículo y **en este artículo no se describen los nutrientes obligatorios ni los opcionales.**
BOYDORR SAS	**Artículo 9 Expresión de los valores**. Los nutrientes y los porcentajes de valor de referencia serán declarados de acuerdo con lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano, como se observa en el	· Se hace referencia a Expresión de valores y porcentajes, **no hay ninguna expresión en porcentajes de acuerdo con el borrador en estudio.**

	ejemplo:……	Completar el enunciado teniendo en cuenta que los valores se aproximan independientemente de las unidades de medida o incluir en el encabezado las unidades de medida aceptadas
BOYDORR SAS	**Artículo 9. Tabla 1. Tipos de valores**	Ampliar las casillas para observar los valores completos
BOYDORR SAS	**Artículo 9. Tabla 2.** Cantidades no significativas en 100 g o en 100 ml **(expresada en g o mg)**	No es clara la expresión en g o en mg, ya que se hace referencia a kilocalorías, kJ, algunos valores en g y otros en mg.
BOYDORR SAS	**Artículo 10.1** La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g, del alimento y por porción	No se hace referencia a cómo se deben reportar los nutrientes en los **alimentos líquidos**, g/100mL y g/Porción. ¿Podrían incluir o aclarar con un ejemplo?
BOYDORR SAS	**Artículo 10.3** Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben **ser valores promedios** obtenidos de **análisis** de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado.	**¿Estos valores promedios se deben establecer para sacar el registro sanitario?**, o ¿**Estos valores** solo se deben presentar para solicitar la autorización de etiquetas?, cuando hablan de valores promedio ¿hay un numero de lotes establecidos, o es el productor quien los va a definir según su proceso?, ¿o en su defecto, estos análisis son para cada lote? **Se deben aclarar los parámetros para estos valores.**
BOYDORR SAS	**Artículo 10.5.1**. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento **y por 100 gramos**…..	**La declaración de energía debe contemplarse por porción y por 100g o 100mL de alimento**. En el proyecto de resolución **solo se incluyen los alimentos en gramos.**
BOYDORR SAS	**Artículo 10.5.2** Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria.	La declaración de proteína, grasa, carbohidratos y fibra dietaria debe contemplarse por porción y por 100g **o 100mL de alimento.** En el proyecto de resolución **solo se incluyen los alimentos en gramos.**
BOYDORR SAS	Artículo 10.5.3 **Sodio.**	La declaración de sodio debe contemplarse por porción y por 100g o 100mL de alimento. En el proyecto de resolución **solo se incluyen los alimentos en gramos.**
BOYDORR SAS	Artículo 10.5.4 **Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos.**	La declaración de grasa trans, azúcar total y azúcar añadido debe contemplarse por porción y por 100g **o 100mL de alimento.** En el proyecto de resolución **solo se incluyen los alimentos en gramos.**
BOYDORR SAS	Artículo 10.5.5 **Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Zinc.**	La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc debe contemplarse por porción y por 100g **o 100mL de alimento.** En el proyecto de resolución **solo se incluyen los alimentos en gramos.**
BOYDORR SAS	Artículo 10.7 Nutrientes de declaración opcional.	El numeral debe cambiarse por 10.6: ~~10.7~~ **10.6 Nutrientes de declaración opcional.**
BOYDORR SAS	**Artículo 10.7.1** Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes.	El numeral debe cambiarse por 10.6.1: **Artículo ~~10.7.1~~ 10.6.1**. Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes. La declaración de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble debe contemplarse por porción y por 100g o 100mL de alimento. En el proyecto de resolución **solo se incluyen los alimentos en gramos**.
BOYDORR SAS	**Artículo 10.7.2 Potasio.**	El numeral debe cambiarse por 10.6.2 **Artículo ~~10.7.2~~ 10.6.2. Potasio.** La declaración de potasio debe contemplarse por porción y por 100g o 100mL de alimento. En el proyecto de resolución **solo se incluyen los alimentos en gramos.**
BOYDORR SAS	**Artículo 11.1 Literal c)** Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.	¿Esto significa que todo alimento en el que se quiera utilizar un endulzante no calórico debe pasar por Sala Especializada para que se autorice la conversión de que No aporta calorías?
BOYDORR SAS	**Artículo 11.2 Proteínas.** La cantidad de proteínas que ha de declararse debe calcularse utilizando la fórmula siguiente: Proteína = contenido total de nitrógeno kjeldahl x 6,25, a no ser que se dé un factor diferente en normas internacionales o en el método de análisis para un alimento.	Existen otros valores de factores de conversión dependiendo de la fuente de la proteína. ¿podrían dar ejemplos de las normas internacionales a las que recurrir para soportar dicho valor diferente?
BOYDORR SAS	**Artículo 12°.** **Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General1,2** Mezclas en polvo para preparar bebidas (sin alcohol)	**Las Mezclas en polvo para preparar bebidas (sin alcohol),** hace referencia a todos aquellos productos que no clasifiquen en los demás grupos listados o ¿tiene una connotación específica?
BOYDORR SAS	**Artículo 12°.** **Tabla 5**. Cantidades de Referencia para Alimentos en General1,2	No se considera porción para otros derivados lácteos en polvo, por ejemplo, los derivados de suero de leche
BOYDORR SAS	**Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones.** **Tabla 5**. Cantidades de Referencia para Alimentos en General1,2	No existe una porción para huevo en polvo o clara en polvo.
BOYDORR SAS	**Artículo 12.2** Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la cantidad de referencia al tamaño de porción en la etiqueta en una unidad casera apropiada para su producto específico, usando los procedimientos establecidos en el Capítulo III del presente reglamento.	Cuando se incluyen cucharas medidoras en el interior del empaque, ¿cómo se hace la referencia, es permitido el uso de estas medidas?
BOYDORR SAS	**Artículo 14. Abreviaturas permitidas.** Para la declaración de energía, nutrientes y el tamaño de las porciones de que trata el presente capítulo, únicamente se permite el uso de las siguientes abreviaturas:….	Para las abreviaturas permitidas, se recomienda **tener en cuenta las establecidas en el Sistema Internacional.**
BOYDORR SAS	**Artículo 16.1.3 Literal a)** Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada.	¿Esto Aplica también para maltodextrinas o están incluidos también las maltodextrinas con equivalentes de dextrosa de 1 a 15 o solo este numeral aplica para los jarabes de maíz con equivalentes de dextrosa mayores a 20?
BOYDORR SAS	**Artículo 19.1.1.2 Ácidos grasos omega-3:** por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico. **19.1.1.2 Grasas monoinsaturadas:** al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto.	Se debe corregir el numeral ya que está dos veces 19.1.1.2, falta el 19.1.1.1 **~~19.1.1.2~~ 19.1.1.1** Ácidos grasos omega-3: por 100 g **o x 100 mL** y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico. **19.1.1.2** Grasas monoinsaturadas: al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto.
BOYDORR SAS	**19.3 Libre de:** para utilizar el descriptor "libre de" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: …. **Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de"** Azúcares totales – Contiene menos de 0,5 g de azúcares. **Artículo 19.4 Bajo en:** para utilizar el descriptor "bajo en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: … **Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en"** Azúcares totales: – Contiene menos de 0,5 g de azúcares totales.	El rango de declaración de "bajo en" de azúcares totales de 0.5g es igual al de la declaración de "libre de". **Se sugiere diferenciar los rangos de azúcares en el artículo 19.3 y 19.4**
BOYDORR SAS	**Artículo 19.8.2 Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos.** Los alimentos podrán fortificarse por uno o más de los nutrientes esenciales indicados a continuación, los compuestos vitamínicos y sales minerales deben ser los especificados en la siguiente tabla: … …Selenio: - **levadura enriquecida con selenio***	**Fuentes de Selenio**, teniendo en cuenta que están aprobando el uso de la levadura enriquecida con selenio, cuya fuente orgánica es Seleniometionina, podrían autorizar el uso de Seleniometionina sintética más estable, con concentraciones menos variables y con selenio más biodisponible que las demás fuentes listadas.

BOYDORR SAS	**Artículo 19.8.3** Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: … Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o **bebida.**	Se solicita aclarar si el **término bebida** aplica para los alimentos en polvo que se preparan o reconstituyen en agua o en otro líquido y se consumen como bebida, o ¿Estos rangos, solo aplica para los alimentos que se comercializan en presentación líquidos, llamados bebidas?
BOYDORR SAS	**Artículo 22.1 "Sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados":** se permite el descriptor si cumple las siguientes características: …	¿Los numerales del presente artículo aplican también para las maltodextrinas de bajo equivalentes de dextrosa?
BOYDORR SAS	**Artículo 24.1 Declaración de función de los nutrientes**: … Ejemplo: "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A".	Se sugiere que en el ejemplo dado en el artículo se incluya el aporte del nutriente X dentro de una alimentación completa. No debería dejarse solo con el aporte del nutriente, así: Ejemplo: "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A, **dentro de una alimentación completa**"
BOYDORR SAS	**Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud: …** 24.1 Declaración de función de los nutrientes: … 24.2 Otras declaraciones de propiedades de función: … **Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: …**	Cambiar la nomenclatura del Articulo sobre Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad, así: **Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud: …** 24.1 Declaración de función de los nutrientes: … 24.2 Otras declaraciones de propiedades de función: … **~~Artículo 24.~~ 24.3 Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad**
BOYDORR SAS	**Artículo 25.7** El término "saludable" o cualquier término derivado de este, como: "salud", "salubre", "saludablemente", "salubridad", "buena salud", "estado sano", no puede ser usado en el etiquetado de un alimento para describirlo como "saludable" ni presentarlo, de modo que se pueda suponer que el alimento en sí comunica "salud".	El artículo se opone al ejemplo descrito en el artículo 24 en donde se utiliza la palabra saludable: **~~Artículo 24.~~ 24.3 Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: …** Ejemplos: "Una dieta **saludable** baja en la sustancia nutritiva o el nutriente A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. "El alimento X tiene una cantidad baja de la sustancia nutritiva o el nutriente A". "Una dieta **saludable** y rica en sustancia nutritiva A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene un alto contenido de la sustancia nutritiva o el nutriente A"
BOYDORR SAS	**Artículo 32 Literal a)** Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.	Esto debería aclararse desde los primeros artículos de la Resolución, debería ser no solo para este artículo sino para toda la resolución. Se sugiere incluirla en **Capitulo II Declaración de nutrientes** **Artículo 7°. Aplicación de la declaración de nutrientes**
BOYDORR SAS	**Artículo 33. Sello positivo: …**	**El artículo 33 Sello Positivo:** es confuso o ambiguo, pues no aclara si el sello positivo solo se puede incluir al cumplir las 3 condiciones de cantidades máximas al tiempo o puede utilizarse al cumplir 1 o 2 de las condiciones
BOYDORR SAS	**Artículo 34** Procedimiento de Evaluación de la conformidad; y **Artículo 35** Documento para evaluar la Conformidad.	No es clara la periodicidad con la que debe tenerse el Certificado de conformidad del producto. Se expresa que previo a la puesta en circulación o importación del producto, pero no se aclara si es por una única vez o se debe hacer con cada producción, cada lote, o una vez al año?
BOYDORR SAS	**Artículo 36** Esquema de certificación de producto: **Azucares:** 1. A.O.A.C. 998.18. Espectrometría de masas por coeficiente de isótopos del carbono. 2. A.O.A.C. Official Method 980.13 Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose in Milk Chocolate Liquid Chromatographic Method. 3. A.O.A.C. Official Method 977.20 Separation of Sugars in Honey Liquid Chromatographic Method First Action 1977. 4. A.O.A.C. 945.66-1945. Total reducing sugars. Es importante considerar que, si el alimento no tiene azúcares intrínsecos, los azúcares añadidos se igualan a los azúcares totales	¿Cuál podría ser el método analítico aplicado para un alimento etiquetado con el sello de advertencia para azúcares, que tenga azúcares intrínsecos, y que no tenga azúcares añadidos?
Red PaPaz	Considerando 18 que establece que: "*el presente acto fue objeto de notificación a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante la signatura G/TBT/N/COL/XXX del X de XX de 201X y no se presentó ninguna observación*."	Este considerando se contradice con lo dispuesto en el artículo 42 del proyecto de resolución que establece: *"Artículo 42. Notificación. El presente reglamento técnico será notificado a través del punto de contacto OTC (Obstáculos Técnicos al Comercio) del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a los países integrantes de la Organización Mundial del Comercio (OMC)."* Comoquiera que el propio proyecto de Resolución dispone su notificación, no es necesario supeditarlo a este trámite. En consecuencia, sugerimos eliminar este considerando
Red PaPaz	Artículo 3. Definiciones de **azúcares añadidos** y de **azúcares libres**	Las definiciones de estos términos son claras y precisas. Deben mantenerse inalteradas en la Resolución que profiera MinSalud.
Red PaPaz	Artículo 10.1	Se destaca positivamente la obligación que se impone a los destinatarios respecto a que la declaración de nutrientes debe hacerse por 100 g del producto. Este aspecto debe mantenerse inalterado.
Red PaPaz	Artículo 10.5.4. ordinal c)	Resulta indispensable la obligación que se impone a los destinatarios de expresar la cantidad de azúcares añadidos en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del proyecto de Resolución por 100 g de producto. Este aspecto debe mantenerse inalterado.
Red PaPaz	Artículo 10.7.1 ordinal e)	Se reconoce la importancia de que se expresen los edulcorantes que contengan los productos de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del proyecto de Resolución por 100 g de producto.
Red PaPaz	Artículo 22.1 ordinal c)	La redacción de esta disposición es más precisa que la contenida en el artículo 17.5 f) de la Resolución 333 de 2011. Es fundamental que no haya lugar a confusión sobre las restricciones del uso de los descriptores "sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados", particularmente para lo referente a cuando se agrega zumos de fruta, jugos concentrados, pulpa de fruta o puré de fruta.
Red PaPaz	Artículo 25.4	Se resalta de manera especial que no se permita hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el producto contenga uno o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del reglamento técnico. Es indispensable que ningún producto con exceso de azúcares, sodio o grasas saturadas pueda hacer ningún tipo de declaración que sugiera al consumidor que el producto es bueno para la salud o deseable para el consumo, particularmente de niñas, niños y adolescentes. En ese sentido, se recomienda que la prohibición se extienda no solo a las declaraciones de propiedades de salud, sino también a las declaraciones de lo que en el proyecto de Resolución se establece como "Declaración de función de los nutrientes", "Declaración de propiedades de otras funciones", "Declaración de propiedades nutricionales", "Declaración de propiedades respecto a la reducción de riesgos" o cualquier otra declaración en este sentido.
Red PaPaz	Artículo 32	Se resalta la importancia de que el proyecto de Resolución establezca un etiquetado frontal de advertencia. Esto va en línea con las recomendaciones de la evidencia, siendo destacado por el Relator Especial de las Naciones Unidas, Dainius Pūras, en la Declaración del 27 de julio del 2020: https://www.ohchr.org/EN/NewsEvents/Pages/DisplayNews.aspx?NewsID=26130&LangID=E
Red PaPaz	Artículo 32 Tabla 14	Se recomienda reconsiderar la Tabla 14 que expresa los límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sellos de advertencia. Es fundamental que los puntos de corte estén sustentados en la mayor y mejor evidencia disponible. En ese sentido, se sugiere tener en cuenta los siguientes modelos: **Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia** 1. Modelo chileno* **Nutriente** / **Sólidos (100g)** / **Líquidos (100ml)** Sodio (mg) / 400 / 100 Azúcares totales* (g) / 10 / 5 Grasas saturadas (g) / 4 / 3 **Nótese que dado lo propuesto en el proyecto de Resolución, para el caso de Colombia debería hacerse la adaptación para azúcares añadidos, por lo que los valores deberían ser inferiores a 10 para sólidos y a 5 para líquidos* 2. Modelo de Perfil de Nutrientes de OPS **Nutriente** / **Sólidos y líquidos** Sodio / ≥1 mg de sodio por 1 kcal Azúcares libres / ≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres Grasas saturadas / ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas …cción de la población, por lo que insistimos al MinSalud que los
Red PaPaz	Artículo 32.1 (símbolo circular)	…cular propuesto y en su lugar incorpore el octágono de …ayor evidencia científica acerca de la utilidad del octágono de …utilizada como símbolo de certificación de calidad a nivel mundial (incluso el propio MinSalud la propone para el sello positivo en el artículo 33 de la propuesta normativa), (iii) de acuerdo con lo establecido en las normas que gobiernan la Comunidad Andina de Naciones (CAN), los Estados deben propender por armonizar sus reglamentaciones técnicas. Al efecto, es preciso anotar que Perú ya adoptó el octágono de advertencia, por lo que resulta congruente con el propósito de armonización que Colombia adopte un símbolo igual. Además, se debe destacar que el octágono ha sido adoptado por todos los demás países de la Alianza del Pacífico (Chile, México y Perú), y por Por estas razones, MinSalud debe modificar la figura circular y adoptar el octágono en su lugar.
		Considerando que los productos que contengan nutrientes críticos que **superen o excedan** los límites establecidos en la Tabla 14 deben tener sello de advertencia, la expresión más precisa para describir este fenómeno no es "ALTO EN" como se establece el proyecto de Resolución, sino en cambio

Red PaPaz	Artículo 32.1 (texto)	El vocablo "ALTO" no describe el fenómeno de "superar un límite", mientras que el término "EXCESO" da cuenta de que algo "*pasa más allá de la medida o regla* " como bien lo refiere la Academia de la Lengua Española. Por esta razón y con el ánimo de brindarle al consumidor información **precisa** acerca del contenido de un producto, conforme lo dispone el Estatuto del Consumidor (Ley 1480 de 2011), debe modificarse el uso del término "ALTO" por el término Además del argumento lingüístico recién aludido, existe otra razón que debe ser considerada y es que el término "EXCESO" cumple el propósito de advertir, que es lo que se pretende al referirse a etiquetado frontal de advertencia. Por su parte, el término "ALTO" puede tener una connotación positiva. Lo anterior se constata en el propio proyecto normativo que en el artículo 24.1 indica que la expresión "*alto en el nutriente A* " puede ser utilizada como una declaración
Red PaPaz	Artículo 33	El proyecto de Resolución establece un sello positivo. Sin embargo, no se advierte ninguna relación entre esta disposición y el Análisis de Impacto Normativo adelantado por MinSalud, por lo que no se encuentra ninguna razón que justifique su establecimiento si este aspecto no fue abordado durante el Adicionalmente, toda vez que la implementación de un sello positivo en un producto envasado tiene como consecuencia el estímulo o aumento en el consumo de dicho producto, resulta palpable la contradicción entre la inclusión de este sello y la recomendación establecida en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de dos (2) años (GABA) que específicamente recomiendan evitar los productos de paquete. Esta contradicción tiene el efecto de confundir al consumidor acerca de los productos que debe ingerir para llevar una dieta saludable y nutritiva. Además, Por lo anterior, se le solicita al MinSalud que elimine esta disposición que contradice actuaciones previas del Estado colombiano y que se opone a lo prescrito en documentos que revisten especial importancia en el plano nutricional, como las GABA y la Resolución 3803 de 2016 que establece las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana.
Red PaPaz	Artículo 40	Con el propósito de evitar que los sellos adhesivos sean removidos y con ello se prive al consumidor de conocer cuando un producto es alto en alguno de los ingredientes críticos, se recomienda establecer una prohibición general que pueda dar lugar a actuaciones específicas.
Red PaPaz	Artículo 43 - Parágrafo	El proyecto de norma establece un plazo de dieciocho (18) meses para que los destinatarios de la norma den cumplimiento a las disposiciones. Lo anterior no se compadece con la actual violación de los derechos humanos a la salud y a la información de la población que no cuenta con un sistema de etiquetado que brinde la información clara, visible, veraz, suficiente y precisa acerca del contenido de los productos envasados y pueda contribuir a contrarrestar uno de los determinantes sociales de la aparición de enfermedades crónicas entre la población colombiana, cual es la ingesta de producto con exceso de Cada día que pase sin que los colombianos cuenten con información se está prolongando la violación de sus derechos humanos. Por este motivo se insiste que el término sea de no más de seis (6) meses.
P. Serna	Articulo 12. tAbla 5.	Mezcla para preparar bebida a base de cereal, listo para reconstituir (tipo refresco instantáneo) Cantidad necesaria para preparar un vaso (sin hielo). Esta información no es clara. La cantidad necesaria para un vaso sin hielo es de 15 gramos. Mezclas en polvo para preparar bebidas (sin alcohol). Igual cantidad: 15 gramos. Café soluble y molido: la propuesta es 7 gramos Leche en polvo. Cantidad necesaria…etc. Propuesta. 15 gramos Sustitutos de azúcar: Con los sustitutos del azúcar, la cantidad de referencia no debe ser la del azúcar, ya que es muchísimo menos. Es aproximadamente 1 gramo Sustitutos de huevo: Cantidad para reemplazar un huevo de 50 g. La sugerencia es que sea la misma cantidad o revisar cuál sustito del huevo tiene la misma concentración de nutrientes, pero colocar cantidad para reemplazar un huevo, no se sabe cuánto sería. Helados en porción individual (por ejemplo: paletas, vasito, cono, sándwich de helado, etc.) 1 unidad. Propuesta: colocar en gramos /45 gramos) y ya que una unidad puede variar entre 30 y 100 gramos
P. Serna	Articulo 12. 12.6, numeral g	Está mal el cálculo. Es 30/42 g=0,7 gr equiv a 1 galleta.
Cárnicos y Alimentos S.A.S	16. La declaración de los nutrientes debe hacerse en 100 g del alimento y por porción	En el caso de que un alimento sea de peso variable, no se tienen definidas porciones y no hay porciones de referencia relacionadas en este proyecto de acto administrativo, **la declaración de los nutrientes se puede hacer solo en 100g**
DSM Nutritional Products Colombia	Art 2. Fortificación: Significa la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento ya sea que esté(n) o no contenido(s) en el	Se propone incluir la definición FACULTATIVA. Fortificación es la práctica deliberada de incrementar el contenido de un nutriente esencial, por ejemplo vitaminas, minerales (incluyendo elementos traza) en un alimento, tal que, mejore la calidad nutricional del suministro de alimentos y proporcionar un
DSM Nutritional Products Colombia S.A.	Artículo 15 Valores diarios de referencia. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos. **Tabla 8.**	· Vitamina C: Se proponen 83 mg cuando el valor Codex es de 100 mg. Dada la importancia de este nutriente en la salud en general y la inmunidad en particular, se sugiere el mayor valor de Codex. · Biotina: No hay valor propuesto cuando Codex sugiere una referencia de 30 microgramos. Se sugiere adoptarla. · Manganeso: No hay valor propuesto cuando Codex sugiere una referencia de 3 miligramos. Se sugiere adoptarla. · Molibdeno: No hay valor propuesto cuando Codex sugiere una referencia de 45 microgramos. Se sugiere adoptarla. · Magnesio: Se propone un valor de 363 mg en circunstancias que Codex propone 310 mg. Dado que el límite máximo de consumo de magnesio propuesto por el Food and Nutrition Board del Instituto de medicina de Estados Unidos es de apenas 350 mg diarios, es preferible adoptar el menor valor de
DSM Nutritional Products Colombia S.A.	16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada. b) Alimentos envasados que contengan 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.	Eliminar el inciso b)

DSM Nutritional Products Colombia S.A.	Tabla 11. Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	Adicionar/complementar vitaminas y minerales contemplados en la Resolución 333.
DSM Nutritional Products Colombia S.A.	19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en cuenta los rangos para la adición para las vitaminas y minerales con base en el valor de referencia, definidos a continuación: Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g	Se sugiere establecer los rangos en porciones y no 100 ml o 100g. Establecer los niveles mínimos de adición basados en los criterios para descriptores de la Resolución 333. Los valores máximos deben ser establecidos basados en niveles de seguridad y no en valores diarios recomendados.
DSM Nutritional Products Colombia S.A.	Numeral 19.8.3	Adicionar Parágrafo 3: En los productos destinados a ser reconstituidos o que requieran preparación antes de ser consumidos, el cálculo para los rangos mínimos y máximos de fortificación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.
DSM Nutritional Products Colombia S.A.	Artículo 25°. Prohibiciones en declaraciones en salud. Están prohibidas las siguientes declaraciones: 25.4 No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del presente reglamento técnico.	Eliminar numeral 25.4
INGREDION COLOMBIA S.A.	Artículo 2° Campo de aplicación: Al utilizar denominaciones que no están definidas en esta u otra norma puede dar lugar a interpretaciones y así incluir o excluir alimentos de las excepciones.	Artículo 2°. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional. Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) Alimentos para lactantes. (ajustarse a lo definido en la Res. 11488) b) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (APMES) c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas aromáticas y carnes, pescados y mariscos frescos). d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2). f) Sucedáneos de la sal. g) Alimentos típicos de la gastronomía colombiana fabricados artesanalmente, empacados. h) Matérias primas para alimentos i) Aditivos Es necesario definir claramente que es: 1. Ingredientes culinarios: pues puede interpretarse que únicamente se reducen a los allí mencionados. 2. Alimentos artesanales, considero se entienden alimentos típicos por alimentos artesanales, los ejemplos incluyen alimentos que están incluidos en normas vigentes como el Manjar blanco y bocadillo y se listan alimentos procesados empacados, por lo que no habría justificación para ser exceptuado. 3. Sucedáneos de la sal. 4. La etiqueta menor a 25cm2, entendiendo que este valor se refiere al área total, no está en línea con las dimensiones especificadas para los sellos, donde la más pequeña es de 30cm2 para la cara principal, lo que lleva a que sea por lo menos de 100cm2 para que pueda llevar toda la información, se debe
		Se deben incluir las definiciones que actualmente están en la Res. 333, ya que el actual proyecto la reemplaza. Se deben ajustar algunas definiciones como: **Azucares añadidos:** Son aquellos que incluyen los azúcares adicionados durante el procesamiento de alimentos (como sacarosa o dextrosa), alimentos empacados como edulcorantes (como azúcar de mesa), azúcares de jarabes y miel, y azúcares de concentrados de frutas o jugos de vegetales: estos no incluyen los azúcares naturalmente presentes en leche, frutas o vegetales. No incluye a los azúcares que no son carbohidratos disponibles. (Fuente: **Azucares libres:** Monosacáridos y disacáridos disponibles añadidos a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas por el fabricante, más los azúcares que están presentes naturalmente en miel, jarabes y jugos de frutas u hortalizas. (Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010)

INGREDION COLOMBIA S.A.	Artículo 3° Definiciones.	**Edulcorantes:** Sustancias diferentes de los monosacáridos y de los disacáridos, que imparten un sabor dulce a los productos. (Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010) **Carbohidratos disponibles**. Total, de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria, polialcoholes y azúcares no glicémicos. *(Racional: Existen otros carbohidratos no disponibles (alulosa, tagatosa y trehalosa), además de la fibra dietética y los polialcoholes, que al ser reportados como carbohidratos disponibles podrían dar una información incorrecta a la población).* Incluir definición de: · Edulcorante natural, · Edulcorante artificial, · Nutriente esencial. · Alimento fabricado artesanalmente *(Racional: Se mencionan a lo largo del documento, y aparece como condicionante para declaración de azucares)*
INGREDION COLOMBIA S.A.	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional. 6.5 Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos para la salud.	Se sugiere eliminar o modificar. No es claro qué se entiende como hábito de alimentación nocivo para la salud, lo que implica que es un parámetro subjetivo y una declaración simple en cualquier producto puede llegar a interpretarse como incumplimiento de este numeral.
INGREDION COLOMBIA S.A.	Tabla 2. Cantidades no significativas Ajustar para Grasas Trans, según Resolución 2508 de 2012, numeral 5.1.4, o incluirlo en las	5.1.4. La cantidad de grasa trans debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y expresarse de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa trans por porción de alimento es menos de 0,5 g, la
	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes Ajustes de forma.	10.2 El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye. 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado
INGREDION COLOMBIA S.A.	10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.	10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante *Racional: restringir el cálculo de la información para la tabla nutricional a un análisis de laboratorio implica una gran inversión que muchos empresarios (especialmente micro y pequeños) no podrán alcanzar, un análisis bromatológico completo puede estar alrededor de los 4 millones de pesos y si se tiene que hacer por cada variedad de producto la suma puede ser bastante elevada y es de esperarse que se traslade parte de esta inversión al consumidor.*
INGREDION COLOMBIA S.A.	10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria	Ajustar el punto c) del numeral 10.5.2. y alinearlo con la Resolución 2508 de 2012 o mencionarlo en las derogatorias. Adicionalmente es necesario alinear con la tabla No.2, allí se expresa que = o > a 0,2g equivale a cero y tácitamente s debería declarar, contradiciendo la no obligatoriedad de declaración en cantidades por debajo de 0,5g. Igual ocurre para fibra, en la tabla No.2 el límite es 0,5g c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por ~~100 g~~ porción, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol. e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de fibra dietaria por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble.
INGREDION COLOMBIA S.A.	10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de azúcar por 100 g de alimentos, **a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta**; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares".	Se requiere establecer una definición para edulcorantes artificiales, no hay referencia normativa que lo defina. La norma no establece declaraciones sobre el contenido de edulcorantes artificiales o polioles, se debe eliminar. No queda claro si para la declaración reducido en azúcar, el azúcar se deba dejar en cero pues esto no es necesariamente cierto, la declaración de reducción se cumple si se reduce el 25% y no implica que el azúcar quede por debajo de 0,5g, se debe ajustar o eliminar.
INGREDION COLOMBIA S.A.	10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes. e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.	Se sugiere eliminar. La palabra edulcorante no es un nutriente, no es claro porque colocarlo en la tabla nutricional, y no se entiende como se deberían listar y tampoco su aporte en términos de información al consumidor. Se encuentran dos tipos de edulcorantes: 1. Edulcorantes que son aditivos y en este caso no tiene sentido listarlos en la tabla nutricional pues no tienen relevancia desde el punto de vista nutricional, aportan muy pocas o ninguna caloría y ningún otro nutriente. 2. Edulcorantes que son ingredientes, estos edulcorantes por su composición pueden contienen mono y di sacáridos, que se relacionan en la línea de azucares añadidos y oligo o polisacáridos que se relacionan en la línea de carbohidratos disponibles, ¿cuál es el sustento técnico para repetir la información en una línea adicional?, ¿no genera esto confusión al consumidor?
		Se sugiere incluir información relativa a edulcorante emergentes. a) … b) … c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, se aceptarán los conceptos de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, o evidencia regulatoria o científica que respalde el aporte calórico. d) Para monosacáridos y disacáridos, como alulosa, tagatosa, trehalosa, etc., con un aporte calórico inferior a 4 kcal/g, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional.

<table>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>11.1 Energía.</td><td>Racional:
Existe evidencia científica y regulatoria que demuestra que hay monosacáridos y disacáridos cuyo aporte calórico es inferior a las 4 kcal/g.

Por ejemplo, el valor calórico de la alulosa aprobada en diversos sistemas regulatorios:
Estados Unidos de América 0.4 kcal/g
México 0 kcal/g
Chile 0.2 kcal/g
Japón 0 kcal/g

El incorporar el texto sugerido deja abierto a futuros hallazgos científicos y actualizaciones regulatorias.</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones</td><td>¿Qué sucederá con los alimentos que allí no se encuentren listados? Se podrán utilizar otras referencias, por ejemplo, ¿FDA?

¿Se entiende que el tamaño de porción allí establecido deja de ser un eferente y se volverá una obligación, se establecerán plazos para los respectivos trámites ante el Invima, incluyendo el agotamiento de empaque?

¿Cuál es la finalidad de ajustar la porción si las declaraciones, la tabla y los sellos se calcularán por 100g? no es preferible que el consumido siga adquiriendo los alimentos en las mismas porciones a las que está acostumbrado desde hace más de 10 años.</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>12.6 Porciones de alimentos en unidades individuales Los ejemplos son productos exentos, se deben eliminar o ajustar.</td><td>Parágrafo. Se exceptúan de los anteriores criterios, los alimentos con variación natural de tamaños, tales como frutas en almíbar tipo conserva (cerezas marrasquino, brevas, duraznos), productos en escabeche, mariscos, pescados enteros y filetes de pescado y otros productos similares, en los cuales se debe declarar el tamaño de una (1) porción en peso que más se aproxime a la cantidad de referencia correspondiente.

Los ejemplos son productos exentos, se deben eliminar o ajustar.</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>12.6 Porciones de alimentos en unidades individuales</td><td>Se sugiere establecer un tamaño de porción con unas tolerancias permitidas, pues como se presenta actualmente la declaración de los tamaños de porciones permitidos para empaque individuales permite presentar un producto que tenga desde el 50% hasta el 150% de la cantidad de referencia

Esto hace que para un mismo tipo de alimento pueda haber diferencias muy amplias en los aportes de nutrientes por porción y dificulte la toma de decisión del consumidor.</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>Tabla 7. Abreviaturas permitidas en tamaños de porciones</td><td>Ajustar las abreviaturas de gramo y mililitro.</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>Artículo 15°. Valores diarios de referencia.</td><td>¿Cuál es la fuente o el racional para el cambio de los valores de referencia, porque el aumento en la cantidad de proteína?
Se sabe que el consumo elevado de proteína en niños está asociada a obesidad en la adultez.
¿Cuál es el racional para eliminar micronutrientes que estaban listados en la Resolución No.333?</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes</td><td>Ajuste de forma, la información está cortada. Revisar valores de vitamina D</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características:

a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada.</td><td>Se sugiere revisar la viabilidad y objetivo del punto a), se recomienda:

1. Considerar que se puede convertir en un obstáculo técnico al comercio, pues elimina categorías específicas de la posibilidad de realizar declaraciones, por ejemplo: sector confitería, sector grasas y aceites.

2. Al restringir el uso de “jarabes de maíz” restringe un sector industrial específico y son aquellas empresas que procesan este cereal, ¿cuál es la diferencia técnica entre un jarabe de maíz y uno de papa o yuca o arroz?
Esto genera un riesgo legal porque restringe la libertad de empresa para un sector industrial.
3. La palabra sirope o jarabe responde a un estado del ingrediente: liquido espeso, pero no hay sustento técnico que lo asocie a una composición nutricional en particular, ¿cuál es el sustento técnico que diferencia un jarabe de maíz de unos solidos de jarabe de maíz?
4. Desconoce los avances tecnológicos y científicos en materia de nuevos desarrollos de ingredientes: Grasas y aceites con perfiles de interés nutricional, sin mencionar que son vehículo de otros nutrientes u oligosacáridos y polisacáridos de bajo Dp1 y Dp2 o de bajo índice glicémico.
5. Desincentiva a la industria en el desarrollo de nuevos ingredientes y productos.</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes</td><td>Se sugiere ordenar el artículo, los descriptores están en un párrafo y las condiciones para el descriptor en otro.

De forma: se repite el numeral 19.1.1.2

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

Racional: Cambiar “y” por "o”, el condicionante "y" no se pude cumplir sino en muy pocos productos.</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>Tabla 9. Requisitos para el descriptor “Libre de”</td><td>Eliminar: “Los alimentos que cumplan con el descriptor "libre de", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “no contiene”; “cero” (o su expresión numérica); “exento de” o “fuente no significativa de”.

Racional: Esta expresión no concuerda con lo expresado en la tabla 2, los valores de esta tabla son menores a los expresado en la tabla 9.</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>19.8.1 Principios generales para la fortificación de nutrientes a los alimentos</td><td>Aclarar:

g) Deberá disponerse de métodos de medición, control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados a los alimentos.</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales:</td><td>Se debe revisar el alcance de esta restricción, pues puede ser un riesgo ya que permite que en alimentos de porciones grandes se supere el UL de los micronutrientes, ejemplo:

Nutriente: Vitamina A – grupo de edad: menor de 4 años
Porción: 20g y 240 ml
VR: 300 ER
Rango: 120 ER a 360 ER
UL (RIEN) 600 ER

<table><tr><td></td><td>100 g</td><td>20g</td><td>240 ml</td></tr><tr><td>15% del VR</td><td>45</td><td>9</td><td>108</td></tr><tr><td>30% del VR</td><td>90</td><td>18</td><td>216</td></tr><tr><td>40% del VR</td><td>120</td><td>24</td><td>288</td></tr></table>
288 ER equivale al 48% de la UL, es decir un niño consume dos porciones en un día y esta cerca de superar la UL sin contar los demás alimentos consumidos durante el día.
Se sugiere no establecer máximos y mínimos, sino contemplar una fracción de la UL, para así tener en cuenta los consumos no cuantificados.</td></tr>
<tr><td>INGREDION COLOMBIA S.A.</td><td>Tabla 8 y Tabla 12</td><td>¿Las personas mayores de 64 años no tendrán valores límites en la fortificación de nutrientes?, tendría que desarrollar productos específicos para este rango de edad?

Sugiero ajustar y unificar el rango de edad en las tablas.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Se sugiere dejar la descripción que está actualmente en la Resolución 333:

Se permite el uso de la declaración “sin azúcar añadido”, “sin azúcar adicionada” u otras que tengan el mismo significado, únicamente cuando el alimento cumpla con los siguientes criterios:
- Ninguna cantidad de azúcares o de otros ingredientes que contengan azúcares que funcionalmente sustituyan los azúcares adicionados, han sido añadidos durante procesamiento o envasado;</td></tr>
</table>

INGREDION COLOMBIA S.A.	22.1 "Sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados":	- No contiene ingredientes con azúcares adicionados, tales como: mermelada, jalea o jugo concentrado de frutas; - El producto para el cual el alimento es sustituto contiene normalmente azúcares añadidos; - Contiene la declaración "No es bajo en calorías" o "No es reducido en calorías" (a menos que cumpla con los requisitos establecidos para "bajo o "reducido" en calorías) y la indicación "Ver información nutricional sobre contenido de calorías y azúcares" *Racional: los jarabes de maíz y/o glucosa no son 100% mono o disacáridos y por lo tanto no se ajustan completamente a la definición de "Azucares", mencionarlo como ejemplo no da cuenta de una categoría o una composición nutricional en particular, sino de un producto, ¿podría utilizar jarabe de yuca y La definición debe ser suficiente: Se debe incluir una definición de "azucares"*
INGREDION COLOMBIA S.A.	Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:	Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud Artículo 25. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: Ajuste de forma el artículo se repite.
INGREDION COLOMBIA S.A.	Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud	Ajustar: Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud: Las declaraciones son de dos tipos: 1. Declaración en función de nutrientes, y 2. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:
INGREDION COLOMBIA S.A.	Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud.	Ajustar: la redacción, no hay numeral 24.3 e incluir las ya avaladas por la SEAB Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud. Previa comercialización del producto, se aceptarán las declaraciones de propiedades que cumplan con los criterios establecidos en el acta de la SEAB No. 4 y 13 del 2017, de no cumplir con los criterios allí mencionados deberá acogerse al protocolo de aprobación definido en la Resolución 684 de 2012. *Racional: El Codex CAC/GL 23-1997 establece "las declaraciones relacionadas con la función de los nutrientes pueden justificarse a partir de las declaraciones aceptadas generalmente de organismos científicos expertos, reconocidos y autorizados verificados validadas a lo largo del tiempo".*
INGREDION COLOMBIA S.A.	Capítulo VI Artículo 30, numeral 30.2	Se debe eliminar el término colesterol de este párrafo, pues no es un nutriente obligatorio a declarar de acuerdo a la presente resolución.
INGREDION COLOMBIA S.A.	31.3 Envases pequeños y pirograbados Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 25 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.	Se menciona en las excepciones, se recomienda eliminar. Tener en cuenta que se cataloga como "pequeño" un empaque con una superficie menor a 25cm2, esto no se ajusta a las dimensiones establecidas para los sellos frontales, donde el área mínima es de 30cm2 del área para impresión.
INGREDION COLOMBIA S.A.	Artículo 32. b) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas. c) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado azúcares; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo, cualquier azúcar libre, e ingredientes que contengan agregados azúcares libres. d) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados.	Se sugiere eliminar. Se deben incluir las definiciones de Sal añadida y grasa añadida en el artículo No. 3 La definición de "azucares añadidos" ya está en el artículo No.3 No es claro si el cálculo del sodio y grasas saturadas se hace para el total del alimento como se establece para la tabla nutricional o si el cálculo se hace sobre el sodio añadido y la grasa añadida. ¿No haría sentido que en el caso de la grasa saturada el criterio sea la grasa saturada añadida? Se solicita eliminar el uso de ejemplos para cada uno de los nutrientes pues se considera que: 1. Se puede convertir en un obstáculo técnico al comercio, pues elimina categorías específicas de la posibilidad de realizar declaraciones, por ejemplo: sector confitería, sector grasas y aceites. 2. Al restringir el uso de "jarabes de maíz" restringe un sector industrial específico y son aquellas empresas que procesan este cereal, ¿cuál es la diferencia técnica entre un jarabe de maíz y uno de papa o yuca o arroz? 3. La palabra sirope o jarabe responde a un estado del ingrediente: liquido espeso, pero no hay sustento técnico que lo asocie a una composición nutricional en particular, ¿cuál es el sustento técnico que diferencia un jarabe de maíz de unos solidos de jarabe de maíz? 4. Desconoce los avances tecnológicos y científicos en materia de nuevos desarrollos de ingredientes: Grasas y aceites con perfiles de interés nutricional, sin mencionar que son vehículo de otros nutrientes u oligosacáridos y polisacáridos de bajo Dp1 y Dp2 o de bajo índice glicémico. 5. Desincentiva a la industria en el desarrollo de nuevos ingredientes y productos.
INGREDION COLOMBIA S.A.	Artículo 32	¿Cuál es la finalidad de reducir el uso de los sellos a productos que tienen estos nutrientes añadidos? El espíritu de la norma es proporcionar información cierta y clara para que el consumidor pueda hacer elecciones informadas, entonces ¿cómo se justifica que un producto que no está dentro de las exclusiones del artículo 2, que naturalmente puede ser alto en sodio y grasa saturada no lleve sellos? ¿Y, si los El Sello representa un riesgo legal por que puede entenderse como una restricción a la libre competencia
INGREDION COLOMBIA S.A.	33.4 Forma del sello positivo: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en los numerales 33.1, 33.2 y 33.3, será etiquetado con un símbolo circular de fondo color verde aguamarina y un visto bueno de color blanco en su interior, tal como se muestra en la siguiente figura	Se recomienda establecer un referente para el color "aguamarina" esto al ser ambiguo representa un riesgo de incumplimiento al momento de verificación por parte del ente de control. Es de esperar que le asigne un No. PANTONE que son internacionalmente reconocidos.
INGREDION COLOMBIA S.A.	Articulo 34 Procedimiento de Evaluación de la conformidad.	El artículo establece que se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065 (REQUISITOS PARA ORGANISMOS QUE CERTIFICAN PRODUCTOS, PROCESOS Y SERVICIOS), esto no hace sentido. ¿Como se relaciona la presentación de este certificado de conformidad y las actividades de IVC del INVIMA? ¿Se han calculado los costos de este procedimiento para las pequeñas y medianas empresas? El Certificado representa un riesgo legal por que puede entenderse como una restricción a la libre competencia
	Artículo 35. Documento para evaluar la Conformidad.	Revisar:

INGREDION COLOMBIA S.A.	Para los productos objeto del presente reglamento, sus productores e importadores deben estar en capacidad de demostrar la veracidad de la información suministrada y del cumplimiento de los requisitos exigidos, a través del Certificado de Conformidad emitido bajo el esquema enunciado en el artículo 39 del presente reglamento técnico y de acuerdo con las opciones establecidas en el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015.	El articulo 39 trata de las Medidas sanitarias y procedimiento sancionatorio, y el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015 trata los mismos numerales mencionados en el artículo 34.
INGREDION COLOMBIA S.A.	Tabla 10. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos	No existen métodos para determinación de azúcares añadidos se debe eliminar la fila o especificar como se utilizan los métodos allí mencionados para la determinación de azúcares añadidos
INGREDION COLOMBIA S.A.	Artículo 43. Vigencia y derogatorias.	Ajustar: A partir de los dieciocho (18) meses siguientes a la fecha de publicación de esta resolución, se derogan; 5° y 6° de la Resolución 2508 de 2012; Resolución 4135 de 1976 y la Resolución 333 de 2011. Racional: Los artículos: * artículos 46, 47, 48, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58 y 59 en la clasificación de Alimentos bajos en calorías y Alimentos bajos en Carbohidratos; 60, 61, 62, 63, 64, 65, 74, 75, 76, 77 y 81 de la Resolución 11488 de 1984 y los; 1°, 2° y 5° de la Resolución 1618 de 1991 - ya fueron derogados por la Resolución 333 de * el artículo 9° de la resolución 2155 de 2012 no es contradictorio, no debería derogarse. Se sugiere evaluar si es pertinente incluir la resolución 4135 de 1976, pues los rangos de los micronutrientes allí mencionados no se ajustan a los propuestos en el documento actual.
ASOCAÑA	Artículo 2°.	Adicionar en las excepciones: endulzantes de uso culinario o de mesa, mezclas de endulzantes aplica para: mezclas endulzantes granuladas, mezcla y/o endulzantes líquidos, pastillas y/o tabletas endulzantes, sucedáneos del azúcar Esto alineado con el literal (f) del Artículo 2 donde se da exclusión a los sucedáneos de la sal.
ASOCAÑA	Artículo 2°.	En el mercado se encuentran productos denominados como Dulce de guayaba ya que no aplica el término "BOCADILLO DE GUAYABA"; sin embargo, están catalogados como dulces artesanales. Se solicita relacionar como exceptuados los Dulces de guayaba en el artículo 2 del proyecto de resolución, específicamente en el Articulo 2. Acogiéndose a la reglamentación de la Superintendencia de Industria y Comercio donde regulan está clasificación.
ASOCAÑA	**Artículo 6°.** ***Prohibiciones en el etiquetado nutricional*** **.** En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones:	Se propone que los avales de Asociaciones Médicas o de Salud sean realizados bajo las condiciones señaladas en este estándar.
ASOCAÑA	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. Ítem 10.1	Se propone que los tamaños de porción de 50g o menos; se les excluya la declaración nutricional por 100 g, solo se indique la relación con base a la porción. No se sugiere manejar siempre la declaración por porción y de 100 g de alimento; solo realizarlo en algunos casos. Hay muchos productos de contenidos netos inferiores a éste valor y su valor en tabla, causa confusión, dando a entender aportes calóricos o de nutrientes mayores a los que la porción tenga. Además de espacios reducidos en empaque para una tabla tan amplia.
ASOCAÑA	**Artículo 9o.** ***Expresión de los valores.***	El contenido de Tipos de valores faltó para las tres primeras filas, se oculta el contenido al convertirlo en PDF.
ASOCAÑA	10.5.1. Energía.	El valor energético debe expresarse en kilocalorías (Kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos cuando aplique
ASOCAÑA	10.5.1. Energía. Numeral a)	Se considera apropiado no manejar decimales en el caso de expresar las calorías por porción, además el literal 9 se refiere al manejo de cantidades de valores de referencia de nutrientes más no de valores energéticos a declarar. Debe relacionarse ahí. Revisar si se realiza la aproximación al entero más cercano para el caso de las calorías.
ASOCAÑA	10.5.4 Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos Numeral a)	a) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento según aplique. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de azúcar por 100 g de alimentos, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarará como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares".
ASOCAÑA	Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes. 11.1 numerales a,b y c	En el caso de edulcorantes naturales o artificiales tales como: stevia, acesulfame K, sucralosa, ampliamente conocidos se sugiere relacionar que el fabricante compartirá los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional. Así como está para En todo caso, los edulcorantes artificiales deberán ser informados visiblemente en la etiqueta, debido a que estos si bien no aportan contenido calórico, lo cierto es que no están probados sus beneficios a la salud y deben ser declarados.

ASOCAÑA	**Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General**	Normalmente se utiliza la porción de azúcar referenciada de 5 g en las diferentes presentaciones que hay disponible en el mercado Colombiano: tubipack, sachet, sobres, entre otros.
ASOCAÑA	**Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General**	No se realiza recomendación para los valores diarios de consumo para alimentos en fresco. Se propone relacionar consumo de fruta en fresco: " Todas las frutas excepto las listadas en categorías separadas: se propone una porción de fruta de 55 g"(está cantidad está alineada con el consumo referido en la Tabla No. 5 para el uso de frutas como ingrediente principal). Realizar mención de consumo y porciones de frutas y verduras. De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) se recomienda como objetivo poblacional la ingesta de un mínimo de 400 g diarios de frutas y verduras; ó cinco porciones de 80 gramos cada una (excluidas las patatas y otros tubérculos feculentos).
ASOCAÑA	**ARTICULO 13. Valores diarios de referencia. Tabla 3. Valores diarios de referencia de nutrientes**	No relacionaron valores diarios de referencia para los siguientes nutrientes: biotina, manganeso, cromo, molibdeno, cloro y flúor. En la resolución 333 de 2011 si estaba el VDR.
ASOCAÑA	**Artículo 15°. Valores diarios de referencia**	Relacionar Para la Vitamina A también en valores de UI el VDR aparte de µg ER. Así mismo, en relación con el azúcar hacer referencia a la resolución 3808 de 2016 de Minsalud sobre recomendación de ingesta de azúcar.
ASOCAÑA	**Artículo 15°. Valores diarios de referencia**	Los resultados de análisis propuestos con la metodología señalan para azúcares añadidos, no son claros de hacer distinción de separar los valores de azúcares añadidos e azúcares intrínsecos del alimento. Con que criterio se asumiría para construir la propuesta de la nueva tabla nutricional. Por ejemplo: Productos que contengan frutas en la formulación y sacarosa ó fructosa agregadas entre sus ingredientes. La propuesta es cuando se tenga este tipo de restricciones se admita el uso de la composición teórica al momento de ser preparado el alimento, para distinguir los valores de azúcares añadidos e intrínsecos.
ASOCAÑA	**Capítulo IV** **Declaración de propiedades nutricionales.** **Artículo 16°. *Requisitos*.** Todo alimento que haga uso de declaraciones de propiedades nutricionales debe cumplir con los siguientes requisitos:	Se sugiere relacionar los métodos analíticos para determinar todos los nutrientes de la Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes. En el proyecto de resolución solo indican: sodio, grasa saturada, y azúcares añadidos.
ASOCAÑA	19.1 Bajo en: para utilizar el descriptor "bajo en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos:	El nivel bajo no corresponde a la recomendación OMS adoptada por el país a través de la resolución 3803 de 2016. Este se referenció como el 10% del Valor calórico total esto es, 25 gramos para menores de 4 años y 50 gramos para mayores. El 0,5 gramos es casi imposible de lograr en una alimentación variada, equilibrada y suficiente promovida por la constitución política nacional.
ASOCAÑA	**19.3 Libre de:** para utilizar el descriptor "libre de" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos:	No es claro la diferencia del uso del término entre "**LIBRE DE**" o "**BAJO EN**" azúcares totales ya que las 2 tablas tienen el mismo límite de 0.5 g de azúcares totales por 100 g de alimento. No aparece la área descriptor "**BAJO EN**" azúcar; que se aplique para contenidos inferiores a 10 g en 100 g de alimento (sólidos). Y para líquidos 5 g en 100 ml de alimento (líquidos). Teneren cuenta que el nivel bajo no corresponde a la recomendación OMS adoptada por el país a través de la resolución
ASOCAÑA	**Artículo 21°. *Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas.***	La declaración del término "**LIGHT**" para calorías o de contenido de grasas no se encuentra en éste proyecto de Resolución. Hay muchos productos de diferentes categorías en el mercado con esta definición "**LIGHT**". No hay referenciación en la resolución propuesta referente a la comparación y definición de uso del término LIGHT. La Res 333 de 2011 lo regulo de la siguiente manera: Calorías: - Si el 50 % o más de las calorías totales provienen de la grasa, la grasa debe ser reducida por lo menos en un 50% por porción declarada en la etiqueta, comparado con el alimento de referencia. - Si el 50% o menos de las calorías del alimento provienen de la grasa: **1)** El contenido de grasa total es reducido en 50% o más por porción declarada en la etiqueta, comparado con el alimento de referencia, o **2)** Las calorías deben ser reducidas al menos un 33% por porción declarada en la etiqueta, comparado con el alimento de referencia. - En el caso de mezclas endulzantes elaboradas con azúcar y edulcorantes no calóricos o sustitutos de azúcar, se permite el término "Light" siempre y cuando la porción declarada en la etiqueta tenga un poder edulcorante similar al del azúcar y sea inferior al 50% de la cantidad de referencia establecida en el Anexo del presente reglamento. En estos casos el fabricante debe indicar en la etiqueta que el término "Light" corresponde a la forma de uso o consumo Debe hacerse explícita la mención de todo esto para no dejar un vacío jurídico. La propuesta es que se continue con el uso y manejo del termino de LIGHT para calorías
ASOCAÑA	**Artículo 22°. Términos o descriptores permitidos para las** "Sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados":	Si el productor informa que no tiene azúcares añadidos, agregados o adicionados, debe en todo caso, informar visiblemente si a dicho producto le han sido adicionados edulcorantes no calóricos, debido a que estos si bien no aportan contenido calórico, lo cierto es que no están probados sus beneficios a la salud Para cumplir con este descriptor, el alimento no debe contener ningún ingrediente que contenga edulcorantes artificiales.
ASOCAÑA	30.1 **Formato vertical estándar.**	No aparece la equivalencia en porcentajes (%) del VDR para los nutrientes en tabla nutricional; y esta cifra es una buena guía al consumidor en la interpretación. Además de la interpretación de guía basado en una dieta de 2000 calorías. La relación de porción y "100 g" de contenido nutricional para un producto con un contenido neto inferior a 50 g se considera no necesaria, además por espacio en los empaques
ASOCAÑA	30.2 Formato simplificado.	No aparece la equivalencia en porcentajes (%) del VDR para los nutrientes en tabla nutricional; y esta cifra es una buena guía al consumidor en la interpretación La relación de porción y "100 g" de contenido nutricional para un producto con un contenido neto inferior a 50 g se considera no necesaria, además por espacio en los empaques
ASOCAÑA	30.4 Formato tabular.	No aparece la equivalencia en porcentajes (%) del VDR para los nutrientes en tabla nutricional; y esta cifra es una buena guía al consumidor en la interpretación La relación de porción y "100 g" de contenido nutricional para un producto con un contenido neto inferior a 50 g se considera no necesaria, además por espacio en los empaques
	30.5.2 Formato lineal	Hay productos de venta individual de alimentos con contenido neto inferior a 100 g, relacionar una tabla con 100 g, no genera comunicación clara al consumidor de lo que realmente está consumiendo en esa porción, se recomienda relacionar en formato lineal la información nutricional de la porción

ASOCAÑA	32.1 Forma del sello de advertencia	Debido a lo que reviste para la salud, el consumo de edulcorantes no calóricos o artificiales, resulta imperativo Incluir un sello o indicativo visible de advertencia. Por ejemplo: Aspartame por su contenido de fenilalanina o Sucralosa por su contenido de cloro. Así mismo, el aspartame es un riesgo para los fenolcetonuricos.
		Si en el alimento se informa que no tiene azúcares añadidos, agregados o adicionados, debe en todo caso, informar visiblemente si a dicho alimento le han sido adicionados edulcorantes no calóricos, debido a que estos si bien no aportan contenido calórico, lo cierto es que no están probados sus beneficios a la salud y deben ser declarados. Así mismo, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica de su posibilidad de utilizarlo sin riesgo para la salud. Es imperativo que el alimento informe que tiene edulcorantes
ASOCAÑA	33. Sello positivo	El sello positivo puede incentivar el consumo desmedido de un alimento hasta sobre pasar las cantidades recomendadas puesto que crea confusión en los consumidores. Se sugiere advertir al consumidor sobre la cantidad máxima de alimentos con sello positivo que puede consumir al día o eliminar el sello positivo.
ASOCAÑA	33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y no calóricos.	No es claro el texto: el uso de sello POSITIVO no se puede utilizar cuando se tiene en la formulación mezclas de edulcorantes calóricos y no calóricos?. En todo caso, cuando se usen edulcorantes no calóricos o artificiales no podrán hacer uso del sello positivo
ASOCAÑA	**Artículo 34.** Procedimiento de Evaluación de la conformidad.	La norma ISO/IEC 17065 aplica para los laboratorios que generen el certificado en mención, más no para el cumplimiento del producto.

		Propuesta: **Artículo 34.** Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad del laboratorio bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del Se requiere ampliar el procedimiento de certificación de conformidad que realizarían los laboratorios externos para un producto cumpliendo con la resolución propuesta de etiquetado frontal. Por equidad en el trato, dichos laboratorios deberán cumplir con todo el procedimiento y requisitos de la evaluación de la .
ASOCAÑA	**Articulo o lineamiento adicional**	Hay ausencia del uso de la declaración de contenido de probióticos, En la resolución 333 de 2011 se tenía regulado con un contenido de 1 x 10^8 UFC/g para la declaración de contenido de probióticos. La propuesta es continuar con el uso de la declaración de probióticos
Universidad de Antioquía		∅ **Artículo 2°. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución. .Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos:** **d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias.** ¿Qué sucede con la mantequilla, la crema de leche, la manteca de cacao, el aceite líquido de palma, de oliva, de semillas soya, sésamo, girasol, sacha inchi, etc., las grasas hidrogenadas o parcialmente hidrogenadas (cremosos y sólidos, las margarinas…)? TODOS SON INGREDIENTES CULINARIOS y no figuran. ¿Por qué al azúcar y a la panela no les aplica esta normativa técnica y a los anteriormente **e) Etiquetas con superficies pequeñas (25 cm2).** Esto es una buena oportunidad para que lo fundamental y determinante, por lo cual se establece este reglamento técnico, efecto adverso no deseable y prevenible, sea sustituido por la forma. Por tanto, la solución es prohibir la producción, el envasado o empacado y la comercialización de alimentos con envases o empaques pequeños, es decir porciones pequeñas y por ende etiquetas pequeñas (25 cm2), que en otras condiciones de empaque son sujetos de aplicarles el presente proyecto de reglamento técnico. Lo esencial no es el empaque, es el contenido!!! Una persona puede ingerir varias porciones, entonces… "Nada es veneno, todo es veneno, el veneno está en la dosis (cantidad y frecuencia). **f) Sucedáneos de la sal.** Estos también son ingredientes culinarios y están excluidos del cumplimiento del rotulado frontal de advertencia en el borrador del proyecto de resolución. Por qué los sucedáneos de la sal tienen un literal aparte del literal a) Ingredientes culinarios, en donde figura la sal y las Nuevamente la inquietud: ¿cuál es la razón para que la mantequilla, el aceite de palma, los aceites cremosos y sólidos (hidrogenados), las margarinas,… no estén exceptuados? **g) Alimentos artesanales, tales como:** manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos. No es lo artesanal, la técnica o proceso productivo, o la denominación de origen… **es el contenido,** lo que determina el **efecto adverso no deseable y prevenible!!!** Por qué estos se exceptúan del borrador del proyecto de resolución? El bocadillo de guayaba de Mogotes o de cualquier otra región o lugar, también aplica, o sólo es para el "veleño"?
Universidad de Antioquía		∅ **Artículo 24°. Declaración de propiedades de salud.** Las declaraciones son de dos tipos: 1. Declaración en función de nutrientes, y 2. Declaración de propiedades de reducción de nutrientes. Los tipos de declaración de propiedades de salud no coinciden con lo mencionado en los sub numerales de dicho artículo. La declaración 2 no aparece especificada en los sub numerales del artículo 24. No se mencionan las declaraciones de propiedades de salud específicas permitidas para cada tipo de En la numeración del articulado se repite dos veces el número 24. Este es un sub numeral del artículo 24.
Universidad de Antioquía		∅ **Numeral 32.4**. **Alimentos envasados exceptuados**. se repite la palabra del consecutivamente, dos veces: "Quedan exceptuados del etiquetado frontal de advertencia los productos que están en el parágrafo del del artículo 2 del presente
Aristizabal	**CONSIDERANDO** Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, como una medida necesaria para garantizar la calidad e inocuidad del producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.	Ajustar la redacción, toda vez que la intención del rotulado nutricional y de Frente de etiqueta no tienen como objetivo garantizar la calidad e inocuidad del producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma, su objetivo es de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada. Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, como una medida necesaria para proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada.
Aristizabal	**Artículo 1°. Objeto.** La presente resolución tiene por objeto	Modificar, retirar las palabras "de advertencia"
	Capítulo I **Objeto, campo de aplicación y definiciones**	
Aristizabal	**Artículo 2°. Campo de aplicación.** Las disposiciones de	En Campo de aplicación dejar consumo humano **final**
	Art 2. Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta	a)En Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses cambiar por Formulas para lactantes y Alimentos complementarios de la leche materna, de

	a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial. c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2). f) Sucedáneos de la sal. g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso	e)En ingredientes culinarios incluir grasas de origen animal sin adición de sodio, azúcar o grasas saturadas. f)En Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2), dejar etiquetas con superficies pequeñas (**77cm2**), Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) **Fórmulas para lactantes, continuación y alimentos para niños pequeños** e) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel y sal; Vinagre, especias **y grasas de origen animal sin adicion de sodio, azúcar o grasas** f) Etiquetas con superficies pequeñas (77 cm2).
	Artículo 2 - Parágrafo. Literal B	
Aristizabal	**Artículo 2 - Parágrafo. Literal D**	D)En ingredientes culinarios incluir grasas de origen animal sin adición de sodio, azúcar o grasas saturadas.
	Artículo 2 - Parágrafo. Literal E	E)En Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2), dejar etiquetas con superficies pequeñas (77cm2).
Aristizabal	**Artículo 2 - literal G**	Incluir dentro de los productos artesanales, aquellos similares a los que se discriminan, por ej. Arequipe
	Artículo 2 - literal H	Incluir las materias primas o alimentos para uso industrial
Aristizabal	**Artículo 3°. Definiciones.** Azúcares añadidos: son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o	Cambiar y ajustar la definición de azucares añadidos o adicionados Artículo 3°. Definiciones. - 2. Aclaración del texto ya que no es claro el sentido del mismo toda vez que los azúcares presentes en los zumos 100% de fruta son de Azúcares añadidos: Por azúcares añadidos se entenderá: a. La adición de algún tipo de azúcares a los alimentos. (ejemplos: sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabe de maíz, etc.) c) La adición de ingredientes que contenga azúcares en sustitución de los azúcares añadidos (ejemplos: concentrados d) El aumento de alguna otra manera del contenido de azúcares del propio alimento, por encima de la cantidad aportada por los ingredientes.
Aristizabal	Definiciones	Crear definición de alimento hecho artesanalmente
	Artículo 3°. Definiciones. Azúcares libres: nutriente definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione	Eliminar definición de Azúcares libres
Aristizabal	**Artículo 3°. Definiciones.**	Incluir definición de Cara principal
	Artículo 3°. Definiciones. Declaración de propiedades de	Se sugiere dejar una definición armonizada con normas internacionales, como la de la UE
Aristizabal	**Artículo 3°. Definiciones. Declaraciones de propiedades**	Se sugiere dejar una definición armonizada con normas internacionales, como la de la UE
	Artículo 3°. Definiciones. Edulcorantes	Ajustar la declaración de edulcorante
Aristizabal	**Artículo 3°. Definiciones. Fibra dietaria o dietética:** son carbohidratos, análogos de carbohidratos y lignina, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del tracto gastrointestinal de los humanos. La fibra dietaria puede ser soluble o insoluble.	Modificar la definición de fibra dietaria o dietética de acuerdo con normas internacionales. Por «fibra alimentaria» se entenderán los polímeros crabohidratos con tres o más unidades monoméricas, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes: — polímeros de carbohidratos comestibles presentes de modo natural en los alimentos tal como se consumen, — polímeros de carbohidratos comestibles que se han obtenido a partir de materia prima alimenticia por medios físicos, enzimáticos o químicos y que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas,
Aristizabal	**Artículo 3°. Definiciones.**	Incluir las definiciones de fibra soluble e insoluble. Fibra soluble: la fracción de la fibra dietaría soluble en agua Fibra insoluble: la fracción de la fibra dietaría que es insoluble en agua
Aristizabal	**Artículo 3°. Definiciones.**	Incluir la definición de Porción
	Artículo 3°. Definiciones. Fortificado: significa la adición de	Modificar la definición buscando su armonización con referente internacional
Aristizabal	**Artículo 3°. Definiciones. Rotulado o etiquetado frontal**	Quitar el término "de advertencia" e incluir una definición más clara
	Articulo 5. Características del etiquetado nutricional	
Aristizabal	5.2 La información no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto. 5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, que no induzca a confusión o engaño.	Uno de los dos numerales debería eliminarse, ya que dicen lo mismo 5.2 La información no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto.
Aristizabal	5.3 La información no debe llevar a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. Una delimitación cuantitativa más exacta para los individuos no es válida, porque no hay manera significativa de que el conocimiento acerca de los requerimientos individuales se pueda utilizar en el etiquetado. 5.4 Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin conflicto de interés en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública.	Se solicita dar claridad en los numerales 5.3 y 5.4, no se comprenden

Aristizabal	**Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional.**	
Aristizabal Aristizabal Aristizabal Aristizabal	**Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional.** En 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor 6.2 De propiedades que no estén basadas en evidencia 6.3 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el **6.4 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen** **6.5 Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos** 6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida.	Eliminar el numeral 6.4 y el 6.5 Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional. En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones: 6.1 De las propiedades que le hagen entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere. 6.2 De propiedades que no estén basadas en evidencia científica. 6.3 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. 6.4 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida. 6.5. Expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias.
Aristizabal	6.7 Expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias	
	Capítulo II. **Declaración de nutrientes**	
Aristizabal	**Artículo 7 - Capitulo II**	1. Cambiar alimento procesado por alimento envasado. 2. Corregir capítulo VII a capítulo VI
Aristizabal	**Artículo 9. Expresión de los valores** En la información nutricional, se expresará "cero" ó "0" ó "no contiene" para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como "no significativas" de acuerdo a la tabla siguiente: Tabla 2. Cantidades no significativas	Hacer ajuste al enunciado del articulo 9, asi como en la tabla 2 incluir los criterio para, fibra dietaria, vitaminas y minerales Ajustes de la Tabla 1 y la tabla 2: Cambiar valor no significativo de grasa saturada de menor o igual 0,2 g a menor o igual 0,5 g y Grasa tras de menor o igual 0,1 g a menor o
Aristizabal	**Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes.** La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales: **10.2** El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye. Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:	Eliminar numeral 10.2
Aristizabal	**Artículo 10.3** Los valores de los nutrientes que figuren en la	Mantener el concepto de la Res. 333 de 2011
Aristizabal	**Artículo 10.3.a)**Nutrientes adicionados al alimento: El **10.3.b)** Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El	Mantener el concepto de la Res. 333 de 2011 a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta; b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio se acepta un exceso no mayor del 20% sobre el valor declarado en la
Aristizabal	**Artículo 10.3.**	Incluir Parágrafo
Aristizabal	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración obligatoria** **10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada,** **e)** La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que **contienen menos de 1 g de fibra dietaria por 100 g** de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble.	**e)** Corregir para que sea coherente con lo definido en la tabla 2 Cantidades no significativas. **10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria.** Incluir la forma de declaración y redondeo de los polialcoholes para el **núméral d,** considerando que deben seguir las mismas normas sobre carbohidratos. e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de fibra dietaria por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble.
Aristizabal	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración obligatoria** **10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos.** Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos:	Corregir para que sea coherente con lo definido en la tabla 2 Cantidades no significativas del artículo 9. 10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: Hacer referencia únicamente a los azúcares o polialcoholes. Eliminar edulcorantes artificiales.
	b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de **1 g de azúcar por 100 g de alimentos**, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares".	b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de **0,5 g de azúcar por 100 g de alimentos**, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares".

Aristizabal	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración obligatoria**	Corregir para que sea coherente con lo definido en el artículo 9 tabla 1. 10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro, calcio y zinc. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, deben expresarse de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción, por 100 g de alimento o 100ml según corresponda. La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de…" o "No es una fuente significativa de…" seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran.
Aristizabal	**10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro y zinc.** Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, **deben expresarse en números enteros** de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de…" o "No es una fuente significativa de…" seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran. Vitaminas y minerales	Incluir el Calcio como nutriente obligatorio
Aristizabal	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración obligatoria** **10.5.6.** Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc **se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2%** del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.	Debería incluirse el calcio como nutriente obligatorio y modificar redacción para que se puedan declarar nutrientes presentes naturalmente. 10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro, calcio y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento, si están presentes naturalmente o si han sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.
		Hay un error de numeración, no hay un numeral 10.6
Aristizabal	**Artículo 10. Numeral 10.7**	Ajustar la numeración a 10.6 10.6.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes. Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes, deben expresarse de acuerdo

Aristizabal	**10.7.2** Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de alimento y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento	Eliminar porque ya está contemplado dentro del numeral 10.5.6.
	INCLUIR 10.7.2	Incluir un nuevo numeral en donde permita hacer voluntaria la declaración de los nutrientes naturalmente presentes en un alimento.
Aristizabal	**Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes**. El cálculo de energía se realiza con base en los valores reales de los nutrientes. Para el cálculo de energía y nutrientes se tendrán en cuenta los siguientes criterios:	El calculo de la energía debería ser a partir de los datos de la tabla nutricional, para que al momento del cálculo por parte del consumidor Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes. **La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa,** Para el numeral **11.1. B)** Modificar la tabla, inluyendo otros azúcares y Polialcoholes. b) Para polialcoholes como
Aristizabal	**Art. 11.1 Energía** **c)** Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.	Eliminar literal C.
Aristizabal	**Articulo 12 Tamaños y Características de las porciones.** A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos:	
		cambiar la palabra "debe" dentro del enunciado del numeral 12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento puede ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas:
Aristizabal	**12.1 .** El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento **debe** ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas:	
	Articulo 12 Tamaños y Características de las porciones.	Modificar el titulo de la tabla 4 para unificar denominación de los grupos de acuerdo a la edad
Aristizabal		Ajustar las cantidades de referencia , separando las porciones correspondientes a cereales infantiles para colada y para papilla. Ajustar las cantidades de referencia para Compotas Alinear con referentes internacionales
	Crema de leche	Alinear con referentes internacionales Crema de leche 15 ml
Aristizabal	**Articulo 12 Tamaños y Características de las porciones.** **Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General** [1,2]	**Tabla 4. Cantidades de Referencia para Alimentos Infantiles** Alimento / Cantidad de referencia Cereales secos instantáneos como espesante o para preparar colada, papilla / 10g Galletas / 10g Compotas / 60g Leche (a partir de 1 año) / 80ml Yogurt / 60g **Tabla 4. Cantidades de Referencia para alimentos Infantiles** Alimento / Cantidad de Referencia Cereales secos instantáneos como espesante o para preparar colaca / 10 g Cereales secos instantáneos para preparar papilla / 30 g Galletas / 10 g Compotas / 110 g Cereales preparados listos para consumir / 110 g Leche (a partir de un año / 80 ml Yogurt / 100 g Unificar denominación de los grupos de acuerdo a la edad en la tabla 5
	Artículo 12, Numeral 12.1 - Tabla 5	Ajustar la denominación Leches fermentadas y cantidad de referencia para los productos yogur liquido y bebida láctea fermentada y bebidas
Aristizabal	**Artículo 12 Tamaños y Características de las**	Incluir las dos formas de declarar mililitros en el sistema internacional (ml y mL)
Aristizabal	**Articulo 12 Tamaños y Características de las porciones** **12.6.** Porciones de alimentos en unidades individuales (por a) Si la unidad pesa el 50% o menos de la cantidad de	Modificar 12.6 Envases de porciones individuales: los productos alimenticios envasados y vendidos individualmente, con un contenido menor del 200% de la cantidad de referencia, son considerados como envases de porción individual y el contenido total del envase debe ser rotulado como una porción. No obstante, se aceptan las siguientes excepciones: a) Cuando el alimento tiene una cantidad de referencia de 100 g, 100 ml, o mayor y el envase contiene más del 150% pero menos del 200% de la cantidad de referencia, el fabricante tiene la opción de declarar que el envase tiene una (1) ó dos (2) porciones del alimento. b) Cuando el envase vendido individualmente contiene 200% o más de la cantidad de referencia pueden ser etiquetados como una (1) sola porción, si el contenido completo del envase puede ser razonablemente consumido en una ocasión.
	Ejemplo: Peso de l Cantidad Número d Tamaño d 13g Equivale al 43% de la cantidad de referencia 30g 30g/13g = 2,3 2,5 galletas (33g aprox.)	**Tabla 5. Cantidades de Referencia para alimentos en general** Alimento / Cantidad de Referencia Leches Fermentadas (yogur, kumis, kefir, Yogur en base a sulfitos alternativos) / 200 (g o ml)** Bebidas lácteas fermentadas / 200 (g o ml)* Bebidas con leche / 200 (g o ml)* Queso Fresco tipo campesino o mozzarella / 90 g Queso Tipo Petit Suisse / 45 g Queso para untar / 15 g *** Para alimentos semisólidos o viscosos según Res 5109 de 2005, aplica para tabla 5**

	b) Si la unidad pesa más del 50%, pero menos del 70% de la cantidad de referencia, el fabricante puede declarar una unidad o dos unidades como el tamaño de la porción; Ejemplo: Galletas. Peso de la unidad Cantidad de referencia Número de unidades Tamaño de porción 18g Equivale al 60% de la cantidad de referencia 30g 30g/18g = 1,7 2 galletas (36g aprox.) c) Si la unidad pesa por lo menos el 70%, pero menos del 150% de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción es una (1) unidad; Ejemplo: Galletas. Peso de la unidad Cantidad de referencia Número de unidades Tamaño de porción 42g Equivale al 140% de la cantidad de referencia 30g 30g/18g = 1,7 1 galleta (42g aprox.) d) Si la unidad pesa el 150% o más que la cantidad de referencia, se puede declarar que la unidad es equivalente a una porción, siempre y cuando esa unidad pueda razonablemente ser consumida por una persona en una sola ocasión. Ejemplo: Galletas. Peso de la unidad Cantidad de referencia Número de unidades Tamaño de porción 57g Equivale al 190% de la cantidad de referencia 30g 30g/57g = 0,5 1 galleta (57g aprox.) *Revisar si 57g (lo que pesa 1 galleta), puede ser consumida por una persona en una sola ocasión	
Aristizabal	**Artículo 14°. Abreviaturas permitidas.** Para la declaración Gramos G Mililitros Ml	Corregir de acuerdo al SI Artículo 14°. Abreviaturas permitidas. Para la declaración de energía, nutrientes y el tamaño de las porciones de que trata el presente capítulo, únicamente se permite el uso de las siguientes abreviaturas Gramos g
Aristizabal	**Capítulo III.** **Valores diarios de referencia de nutrientes**	
Aristizabal	**Artículo 15°. Valores diarios de referencia.** Para el Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes **Niños mayores de 7 meses y menores de 4 años**	Cambiar en el enunciado del artículo Arti del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes val de 6 meses y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes
	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes	**Incluir en la tabla los valores de los siguientes micronutrientes manganeso, molibdeno, biotina, cromo, cloro, flúor**
	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes	**Ajustar el valor de proteína en la tabla 8**
Aristizabal		Se propone para la tabla 8 mantener los valores de referencia de los tres macronutrientes: Grasa, Carbohidratos Totales y Proteína. Se propone para grasa 65 g (585 calorías), Carbohidratos totales 300 g (1200 calorías) y Proteína 50 g (200 calorías)
Aristizabal	**Capítulo** **Declaración de propiedades nutricionales**	
Aristizabal	Establecer que las propiedades nutricionales se realicen por porción del alimento y no por 100 g o ml del producto	Se propone que las declaraciones de propiedades nutricionales apliquen para las porciones de producto. 16.1 Requisitos generales: Las declaraciones de propiedades nutricionales deben realizarse por porción del alimento declarada en la tabla nutricional teniendo en cuenta los siguientes requisitos: Los requisitos mencionados aplican para los artículos 16, 17, 18, 19, 20, 21 y 22. del presente capitulo y del capitulo V articulos 23 y 24.
Aristizabal	**Articulo 18 Condiciones generales para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes**	
	18.3 Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza,	Corregir
	18.4 El término "libre de sal" debe cumplir con el criterio "libre	Eliminar la frase: cumpliendo con los requisitos de la declaración de propiedades nutricionales "Sin sal/sodio añadido".
	Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las	Agregar el descriptor: Alto como sinónimo de Excelente fuente

Aristizabal	**19.1 .** Excelente fuente: por 100g o 100ml, el alimento **debe contener 30% o más** del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.	Modificar el porcentaje del 30% o más por 20% o más VDR. 19.1 Excelente fuente: por porción declarada en la etiqueta, el alimento debe contener 20% ó más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos. La declaración debe hacerse por porción declarada y no en 100 g o ml del producto.
Aristizabal	19.2 Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.	Modificar el porcentaje del 15% al 29% por 10% al 19% del VDR. 19.2 Buena fuente: por porción declarada el alimento contiene 10% al 19% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1. La declaración debe hacerse por porción declarada y no en 100 g o ml del producto.
	19.3 Libre de	
Aristizabal	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" Requisitos para el descriptor "Libre de" (por 100g o 100ml)	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto. Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" Requisitos para el descriptor "Libre de" (por porción declarada)
Aristizabal	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" Ácidos grasos trans: – No contiene ácidos grasos trans (0g) – El alimento no debe contener ingredientes que sean – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de ácidos grasos trans, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa trans.	El límite debe ser 0,5 g Ácidos grasos trans: – Contiene menos de 0,5 g de ácidos grasos trans – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa. – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de ácidos grasos trans, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa trans.
Aristizabal	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" Los alimentos que cumplan con el descriptor "libre de",	Incluir sinónimos "SIN" y "0%" Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" Los alimentos que cumplan con el descriptor "libre de", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "Sin" "no contiene"; "cero" (o su
	19.4 Bajo en	
Aristizabal	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" Requisitos para el descriptor "Bajo en" (por 100g o 100ml)	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto. Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" Requisitos para el descriptor "Bajo en" (por porción declarada)
Aristizabal	Calorías: – Contiene un máximo de 40 kcal por 100 g o 20 kcal por 100	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto. Calorías: – Contiene un máximo de 40 kcal por porción
Aristizabal	Grasa: – Contiene un máximo de 3g por 100g (sólidos) o 1,5 g por El término "bajo en grasa" podrá ser utilizado en la leche	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto. Grasa: - Contiene 3 g o menos de grasa total por porción El término "bajo en grasa" podrá ser utilizado en la leche semidescremada, siempre y cuando cumpla los requisitos establecidos en este literal.
Aristizabal	Grasa saturada – Contiene un máximo de 1,5 g por 100g (sólidos) 0,75 g por	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto. Grasa saturada. - Contiene máximo 1 g de grasa saturada por porción y las calorías provenientes de la grasa saturada no deben superar el 15% de las calorías totales
	Ácidos grasos trans: – No contiene ácidos grasos trans (0g)	

Aristizabal	– El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa. – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de ácidos grasos trans, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa trans.	Eliminar
Aristizabal	Azúcares totales: – Contiene menos de 0,5 g de azúcares totales.	Eliminar
Aristizabal	Sodio: Contiene un máximo 80mg por 100g o 100ml de alimento.	Ajustar el valor de sodio de 80 mg a 140 mg por porción Contiene un máximo 140 mg por porción El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto.
Aristizabal	**Sodio**: Contiene un máximo 80mg por 100g o 100ml de alimento. El término "bajo en sal" puede usarse si el producto cumple con el criterio "bajo en sodio". Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de".	La sección: Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de" Debe quedar fuera de la tabla, y no en la casilla de sodio Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de"
Aristizabal	**19.5 Muy bajo en**: solamente se permite para sodio, si contiene un máximo 40mg por 100g o 100ml de alimento.	Modificar el valor de sodio de 40 a 35 mg por porción 19.5 Muy bajo en: solamente se permite para sodio, si por porción declarada en la etiqueta el alimento contiene un máximo de 35 mg de sodio El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por **porción** y no por 100 g o ml del producto.
Aristizabal	**19.6 Magro**: debe contener menos de 10 g de grasa total,	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por **porción** y no por 100 g o ml del producto.
	19.7 Extramagro: para el caso de carnes y pescados,	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por **porción** y no por 100 g o ml del producto.
	19.8.1 Principios generales para la fortificación de nutrientes a los alimentos. La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos cumplirá los siguientes principios generales:	Modificar el numeral g. 19.8.1 Principios generales para la fortificación de nutrientes a los alimentos. La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos cumplirá los siguientes principios generales:g) Deberá disponerse de métodos de medición normalizados o internacionalmente aceptados por organismos competentes para control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados en los alimentos

	g) Deberá disponerse de métodos de medición, control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados a los alimentos	
	19.8.2 Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a	Modificar
Aristizabal	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	Incluir fuentes de compuestos que faltan: **Vitamina E:** tocoferoles mixtos (*) tocotrienol/tocoferol (**) (*) ALFA-tocoferol < 20 %, beta-tocoferol < 10 %, gamma-tocoferol 50 % – 70 % y delta-tocoferol 10 % – 30 %. (**) Niveles típicos de los tocoferoles y tocotrienoles individuales: — 115 mg/g alfa-tocoferol (101 mg/g como mínimo) — 5 mg/g beta-tocoferol (< 1 mg/g como mínimo) — 45 mg/g gamma-tocoferol (25 mg/g como mínimo) — 12 mg/g delta-tocoferol (3 mg/g como mínimo) — 67 mg/g alfa-tocotrienol (30 mg/g como mínimo) — < 1 mg/g beta-tocotrienol (< 1 mg/g como mínimo) — 82 mg/g gamma-tocotrienol (45 mg/g como mínimo) — 5 mg/g delta-tocotrienol (< 1 mg/g como mínimo).
Aristizabal	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	Incluir fuentes de compuestos que faltan **Vitamina B1** cloruro de monofosfato de tiamina cloruro de pirofosfato de tiamina **Niacina** hexanicotinato de inositol (hexaniacinato de inositol) **Acido Pantoténico** pantetina **Vitamina B12** 5'-desoxiadenosilcobalamina metilcobalamina **Biotina** D-biotina **Vitamina C** L-ascorbato de magnesio L-ascorbato de zinc
Aristizabal	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	**Calcio** acetato de calcio L-ascorbato cálcico bisglicinato de calcio piruvato de calcio succinato de calcio L-lisinato de calcio L-pidolato de calcio L-treonato de calcio **Magnesio** L-ascorbato de magnesio bisglicinato de magnesio L-lisinato de magnesio malato de magnesio L-pidolato de magnesio piruvato de magnesio succinato de magnesio taurinato de magnesio acetil taurinato de magnesio
Aristizabal	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	**Hierro** L-pidolato ferroso fosfato ferroso taurinato de hierro (II) **Yodo** L-aspartato de cobre bisglicinato de cobre óxido de cobre (II) **Zinc** L-ascorbato de cinc L-aspartato de cinc L-lisinato de cinc malato de cinc mono-L-metionina-sulfato de cinc L-pidolato de cinc picolinato de cinc
Aristizabal	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	**Selenio** L-seleniometionina ácido selenioso **Potasio** L-pidolato de potasio malato de potasio **Yodo:** yoduro de sodio yodato de sodio yoduro de potasio yodato de potasio **Manganeso**

		ascorbato de manganeso L-aspartato de manganeso bisglicinato de manganeso carbonato de manganeso cloruro de manganeso citrato de manganeso
Aristizabal	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	**Cromo:** cloruro de cromo (III) lactato de cromo (III) trihidrato nitrato de cromo picolinato de cromo sulfato de cromo (III) **Molibdeno** molibdato de amonio [molibdeno (VI)] molibdato de potasio [molibdeno (VI)] molibdato de sodio [molibdeno (VI)] **Flúor** fluoruro de calcio fluoruro de potasio fluoruro de sodio monofluorofosfato de sodio
Aristizabal	**19.8.3 Rangos mínimos y Máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales**	
	Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales Titulo de la columna "Rango para alimentos dirigidos al grupo	**Modificar el título de la Columna y presentar el rango por porción de consumo del alimento** Eliminar tabla de máximos y mínimos Se considera que un alimento es forticado cuando ha sido adicionado por lo menos en un 15% del valor diario de referencia y no **Parágrafo 1:** Para la selección de los UL, se tomará como referencia los mencionados en la resolución 3803 del 2016 por el cual se establecen las Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL - Tolerable Upper Leve/ Intake): nivel de ingesta promedio más alto de la ingesta diaria de un nutriente ser tolerado biológicamente por un individuo. **Parágrafo 2.** Se excluye del cumplimiento del presente artículo los alimentos cuya fortificación sea obligatoria. **Parágrafo 3.** La declaración del descriptor "fortificado", puede hacerse de la siguiente manera: "Fortificado con Vitaminas X y Minerales X",
Aristizabal	Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos	Indicar cuales son los referentes bajo los cuales se proponen los valores de la tabla para fortificar alimentos
	Artículo 20°. Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas.	
	20.3.3 La información indicada en los numerales 18.3.1 y	Los numerales no existen, debe ajustarse a los numerales que apliquen.
	20.4. El alimento reducido en grasa saturada, no debe aumentar el contenido de ácidos grasos trans 20.5 El alimento reducido en ácidos grasos trans no debe aumentar el contenido de ácidos grasos saturados.	No se comprende el mensaje, se requiere de aclaración.
Aristizabal	**Articulo 21 Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas**	
	Numeral 21.1 Tabla 13. Requisitos para el descriptor Nutriente Requisitos (por 100g o 100ml)	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por **porción** y no por 100 g o ml del producto. Tabla 13. Requisitos para el descriptor "Reducido en" Nutriente Requisitos (por porción declarada)
Aristizabal		Crear el numeral 21.2 de los requisitos de las declaraciones comparativas de aumento (aumentado, Mas que, doble, etc.), comtempladas en Por declaración de propiedades de comparación de nutrientes se entiende una declaración de propiedades que compara los El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción
	Capítulo V. Declaraciones de propiedades de Salud	
Aristizabal	**Artículo 24°**. Tipos de declaraciones de salud: Las	Ajustar el enunciado del articulo acorde a los tipos de declaración expuestos en el documento
		Incluir el **concepto emitido por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas SEAB, en el acta No 13 de 2017:**
Aristizabal	**Artículo 24**. Declaraciones de propiedades de reducción de El beneficio alegado debería proceder del consumo de una (i) una fuente alta del constituyente en el caso en que se Cuando sea aplicable, las condiciones para las Ejemplos: "Una dieta saludable baja en la sustancia nutritiva o el "El alimento X tiene una cantidad baja de la sustancia "Una dieta saludable y rica en sustancia nutritiva A puede	Ajustar numeración (24.3) y no artículo 24 24.3. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: La declaración consiste en dos partes: (i) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento. El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta saludable. Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN), el alimento en cuestión debería ser: (i) una fuente alta del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o, (ii) bajo en, reducido en, o libre del
		Modificar el numeral basado en la Resolución 333 unción digestiva: 24.2. Declaraciones de propiedades de otras funciones: Declaraciones de propiedades de otras funciones. Para efectos del presente reglamento técnico, se señalan algunas declaraciones de propiedades de otras funciones y sus características generales 24.2.1.Declaraciones que relacionan el consumo de probióticos con una mejor función digestiva: a) El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente: - Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano. - Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares. - Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal. - Tener la capacidad de colonizar el intestino. - Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona.

Aristizabal	24.2 Otras declaraciones de propiedad de función	b) El alimento debe contener un número mayor o igual de bacterias viables de origen probiótico a 1 x 106 UFC/g en el producto terminado hasta el final de la vida útil. c) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta. d) Modelo de declaración: "Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal". 24.2.2 Declaraciones de propiedades de salud que relacionan el consumo de prebióticos con una mejor función intestinal: a) La sustancia considerada como prebiótico debe cumplir lo siguiente: - La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria. - Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon. - Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica). - Ser fermentables por la microflora intestinal. - Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena. - Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios para la salud. - Estimular selectivamente el crecimiento y/o la actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar. b) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular con prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores
Aristizabal	**Artículo 25. Prohibiciones en declaraciones en salud**	
	25.3 Las declaraciones de propiedades en salud no deben generar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares ni suscitar temor en el consumidor acerca de los alimentos.	Se requiere claridad sobre este numeral
	Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de	Modificar el texto del artículo
	Capítulo VI. **Especificaciones de la tabla de información nutricional y del etiquetado frontal**	
Aristizabal	**Artículo 28 Condiciones especificas**	
	Articulo 28, numeral 28.2	Dar espacio entre las palabras minerales y debe
	Articulo 28, numeral 28.2. El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del	Modificar el texto del numeral para incluir unidades que faltan 28.2 El nombre de cada nutriente, debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando "g" para gramos, "mg" para miligramos
Aristizabal	**Articulo 28, numeral 28.2.** La declaración de grasa	Se debe ajustar la redacción
	Articulo 28, numeral 28.3 La información sobre vitaminas y	Retirar la palabra"horizontalmente"
	Articulo 30 Especificaciones de los formatos de tabla de información nutricional	
	30.1 Formato vertical estándar. El formato vertical estándar	Eliminar Los formatos con "declaración lateral" y "declaración dual" no están listados en el artículo 29, por lo que debería eliminarse.
Aristizabal	**FIGURA 1 Formato vertical estándar**	El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aporximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento Definir el modelo de la figura 1 Formato Vertical Estándar
Aristizabal	**30.2 Formato simplificado. Figura 2 Formato Simplificado**	El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento Definir el modelo de la figura 2 Formato Simplificado
Aristizabal	**30.2 .** El formato simplificado debe tener la misma a) La siguiente información: -Calorías totales, grasa total, carbohidratos totales, proteína, -Cualquier otro nutriente de declaración obligatoria si están -**Cualquier vitamina y/o mineral adicionado al alimento;** b) La frase "No es fuente significativa de… ". Indicando en el	Eliminar la frase: "Cualquier vitamina y/o mineral adicionado al alimento" 30.2 ...El formato simplificado debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar, como se muestra en la figura 2, e incluir: a) La siguiente información: -Calorías totales, grasa total, carbohidratos totales, proteína, sodio y azúcares añadidos -Cualquier otro nutriente de declaración obligatoria si están presente en cantidades mayores a las no significativas. b) La frase "No es fuente significativa de… ". Indicando en el espacio de los puntos suspensivos aquellos nutrientes identificados como cantidades no significativas) en la parte inferior de la tabla de Información Nutricional:
Aristizabal	**Figura 2**	Ajustar con lo establecido en el numeral 30.2 El numeral 30.2 establece y por tanto la figura 2 deberá contener:
Aristizabal	**Figura 2**	Ajustar la figura 2 a las abreviaturas de la tabla No. 6
		El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento Definir el modelo de la figura 3 Formato tabular
Aristizabal	30.5.2 Formato lineal El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es	Debe presentar la información por porción, no por 100 g o ml. 30.5.2 Formato lineal Todo el texto del formato lineal debe tener el mismo tamaño de letra

	Los ingredientes deben estar seguidos, separados por	Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas.
Aristizabal	30.5.2 FIGURA 4 Formato lineal	El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento Definir el modelo de la figura 4 Formato lineal
		Establecer un modelo o ejemplo de tabla nutricional para productos con contenido neto igual a 100 g o ml teniendo en cuenta que es una única porción del alimento
Aristizabal	**Artículo 31. Tabla de información nutricional para**	Ajustar la redacción para limitarlo a alimentos que no se consumen a menos que se añadan ingredientes adicionales.
		Incluir el numeral 31.3 que corresponde a las especificaciones de alimentos a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales,
	31.3 Envases pequeños y pirograbados Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total	Modificar el numeral 31.3 y crear un nuevo artículo Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 77 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor
Aristizabal	**Artículo 32.** **Tabla No. 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia**	
	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia	Quitar el término "de advertencia" y usar la definición del capítulo 1 (Sistema de etiquetado frontal)
Aristizabal	Artículo 32. a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un	Modificar el artículo 32 literal a) Artículo 32. a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su
Aristizabal	b) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya	Incluir texto que modifica el limite de sodio para la categoría de quesos
	Artículo 32. c) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya	Modificar del artículo 32 Numeral c) c) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado azúcares; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingredientes azúcares, o ingredientes y aditivos que los contengan agregados de azúcares
	Artículo 32. d) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya	Debe limitarse a la adición de grasas saturadas. d) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas saturadas, vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema
Aristizabal	32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia: El o los símbolos referidos se ubicarán en la parte superior derecha de la cara frontal de la etiqueta de los productos. Las dimensiones del o los símbolos referidos estarán determinadas de acuerdo al área de la cara principal de exhibición de la etiqueta, según la siguiente tabla	Se requiere un ejemplo gráfico para la implementación de los sellos de advertencia en el empaque.
	32.3 Proporciones del sello de advertencia:	Crear un manual de aplicación del sistema de rotulado o etiquetado frontal para facilitar la aplicación en la industria.
	32.4 Alimentos envasados exceptuados: Quedan	ajuste de error de redacción.
Aristizabal	32.4 Alimentos envasados exceptuados: Parágrafo 1. Se podrá también utilizar adhesivos en la Parágrafo 2. No se podrá utilizar otro sello de advertencia o Parágrafo 3. En el caso de envases retornables se podrá utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32.	Crear un nuevo numeral en el artículo 32 donde se incluyan los parágrafos del numeral 32.4, que no hacen parte de las excepciones. 32.X 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. 32.X. No se podrá utilizar otro sello de advertencia o imagen o logo diferente al que se encuentra establecido en el presente reglamento técnico. 32.X. En el caso de envases retornables se podrá utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32.
	Artículo 33.1,. Tabla 16	Teniendo en cuenta que los sellos frontales aplican cuando han sido añadidos el sodio, azucares y grasa saturada, se solicitar dar la misma claridad para la tabla 16 manteniendo el mismo lineamiento.
Aristizabal	33.4 Forma del sello positivo: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en los numerales 33.1, 33.2 y 33.3, será etiquetado con un símbolo circular de fondo color verde aguamarina y un visto bueno de color blanco en su interior, tal como se muestra en la siguiente figura:	El sello positivo también debería tener un criterio que lo asocie a declaraciones nutricionales y/o de salud del alimento. Nutriente | Sólidos (100 g) Sodio (mg) | 80 Azúcares añadidos (g) | 2 Grasas saturadas (g) | 2
	33.4 Forma del sello positivo: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en los numerales 33.1, 33.2 y 33.3, será etiquetado con un símbolo circular de fondo color verde aguamarina y un visto bueno de color blanco en su interior, tal como se muestra en la siguiente figura:	El sello positivo, al igual que en los sellos frontales debe contener textos que lo describan, así como la leyenda: Minsalud.
	33.5 Dimensiones y ubicación del sello de positivo: El	El espacio que debería ocupar el sello positivo debería ser el mismo que el dispuesto para los sellos frontales.
	Capítulo VII **Evaluación de la Conformidad**	

Aristizabal	**Artículo 34**. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico.	Revisar este artículo no es claro su alcance. Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se podrá obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico. Sea un procedimiento voluntario
	Artículo 36. Esquema de certificación de producto: Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema de certificación, acorde con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC o la que la modifique o sustituya. Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos	Eliminar la Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos Se podrán emplear métodos analíticos internacionalmente aceptados y válidos para la matriz de alimentos, dando preferencia a métodos normali Dejar una referencia los metodos de manera general Los azúcares añadidos se calcularán con base en base la receta, los ingredientes adicionados y el correspondiente balance de Dejar una nota que en alimentos que no contienen grasa, puede considerarse el resultado de grasa total para verificación de la información de la tabla nutricional y aplicabilidad del sello de alto en grasa saturada. Dejar nota que los azúcares añadidos se calcularán con base en base la receta, los ingredientes adicionados y el correspondiente balance de masa que le permita diferenciar entre lo que son los azúcares intrínsecos de los azúcares adicionados, dentro de los azúcares totales.
Aristizabal	**Artículo 43.** Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión Andina 827 de 2018, el presente reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir a los dieciocho (18) meses siguientes de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, periodo en el cual, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, deben adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas. A partir de los dieciocho (18) meses siguientes a la fecha de publicación de esta resolución, se derogan los artículos 46, 47, 48, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58 y 59 en la clasificación de Alimentos bajos en calorías y Alimentos bajos en Carbohidratos; 60, 61, 62, 63, 64, 65, 74, 75, 76, 77 y 81 de la Resolución 11488 de 1984; 1°, 2° y 5° de la Resolución 1618 de 1991; 6° de la Resolución 2508 de 2012; 9° de la Resolución 2155 de 2012 y la Resolución 333 de 2011.	Ajuste de redacción para los productos en anaquel Artículo 43. Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión Andina 827 de 2018, el presente reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir a los veinticuatro (24) 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 que se fabriquen a partir de esa fecha, 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 veinticuatro (24) meses siguientes a la fecha de publicación de esta resolución, se derogan los artículos 6° de la Resolución 2508 de 2012; 9° de la Resolución 2155 de 2012 y la Resolución 333 de 2011. Corregir artículos que deroga
ICBF	Considerando	ü Se sugiere referir que el grupo de edad que presenta más exceso de peso es la población mayor de 18 años según ENSIN 2015. Incluir los resultados de la ENSIN 2015 relacionados con obesidad abdominal en Colombia, teniendo en cuenta que la medición de la circunferencia de cintura en la población mayor de 18 años como principal predictor de obesidad abdominal es favorecedor de la resistencia a la insulina y la aterosclerosis y se relaciona con riesgo cardiovascular.
ICBF	Artículo 2:	ü **Numeral d:** En el componente de ingredientes culinarios indicar si son solo: *azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias* los que están excluidos de tener rotulado nutricional, toda vez que la mantequilla, margarina entre otros, son considerados como ingredientes culinarios, pero no se mencionan. ü **Numeral e:** En el componente de etiquetas con superficies pequeñas indicar que cuando los alimentos vienen agrupados en un paquete más grande, si deben presentar el contenido nutricional en el empaque secundario u otro que se considere, permitiendo la consulta de esta información. ü **Numeral f**: Indicar cuáles son los sucedáneos de la sal que no están obligados a declarar contenido nutricional, nos parece importante incluir algunos productos como lo son los Caldos deshidratados y concentrados, por su alto contenido de sodio y frecuente uso. ü **Numeral g:** Cambiar el nombre de Herpo a Galletín. Es importante delimitar los alimentos artesanales; ya que se podría hacer uso de dicho descriptivo para evitar la aplicación de la resolución.
		ü Sugerimos incluir la definición de lo siguientes términos y dejar indicado que la definición está en las resoluciones mencionadas. ü alimento artesanal, ü alimento procesado ü alimento envasado, ü alimento de referencia

ICBF	Artículo 3 Definiciones	ü alteración especial ü snacks, ü azucares libres, ü edulcorantes ü fibra funcional ü Parea la definición de Azúcares añadidos, No es claro lo siguiente: *"También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo".* ü Dar un espacio para iniciar con la definición de Azúcares libres. Dar un espacio para iniciar con la definición de Rotulado o etiquetado nutricional.
ICBF	Artículo 8	No se indican los nutrientes en el artículo.
ICBF	Artículo 9 Tabla 1. Expresión de valores	ü Se sugiere cambiar la palabra: *Tipos de valores* por Rangos de valores ü Se sugiere que los valores se presenten de forma ascendente. Se sugiere que se incluya un ejemplo cuando las cifras decimales son de 0.5 con el objetivo de indicar hacia donde se aproxima.
ICBF	Artículo 10.1	Se considera muy importante que el contenido nutricional se reporte según el contenido total del envase del producto. Si bien la declaración por 100g de producto es útil para la industria y la academia, no lo es en general para el consumidor en quien debería enfocarse el rotulado nutricional; más aún en productos que habitualmente son consumidos en su totalidad por presentar características de consumo individual (Ej. chocolatina, maní)
ICBF	Artículo 10.3	ü Se sugiere especificar el número de muestras a realizar. ü **Numeral b:** ¿Por qué se permite un porcentaje máximo de adición (90%)? Sí son nutrientes de interés en salud publica **Numeral c:** Es importante cambiar el preferentemente, por obligatoriamente. Ajustar la palabra *determina* por "determinar".
ICBF	Artículo 10.5	Se considera pertinente incluir los edulcorantes entre los componentes obligatorios a declarar cuando el producto sea light o reducido en calorías.
ICBF	Artículo 10.5.1	ü Se sugiere incluir 100 ml Se encuentra repetida la palabra *calorías, Calorías* .
ICBF	Artículo 10.5.2	Faltó incluir la cantidad: Deben expresarse en 100 gramos o 100 ml
ICBF	Artículo 10.5.5	ü ¿Cuál es la razón de cambiar la vitamina C por la D y el zinc por el calcio? Según lo que se considera en la Resolución 333. Se sugiere pertinente incluir todos los nutrientes.
ICBF	Artículo 10.5.6	Se sugiere que también se debe hacer por porción.
ICBF	Artículo 10.6	No se encuentra en el documento
ICBF	Artículo 11.	ü Falta indicar cómo se calcula la grasa. Dar un espacio para iniciar con el Artículo 11.
ICBF	Artículo 12.	Se considera necesario establecer la referencia de donde se tomaron los tamaños de porción.
ICBF	Artículo 12. Tabla 5.	ü No se estableció la porción para Mezcla para preparar bebida a base de cereal, listo para reconstituir (tipo refresco instantáneo). ü Se considera necesario establecer el gramaje del vaso a reconstituir para el alimento Leche en polvo (200 ml ó 240 ml). ü Se considera necesario establecer el gramaje (g) para los alimentos tipo Pastas y cremas de nueces y semillas (por ejemplo: pasta de maní). ü No se estableció el tamaño de porción de las bebidas energizantes y bebidas alcohólicas. ¿Habrá un acto normativo exclusivo para este tipo de productos? ü Se considera importante establecer un tamaño de porción (g) para los Helados en porción individual, teniendo en cuenta el importante contenido de calorías, grasas y azúcares adicionados ü Pescados, mariscos enlatados en el proyecto de Resolución aparece 56 gramos y en la Resolución 333 aparece 55 gramos, aumenta 1 gramo o es un error de digitación? ü Para el chocolate de mesa con azúcar: El intercambio de este grupo en GABA aporta en promedio 81 kcal, 25gramos, que es el tamaño establecido en el proyecto de resolución, aportarían 117 kcal por lo que se sugiere disminuir la cantidad a 20 g ü Pastas cortas y largas (como plato único) 3 y Pastas frescas, pastas rellenas (por ejemplo: raviolis, tortellini) especificar si la cantidad establecida corresponde a pasta preparada o cruda ü ¿A qué hace referencia Sustitutos del huevo? ü Se considera necesario especificar "Ovoproductos", para que en esta sección se especifique huevo entero en polvo, clara de huevo en polvo, yema de huevo en polvo y demás subproductos que apliquen. Se sugiere revisar el anexo 1.
ICBF	Artículo 12.2.	Es importante que se precisen las cantidades de las medidas o unidades caseras (jarra, bandeja), en (g) o (ml), como se establecen en el artículo 13.
ICBF	Artículo 12.3	Se considera necesario incluir un ejemplo para facilitar la comprensión de lo establecido en el literal b.
ICBF	Artículo 12.4	Se sugiere indicar las cantidades en términos de medios o cuartos. Sin mezclar las fracciones.
ICBF	Artículo 12.5	Se considera importante indicar el número de porciones totales por envase en la cara frontal de producto y no en la tabla de contenido nutricional.
ICBF	Artículo 12.6.	ü Revisar cómo se calculó del ejercicio: "c) *Si la unidad pesa por lo menos el 70%, pero menos del 150% de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción es una (1) unidad* ", se encuentran diferencias en el número de unidades. ü Se sugiere determinar que si el peso de 1 unidad del alimento esta por encima del 100% de la cantidad de referencia, se establezcan 2 porciones del mismo Además, teniendo en cuenta las aproximaciones realizadas del peso real del producto a la cantidad de referencia, el análisis del contenido nutricional de ese alimento por porción, si se debe hacer con el peso real y no con la cantidad de referencia que al final no se está teniendo en cuenta, el ejercicio de saber si la cantidad sería consumida en su totalidad, es muy subjetivo.
ICBF	Artículo 13.	ü Es importante diferenciar el tamaño de porción de la taza y el vaso, para facilitar el entendimiento de las Equivalencias de las medidas caseras comunes. Se sugiere indicar que las equivalencias de las medidas caseras se determinaron a partir de un alimento con características definidas (líquidos acuosos o líquidos aceitosos...)
ICBF	Artículo 14	ü Tabla 6: Ajustar las abreviaturas en tamaños de porciones: ü Onza – oz ü Gramos – g ü Mililitro - – ml Abreviaturas permitidas en nutrientes no se encuentra la abreviatura de energía, se sugiere agregar.
ICBF	Artículo 15	ü Se considera importante establecer la fuente y la metodología para establecer los valores de referencia. ü ¿Para qué se establecen los nutrientes: Grasa monoinsaturada y poliinsaturada si en ningún grupo etario se determinan Valores Diarios de Referencia? ü EL valor de referencia de la vitamina A para el grupo población Niños mayores de 4 años y adultos es de 800 ugER y el UL para el grupo de 4-8 es de 900 ugER establecido en la resolución 3803 de 2016. Se considera que son valores muy cercanos que se pueden superar cuando se consuman alimentos que aporten porcentajes significativos en un solo alimento. ü Al momento de hacer el ejercicio comparativo de los promedios de los valores del RDA de los grupos etarios de 7 a 12 meses y 1 a 3 años, se observa lo siguiente: ü Para la vitamina A, C y yodo, el valor diario de referencia es menor que el requerimiento promedio para los grupos etarios. ü Para el magnesio, el valor diario de referencia es mayor que el UL de este nutriente (Aunque así establecido en la Resolución 3803 y los efectos adversos producidos por la ingesta de magnesio corresponden a su consumo en fuentes farmacológicas). Se sugiere aclarar esto. ü Al momento de hacer el ejercicio comparativo de los promedios de los valores del RDA de los grupos etarios de niños mayores de 4 años y adultos, se observa lo siguiente: ü Para la energía, grasa total, grasa saturada, trans, carbohidratos, azúcares añadidos, proteína, fibra, calcio, vitamina, D, E, fósforo y zinc el valor diario de referencia es menor que el requerimiento promedio para los grupos etarios. ü Para el magnesio el valor diario de referencia es mayor que el UL de este nutriente. Se sugiere revisar el Anexo 2.
	Artículo 16.1.3	ü Se sugiere incluir en la lista de ingredientes el jarabe de malta, jarabe de arce, fructosa líquida, edulcorante de fructosa miel, melaza, dextrosa que también son azúcares añadidos 4. Se sugiere considerar la Resolución 5109 de etiquetado general de alimentos para determinar el ingrediente principal del producto.
	Artículo 18.5	5. Se sugiere precisar con un ejemplo ya que no es clara la redacción del artículo, específicamente por el término "alimento de referencia".
	Artículo 19	ü Se sugiere separar el texto "Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "rico en" o "excelente fuente de" e incluirse en el numeral 19.1. ü Se repite dos veces "excelente fuente", al comparar con la 333 se deja por fuera el descriptor "alto". 6.
ICBF	Artículo 19.1	7. Excelente fuente: por 100g o 100ml, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, se sugiere que se establezca por porción, teniendo en cuenta la gran variedad de tamaños de porción.
		ü Ácidos grasos omega-3: por 100 g *y* por 100 kcal, debe decir "o"

ICBF	Artículo 19.1.1.2	ü El numeral 19.1.1.2 está repetido. Ajustar a 19.1.1.3 las Grasas monoinsaturadas ü Grasa monoinsaturadas: Sugerimos que sea: "al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas monoinsaturadas ***o*** las grasas monoinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto". Se considera muy complicado cumplir con las dos opciones. 8.
ICBF	Artículo 19.1.1.3	9. La misma observación anterior
ICBF	Artículo 19.1.1.4	ü Dar un espacio para iniciar con el numeral 19.1.1.4. 10. La misma observación anterior
ICBF	Artículo 19.2.1	11. Buena fuente de ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 100 Kcal: debería ser **o** porque no se tendrían en cuenta los alimentos con una densidad calórica diferente
ICBF	Artículo 19.3.	12. Se sugiere estandarizar el uso de la negrilla en el documento.
ICBF	Artículo 19.3. Tabla 9.	ü Grasa: Requisitos para el descriptor "Libre de", aparece por 100g o 100ml, sin embargo debería aparecer por porción, teniendo en cuenta que se debe hacer por cantidad consumida efectivamente. ü Grasa saturada: El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa: No se entiende la información ü Ácidos grasos trans: El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa: Sugerimos aclarar esta la información. 13. Sodio: Se sugiere revisar a qué se refiere el término "alteración especial".
ICBF	Artículo 19.4.	14. No es clarar la diferencia entre "libre de" y "bajo en" para los nutrientes ácidos grasos trans y azúcares totales.
	Artículo 19.4. Tabla 10.	ü Requisitos para el descriptor "Libre de", aparece por 100g o 100ml, sin embargo debería aparecer por porción, teniendo en cuenta que se debe hacer por cantidad consumida efectivamente. Esto para todos los nutrientes ü Ácidos grasos trans: El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa: No se entiende la información. 15. Sodio: Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de". ¿Cómo se puede utilizar "pocas"?. Se sugiere aclarar
ICBF	Artículo 19.6.	16. Magro: la declaración debería realizarse por porción no por 100 gramos de producto.
ICBF	Artículo 19.7.	17. Extramagro: la declaración debería realizarse por porción no por 100 gramos de producto.
	Artículo 19.8.1	ü **Numeral a:** *Los nutrientes derivados de los alimentos incluidos en la dieta diaria deben ser considerados en concentraciones que no den lugar a una ingestión excesiva o insignificante del nutriente esencial fortificado, frente al que ya tiene.* Es necesario incluir en la resolución los valores de UL, esto con el fin de tener parámetros válidos para comparar. ü **Numeral b:** *La fortificación de un nutriente esencial no debe dar lugar a efectos perjudiciales en el metabolismo de ningún otro nutriente contenido en el alimento* ¿Cómo se va a verificar esto? ü **Numeral c:** *Las fuentes de los nutrientes esenciales pueden ser naturales o sintéticas, y su selección debe basarse en consideraciones como la seguridad y la biodisponibilidad. Además, los criterios de pureza deben tener en cuenta la normativa nacional o en su defecto las normas FAO/OMS, los libros de farmacopea internacionales o normas internacionales reconocidas. Incluir en orden de importancia:* Se sugiere la siguiente organización: los criterios de pureza deben tener en cuenta la normativa nacional o en su defecto las normas FAO/OMS, normas internacionales reconocidas y en ausencia de esta los libros de farmacopea internacionales. ü **Numeral e:** El nutriente esencial debe ser biodisponible. ¿Cómo se va a medir esto? ü **Numeral f:** *La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos no debera utilizarse para inducir a error o a engaño al consumidor, en cuanto al valor nutricional del alimento* Se sugiere que no se permita la fortificación de alimentos ricos en sodio, azúcar, grasas saturadas o ácidos grasos trans, con el fin de no promover su consumo. ü **Numeral g:** *Debera disponerse de metodos de medición, control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados a los alimentos* 18. Aclarar quién debe disponer de los métodos.
ICBF	Artículo 19.8.2 Tabla 11.	ü Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos: Se nombran compuestos con baja solubilidad: ü Calcio: ü carbonato de calcio ü sales cálcicas de ácido cítrico ü lactato de calcio ü Se nombran compuestos con baja biodisponibilidad relativa: ü Hierro ü carbonato ferroso ü fumarato ferroso ü difosfato férrico (pirofosfato férrico) ü carbonilo ü Se sugiere incluir compuestos con una mayor posibilidad de absorción con el fin asegurar la absorción de nutrientes. **19.** (Tomado de Guías para la fortificación de alimentos con micronutrientes FAO 2017.)
ICBF	Artículo 19.8.3 Tabla 12.	ü Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida: Se sugiere que deben expresarse por porción. ü Se considera importante verificar que los valores de referencia de UL establecidos en la Resolución 3803 de 2016 no sean superados por porción de los diferentes alimentos durante la fortificación, incluso considerando si se podría consumir más de una porción al día en alimentos de consumo habitual, de acuerdo a lo establecido en el artículo 12.6. Se sugiere que para los alimentos fortificados se declare la cantidad máxima (g/ml o porciones) a consumir de cercanos al valor del UL Se sugiere revisar el Anexo 3 en donde se identifican algunos nutrientes que al momento de adicionarlos con el valor máximo de la fortificación, son muy ü No se incluyeron valores para el yodo. ü Para el grupo de edad de 7 meses a 3 años es muy claro que la fortificación de los alimentos está en el rango del 40 al 120%. Para el rango de mayores de 4 años, los valores son muy diferentes. 20. Se sugiere revisar el Anexo 3
ICBF	Artículo 21.1 Tabla 13.	21. Requisitos para el descriptor "Reducido en", debería establecerse por porción.
ICBF	Artículo 24.2	22. Otras declaraciones de propiedades de función: hace falta incluir la parte de "el contexto de una dieta total"
ICBF	Artículo 24.	ü Está repetido el numeral 23. En el texto "El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario", se sugiere cambiar cantidad razonable por una porción definida en el artículo 12 del presente documento.
ICBF	Artículo 25.3	ü Las declaraciones de propiedades en salud no deben generar dudas sobre la inocuidad **o calidad** de alimentos similares ni suscitar temor en el consumidor acerca de los alimentos 24. Se considera que se debe incluir la calidad junto con la inocuidad.
ICBF	Artículo 25.6	ü Las declaraciones de propiedades de salud no deben implicar en ningún caso propiedades curativas, medicinales ni terapéuticas y por tanto, las afirmaciones en estas contenidas sobre el consumo de alimentos o, la inclusión de determinados componentes de los alimentos en la dieta, solamente se permiten cuando estas hacen referencia a su contribución o ayuda en la reducción del riesgo de contraer una enfermedad. 25. Se considera que el apartado en rojo sobra en el artículo y puede generar confusión.
ICBF	Artículo 26.	ü Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud. Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud no descritas en los artículos 24.1, 24.2 y 24.3, deben ser autorizadas por el INVIMA de acuerdo con el protocolo definido en la Resolución 684 de 2012. Se considera pertinente incluir otras declaraciones de propiedades de salud. 26. Se considera que no debe autorizarse la comercialización del producto si tiene declaraciones de propiedades de salud no incluidas en la presente resolución
ICBF	Artículo 28.1	ü El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o Información Nutrimental. 27. Se sugiere excluir el término Información Nutrimental, ya que puede no comprenderse y generar confusión.
ICBF	Artículo 28.4	ü Los nombres y sus datos nutricionales de los siguientes nutrientes: calorías, sodio, grasa saturada, ácidos **grasos trans** y azúcares añadidos, deben estar en negrilla y tener la letra 2 veces más grande en tamaño que las demás. 28. Se sugiere incluir los ácidos grasos trans y los edulcorantes en los productos light o reducidos en calorías.

ICBF	Artículo 30	29. Se insiste sobre la importancia de reportar los valores por la cantidad posiblemente consumida que precisamente en el ejemplo de este artículo sería la totalidad, dado que precisamente se hace referencia a un producto que tiene 2 porciones y que seguramente va a ser consumido en su totalidad, información que sería más útil para el consumidor que solo saber el aporte del producto por 100g, más aún si cuando se reporta la posibilidad del
ICBF	Artículo 30.2	30. Numeral b: La frase "No es fuente significativa de… ". Indicando en el espacio de los puntos suspensivos aquellos nutrientes identificados como cantidades no significativas) en la parte inferior de la tabla de Información Nutricional"; se cierra un paréntesis que no se abrió.
	Artículo 30.5.2	ü Formato lineal: Únicamente se listarán los nutrientes por 100g. Deben estar en negrita los siguientes nutrientes: calorías, grasa saturada, sodio y azúcares añadidos 31. Se sugiere incluir solamente la información por tamaño de porción
ICBF	Artículo 31.3	32. Se considera importante mencionar que en estos casos el empaque secundario que contenga este tipo de alimentos sí debe contar con la información de etiquetado nutricional
ICBF	Artículo 31.3	ü Envases pequeños y pirograbados 33. Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 25 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Debería incluirse en el empaque secundario
ICBF	Artículo 32. Tabla 14	ü Se sugiere incluir el sello frontal de advertencia para productos altos en calorías y tomar como referencia el documento Manual de Etiquetado Nutricional de Alimentos del Ministerio de Salud del Gobierno de Chile. ü Los términos establecidos en el título de la tabla No. 14 "Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia", puede traer confusión en la interpretación de los valores. Se sugiere ajustar la denominación del título "Valores de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia "y ajustar la referencias del valor en cuanto a "Desde" Ejemplo: *Desde* 400 mg para sodio. ü Se sugiere que los límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia se determinen por porción. 34. **Numeral a**: Hay algunos alimentos que son líquidos y se rotulan con gramos, como el yogurt, es importante definir cómo se van a evaluar estos productos teniendo en cuenta la diferencia de los "Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia".
	Artículo 32.1	35. Forma del sello de advertencia: se sugiere ajustar a la forma octagonal los sellos de advertencia, teniendo en cuenta, que es una figura geométrica de advertencia para la población, como lo es las señales de tránsito.
	Artículo 32.2	ü Dimensiones y ubicación del sello de advertencia. Se sugiere incluir: El o los símbolos deberán rotularse de modo visible, indeleble y fácil de leer en circunstancias normales de compra y uso, no deben utilizarse stickers para presentarse. 36. Se sugiere aclarar que la clara frontal es donde habitualmente se encuentra el nombre y la cara del producto.
ICBF	Artículo 33.1 Tabla 16	ü Contenidos máximos para sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas: Se sugiere que se expresen por tamaño de porción. Contenidos máximos para sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas. 37. Se sugiere la referencias del valor en cuanto a "menor" o "menor o igual a"
ICBF	Artículo 33.2	ü Se sugiere establecer la fuente y la metodología para determinar los sellos positivos. ü Las declaraciones de propiedades en salud pueden suplir la finalidad de los sellos positivos, existe la posibilidad de que algunos productos tengan declaraciones en salud y/o sello positivo y esto podría generar confusión en el consumidor. ü Se considera que identificar alimentos con sellos positivos puede ser utilizado para promocionar el consumo de alimentos procesados. ü Forma del sello positivo: para definir estos valores máximos para sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas ¿Se tuvo como referencia algunas consideraciones frente a los efectos de estos en la salud?, dado que es sabido que deben ser restringidos y son agregados de manera intencional en los alimentos (se suman al contenido de los mismos que pueda tener el alimento sin procesar). Además, ¿se consideraron las cantidades que podrían llegar a consumirse por porción y durante el día?, dado que con un sello positivo la población podría entender que estos alimentos sean mejores que los mismos en su presentación natural y generar confusión o potenciar su consumo. 38.
	Artículo 34.	ü Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente a. ¿Esto aplica para todos los casos? En las regiones no hay muchas entidades certificadas por la ONAC, esto podría constituir un obstáculo para los pequeños productores
ICBF	Artículo 36.	ü Se sugiere organizar la información que se presenta en el artículo. ü Numeral 2: Adicionalmente, para el artículo 32, sobre el sello frontal de advertencia, se realizará ensayos analíticos para determinación de contenido de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas, utilizando cualquiera de los siguientes métodos:" 39. ¿Estas también se deberían tener en cuenta para el sello positivo? o ¿cómo se va a verificar el sello positivo?
Educar Consumidores	Artículo 1. Objeto	Es importante mantener este objeto que establece los requisitos para el etiquetado frontal de advertencia. Esto es muy importante para que el país avance hacia un etiquetado que informe adecuadamente a los consumidores y facilite decisiones de consumo más saludables
Educar Consumidores	Artículo 1 objeto. Parágrafo	Consideramos que no deberían estar dentro de las excepciones las fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. Consideramos que esta excepción solo debería aplicara para fórmulas infantiles de 0 a 6 meses de edad. Las fórmulas infantiles no son necesarias a partir de los 6 meses de edad y no son parte esencial de la alimentación de este grupo etario, ya que, la energía y nutrientes que aporta esta clase de productos pueden ser fácilmente aportados por otros alimentos. Las fórmulas infantiles a partir de los 6 meses de edad, al no ser esenciales se pueden considerar como un producto más que puede hacer parte de una dieta diversificada y es importante para los consumidores conocer si estos tienen exceso de algún nutriente crítico, para que de acuerdo con
Educar Consumidores	Artículo 3. Definiciones. Rotulado o etiquetado frontal de advertencia.	Consideramos que la definición debe ser cambiada de la siguiente forma: "**Rotulado o etiquetado frontal de advertencia:** sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, cuando un producto envasado presenta un contenido La palabra alto ha sido utilizada históricamente por la industria de alimentos colombiana para hacer referencia a cualidades positivas de los alimentos como; "con Alto contenido de energía", "Alto contenido de fibra", entre otros. Esta palabra ya se ha posicionado en la mente de los consumidores como un atributo positivo y resulta contradictorio su uso como advertencia en el etiquetado que propone esta resolución. Por el contrario, la palabra **"Excesivo"** da cuenta de una característica que puede llegar a resultar negativa dando un verdadero mensaje de advertencia para los consumidores.
Educar Consumidores	Artículo: Características del etiquetado nutricional. Numeral 5.4 Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin conflicto de interés en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública	Estamos de acuerdo con el artículo 5 consideramos valiosos sus aportes, en especial este numeral que resalta la importancia de basarse en evidencia científica libre de conflictos de interés. Los consumidores requieren que este principio y los demás expuestos en este artículo sean mantenidos y aplicados en este reglamento técnico.
Educar Consumidores	**Artículo 6°. *Prohibiciones en el etiquetado nutricional.*** 6.4 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo. 6.5 Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos para la salud. 6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida. 6.7 Expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias.	Estamos de acuerdo con este artículo y consideramos que para proteger los derechos a la salud y la información de los consumidores se requiere que este artículo y en especial los numerales señalados se mantengan en el presente reglamento.
Educar Consumidores	Artículo 9o. *Expresión de los valores.* Tabla 2. Cantidades no significativas, fila relacionada a las grasas trans.	Consideramos que no debería haber un parámetro que mida las grasas trans, ya que, creemos necesario que el país prohíba su uso en la producción de alimentos y productos comestibles. Salvo los alimentos que de forma natural contienen esta clase de grasas. La evidencia científica que vincula las grasas trans a problemas de salud es contundente. De tal forma, que los consumidores colombianos necesitan ser protegidos por el Estado, prohibiendo su uso.
Educar Consumidores	**Artículo 10°. *Condiciones generales para la declaración de nutrientes.*** La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:	Este artículo no soluciona un problema crítico al que se enfrentan los consumidores con productos cuya información nutricional está basada en una porción diferente a la que realmente tiene el empaque, especialmente en los casos de productos que son diseñados para consumo individual. Un ejemplo concreto de esta situación es lo que sucede con el producto Pony Malta de Bavaria, en su presentación de 330ml y cuya información nutricional se encuentra para una porción de 240 ml; esto es problemático para el consumidor porque al leer la información nutricional éste debe aplicar una regla de tres para determinar exactamente cuánto está consumiendo en su botella personal de 330 ml. Para una adecuada información a los consumidores, la información presentada en el etiquetado debe ser sencilla, exacta y veraz; sin que el consumidor tenga que aplicar otras habilidades matemáticas o de comprensión de lectura para entender lo que el producto le está ofreciendo. Por lo tanto, es importante que se reglamente que la información de la tabla nutricional corresponda a la porción real del producto.
	Artículo 10°. *Condiciones generales para la declaración de nutrientes.* ***10.3 a)***	Los numerales 10.3 a) y b) Establecen un contenido real de nutrientes de mínimo 90% y un máximo de 10% por encima de lo declarado en la etiqueta, pero sólo en los nutrientes presentes naturalmente en los alimentos. Esto indica que un producto con adición de azúcar o azúcares o cualquier otro nutriente puede exceder sin límites el contenido declarado en la etiqueta. Esto constituye un riesgo para los consumidores. Más aún, cuando es conocido por esta organización de Consumidores, gracias a su estudio de Caso sobre bebidas azucaradas, que dichos excesos en algunos casos alcanzan el doble de lo

Educar Consumidores	Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta. b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del 10% sobre el valor declarado en la etiqueta.	Consideramos pertinente que se establezca un límite máximo para todos los casos, sin que se generen vacíos normativos que puedan favorecer prácticas de los fabricantes que puedan terminar afectando la salud y los intereses de los consumidores.
Educar Consumidores	10.5.4. **Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos.** Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos:	Consideramos que las grasas trans deben ser prohibidas en nuestro país y sugerimos que el MinSalud, de ser posible, las prohíban cuanto antes.
Educar Consumidores	10.7 **Nutrientes de declaración opcional.** Se podrán declarar opcionalmente los nutrientes indicados a continuación. No obstante, cualquier declaración de propiedad nutricional sobre los mismos implica que la declaración del nutriente deja de ser opcional y se convierte en obligatoria. 10.7.1 **Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes.** Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y **edulcorantes**, deben expresarse de acuerdo con los siguientes requisitos	Este artículo y numeral pone como declaración opcional el contenido de edulcorantes. Sin embargo, consideramos que dicha declaración **debe ser obligatoria** ya que la evidencia científica actual, se ha incrementado, en demostrar los efectos nocivos de algunos de los edulcorantes artificiales más utilizados por la industria alimentaria. De tal forma que, los consumidores necesitan conocer esta información. Ya la organización Panamericana de la Salud, en su modelo de perfil de nutrientes de 2016 ha propuesto medidas regulatorias a los productos que contengan esta clase de aditivos, entre las cuales se incluye un etiquetado que advierta sobre la presencia de estas sustancias. Consideramos que este reglamento debe proyectarse para ser vigente en un futuro cercano y no incluir una declaración obligatoria de EDULCORANTES y un etiquetado frontal de advertencia que alerte sobre su presencia en los productos, dejan en franca desventaja a los consumidores frente a los fabricantes en cuanto a la información objetiva de los productos y vulnera el derecho de los consumidores a tener una información completa y veraz de los productos o
Educar Consumidores	**Artículo 12°**. ***Tamaños y características de las porciones*** **.** A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos:	En este artículo expresamos la misma preocupación del artículo 10 frente al tamaño de las porciones.
Educar Consumidores	**Artículo 15°. *Valores diarios de referencia.*** Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.	Consideramos que los valores de referencia deberían ser para niños(as) de 6 meses de edad en adelante, ya que en esta edad comienza la alimentación complementaria y los niños y niñas reciben toda clase de productos que requieren tener valores de referencia claros y parámetros claros para su regulación. Adicionalmente, esto estaría en concordancia con el paragrafo del artículo 1 de esta resolución, en donde propusimos que solo se excluyan las formulas infantiles de 0 a 6 meses de edad. Según la Constitución política de Colombia los niñas y niños son sujetos de especial protección por parte del Estado y por tal motivo, en esta resolución y todas las normas que involucren productos que de forma directa o indirecta puedan estar dirigidos a ellos deben estar fuertemente regulados para garantizar sus derechos fundamentales como son el derecho a la salud, la información adecuada de sus padres o cuidadores y demás derechos que puedan verse
Educar Consumidores	20.4 El alimento reducido en grasa saturada, no debe aumentar el contenido de ácidos grasos trans. 20.5 El alimento reducido en ácidos grasos trans no debe aumentar el contenido de ácidos grasos saturados.	Reiteramos que es necesario que el Estado colombiano prohíba las grasas trans en el país y no se abra la puerta a que se utilicen en el país.
Educar Consumidores	**Artículo 22°. *Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición.*** 22.1 ***"Sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados":*** se permite el descriptor si cumple las siguientes características:	Este artículo es muy importante para la garantía del derecho a la información de los consumidores. Este artículo consideramos que debe ser mantenido.
Educar Consumidores	**Artículo 24. *Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:*** El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta saludable. Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN), el alimento en cuestión debería ser: (i) una fuente alta del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o, (ii) bajo en, reducido en, o libre del constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo. Cuando sea aplicable, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para "alto en" "bajo en", "reducido en", o "libre de"	Este artículo da las razones por las cuales los sellos de advertencia no deben contener la expresión "ALTO en", ya que esta palabra denota un significado positivo que no es acorde con la función de advertir. Creemos que la expresión "ALTO en" debe limitarse a la función POSITIVA que le atañe este artículo.
Educar Consumidores	25.3 Las declaraciones de propiedades en salud no deben generar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares ni suscitar temor en el consumidor acerca de los alimentos.	Consideramos pertinente hacer mejoras en la redacción de este numeral, ya que da la impresión que, si un producto tiene una advertencia en el etiquetado frontal, el fabricante podría recurrir a este numeral para alegar que la advertencia está generando temor entre los consumidores.
Educar Consumidores	**Artículo 28°. *Condiciones específicas*** 28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o Información Nutrimental utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 10 puntos. Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, sodio, carbohidratos totales y proteína deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. La tabla nutricional debe ocupar mínimo el 25% del lugar de la etiqueta donde sea ubicada.	Este es un acierto el cual consideramos que debe preservarse en este reglamento técnico.
Educar Consumidores	**31.3 Envases pequeños y pirograbados** Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 25 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.	Es conveniente que esta clase de envases no sean excluidos del etiquetado frontal de advertencia. Sabemos las dificultades debido al tamaño, pero sugerimos que se implemente alguna de las opciones que ha desarrollado el Instituto Nacional de Salud de México para poner una advertencia en envases y etiquetas pequeñas. Estas consisten básicamente en un solo sello que indique cuántas advertencias tiene el producto. Esta puede ser una excelente alternativa para evitar que los fabricantes migren a envases más pequeños para evadir el etiquetado frontal de advertencia.
Educar Consumidores	**Artículo 32. *Etiquetado frontal de advertencia*** *:* **Tabla No. 14** Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia	Aplaudimos que se adopte un etiquetado frontal de advertencia, porque este sistema ha demostrado tener mejores resultados en la toma de decisiones saludables por parte de los consumidores. Es un avance en la dirección correcta para contribuir a mejorar la obesidad y las enfermedades no transmisibles. Y hace parte de las recomendaciones de la OMS para erradicar la obesidad. Sin embargo, consideramos que este importante avance se puede ver truncado por algunos aspectos a mejorar como los límites de nutrientes de la tabla 14. Es claro que esta tabla se asemeja a los valores que han establecido para su etiquetado países como Perú y Uruguay. Sin embargo, los límites enunciados no responden a la mejor evidencia disponible para el establecimiento de La mejor evidencia disponible la encontramos en el Modelo de Perfil de nutrientes de la OPS. Por ello, Educar Consumidores sugiere que se tomen los puntos de corte propuestos por la OPS y se incluya dentro de las advertencias el uso de edulcorantes.
Educar	32.1 ***Forma del sello de advertencia*** *:* La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y	Consideramos que se debe usar un octágono negro en lugar del circulo, como ya se ha implementado en otros países de la región. Los octágonos tienen en la actualidad un fuerte respaldo científico que indica su utilidad y eficacia en términos de información a los consumidores y toma de decisiones más saludables. Es innecesario usar un sistema que no cuenta con este mismo respaldo científico y que además podría constituirse en una barrera comercial para la venta de ciertos productos de empresas colombianas en países que ya implementan el etiquetado de advertencia con octágonos.

Consumidores	borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" en uno o más símbolos según corresponda.	Adicionalmente como ya se ha expuesto en otros artículos y numerales de esta resolución, la expresión "ALTO en" es indicativa de una característica positiva y eventualmente deseable de un producto comestible. Razón por la cual no debe hacer parte del etiquetado de advertencia. Además, esta misma resolución permite su uso para hacer alusión a características positivas y deseables de algunos productos. En consecuencia sugerimos que se cambie este numeral y se ordene el uso de octágonos negros con la expresión "EXCESO DE".
Educar Consumidores	**Artículo 43.** ***Vigencia y derogatorias.*** ***PARÁGRAFO***	El proyecto de norma establece un plazo de dieciocho (18) meses para que se cumpla lo ordenado en este reglamento. Esto es abiertamente favorable a los fabricantes y va en contra de los derechos de los consumidores incluyendo niñas y niños pequeños, que hoy día ven vulnerados sus derechos fundamentales y cuyo mandato Constitucional de ser sujetos de especial protección no es cumplido. La población tiene derecho a la salud y a la información, pero este no será garantizado hasta que no se cuente con un sistema de etiquetado que brinde la información clara, visible, veraz, suficiente y precisa El tiempo excesivo para su implementación, avala el derecho auto-otorgado de los fabricantes a promocionar productos potencialmente no saludables. El tiempo excesivo para su implementación prolonga la violación de sus derechos humanos. Por este motivo se insiste que este término sea de máximo (6)
ASOLECHE	**CONSIDERANDO** Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, como una medida necesaria para garantizar la calidad e inocuidad del producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.	Ajustar la redacción, toda vez que la intención del rotulado nutricional y de Frente de etiqueta no tienen como objetivo garantizar la calidad e inocuidad del producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma, su objetivo es de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada. Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, como una medida necesaria para proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada.
ASOLECHE	**Artículo 1°. Objeto.** La presente resolución tiene por objeto	Modificar, retirar las palabras "de advertencia"
	Capítulo I **Objeto, campo de aplicación y definiciones**	
ASOLECHE	**Artículo 2°. Campo de aplicación.** Las disposiciones de	En Campo de aplicación dejar consumo humano **final**
ASOLECHE	**Art 2. Parágrafo.** Se exceptúan de la aplicación de esta a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial. c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2). f) Sucedáneos de la sal. g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso	Incluir más productos en las excepciones, ya que debido a su naturaleza , su aporte nutricional es insignificante e incluir otros productos que tienen normas específicas de composición Artículo 2. Parágrafo. Quedan exceptuados de incluir la declaración nutricional los productos siguientes, siempre y cuando no incluyan alguna declaración de propiedades nutricionales ni de salud: i.Preparados para lactantes y Preparados complementarios ii. Alimentos para propósitos médicos especiales iii. productos que incluyan un solo ingrediente; iv. hierbas, especias o mezcla de ellas; v. extractos de café, café soluble, granos de café enteros o molidos, descafeinados o no y que no contengan ingredientes añadidos diferentes a aromas; vi. infusiones de hierbas, té descafeinado o no, instantáneo y/o soluble que no contengan ingredientes añadidos;
ASOLECHE	**Artículo 2 - Parágrafo. Literal A**	A)En Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses cambiar por Fórmulas para lactantes y Alimentos complementarios de la leche materna, de conformidad en lo establecido con el decreto 1397 de 1992. Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos
	Artículo 2 - Parágrafo. Literal B	
ASOLECHE	**Artículo 2 - Parágrafo. Literal D**	D)En ingredientes culinarios incluir grasas de origen animal sin adición de sodio, azúcar o grasas saturadas.
ASOLECHE	**Artículo 2 - Parágrafo. Literal E**	E)En Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2), dejar etiquetas con superficies pequeñas (77cm2).
ASOLECHE	**Artículo 2 - literal G**	Incluir dentro de los productos artesanales, aquellos similares a los que se discriminan, por ej. Arequipe
ASOLECHE	**Artículo 2 - literal H**	Incluir las materias primas o alimentos para uso industrial
ASOLECHE	**Artículo 3°. Definiciones.** Azúcares añadidos: son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o	Cambiar y ajustar la definición de azucares añadidos o adicionados - 2. Aclaración del texto ya que no es claro el sentido del mismo toda vez que los azúcares presentes en los zumos 100% de fruta son de Artículo 3°. Definiciones.
ASOLECHE		Crear definición de alimento hecho artesanalmente
ASOLECHE	**Artículo 3°. Definiciones. Azúcares libres:** nutriente definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione	Eliminar definición de Azúcares libres
ASOLECHE	**Artículo 3°. Definiciones.**	Incluir definición de Cara principal
ASOLECHE	**Artículo 3°. Definiciones. Declaración de propiedades de**	Se sugiere dejar una definición armonizada con normas internacionales, como la de la UE

ASOLECHE	**Artículo 3°. Definiciones. Declaraciones de propiedades**	Se sugiere dejar una definición armonizada con normas internacionales, como la de la UE
ASOLECHE	**Artículo 3°. Definiciones. Edulcorantes**	Ajustar la declaración de edulcorante
ASOLECHE	**Artículo 3°. Definiciones. Fibra dietaria o dietética:** son carbohidratos, análogos de carbohidratos y lignina, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del tracto gastrointestinal de los humanos. La fibra dietaria puede ser soluble o insoluble	Modificar la definición de fibra dietaria o dietética de acuerdo con normas internacionales. Por «fibra alimentaria» se entenderán los polímeros crabohidratos con tres o más unidades monoméricas, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes: — polímeros de carbohidratos comestibles presentes de modo natural en los alimentos tal como se consumen,
ASOLECHE	**Artículo 3°. Definiciones.**	Incluir las definiciones de fibra soluble e insoluble. Fibra soluble: la fracción de la fibra dietaría soluble en agua Fibra insoluble: la fracción de la fibra dietaría que es insoluble en agua
ASOLECHE	**Artículo 3°. Definiciones.**	Incluir la definición de Porción
ASOLECHE	**Artículo 3°. Definiciones. Fortificado:** significa la adición de	Modificar la definición buscando su armonización con referente internacional
ASOLECHE	**Artículo 3°. Definiciones. Rotulado o etiquetado frontal**	Quitar el término "de advertencia" e incluir una definición más clara
ASOLECHE	**Articulo 5. Características del etiquetado nutricional**	
ASOLECHE	5.2 La información no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto. 5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, que no induzca a confusión o engaño.	Uno de los dos numerales debería eliminarse, ya que dicen lo mismo 5.2 La información no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto.
ASOLECHE	5.3 La información no debe llevar a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. Una delimitación cuantitativa más exacta para los individuos no es válida, porque no hay manera significativa de que el conocimiento acerca de los requerimientos individuales se pueda utilizar en el etiquetado. 5.4 Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin conflicto de interés en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública.	Se solicita dar claridad en los numerales 5.3 y 5.4, no se comprenden
ASOLECHE	**Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional.**	
ASOLECHE	**Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional.** En 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor 6.2 De propiedades que no estén basadas en evidencia 6.3 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el **6.4 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen** **6.5 Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos** 6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida. 6.7 Expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias	Eliminar el numeral 6.4 y el 6.5 Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional. En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones: 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere. 6.2 De propiedades que no estén basadas en evidencia científica. 6.3 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. 6.4 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida. 6.5. Expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias.
ASOLECHE	**Capítulo II. Declaración de nutrientes**	
ASOLECHE	**Artículo 7 - Capitulo II**	1. Cambiar alimento procesado por alimento envasado. 2. Corregir capítulo VII a capítulo VI
ASOLECHE	**Artículo 9. Expresión de los valores** En la información nutricional, se expresará "cero" ó "0" ó "no contiene" para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como "no significativas" de acuerdo a la tabla siguiente: Tabla 2. Cantidades no significativas	- Eliminar la frase: "y los porcentajes de valor de referencia" Hacer ajuste al enunciado del articulo 9, así como en la tabla 2 incluir los criterio para, fibra dietaria, vitaminas y minerales Ajustes de la Tabla 1 Cambiar valor no significativo de grasa saturada de menor o igual 0,2 g a menor o igual 0,5 g y Grasa tras de menor o igual 0,1 g a menor o
	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:	

ASOLECHE	**10.2** El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye. Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:	Eliminar numeral 10.2
ASOLECHE	**Artículo 10.3** Los valores de los nutrientes que figuren en la	Mantener el concepto de la Res. 333 de 2011
ASOLECHE	**Artículo 10.3.a)**Nutrientes adicionados al alimento: El **10.3.b)** Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El	Mantener el concepto de la Res. 333 de 2011 a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta; b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio se acepta un exceso no mayor del 20% sobre el valor declarado en la
ASOLECHE	**Artículo 10.3.**	Incluir Parágrafo
ASOLECHE	**Artículo 10 - Numeral 10.5.**	Eliminar para cada uno de los nutrientes la forma en que debe expresarse la cantidad, es decir eliminar "**números enteros**" de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción... (aplica a cada uno de los númerales) y que se exprese por 100ml o 100g según corresponda - Ajustar de capítulo IV a capítulo III.
ASOLECHE	**Artículo 10 - Numeral 10.5.1. Energía**	Aclarar las calorías acerca de cómo debe expresarse el valor energético en el párrafo toda vez que en el párrafo está duplicada
ASOLECHE	**Artículo 10 - Numeral 10.5.1. Literal B**	Aclarar los carbohidratos que hacen parte de la sumatoria de calorías totales
ASOLECHE	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración obligatoria** **10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada,** **e)** La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que **contienen menos de 1 g de fibra dietaria por 100 g** de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble.	**e) Corregir para que sea coherente con lo definido en la tabla 2 Cantidades no significativas.** **e)** La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución 10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria.Incluir la forma de declaración y redondeo de los polialcoholes para el **númeral d,** considerando que deben seguir las mismas normas sobre carbohidratos.
ASOLECHE	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración obligatoria** **10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos.** Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de **1 g de azúcar por 100 g de alimentos**, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares".	Corregir para que sea coherente con lo definido en la tabla 2 Cantidades no significativas del artículo 9. 10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de azúcar por 100 g de alimentos, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al Hacer referencia únicamente a los azúcares o polialcoholes. Eliminar edulcorantes artificiales.
ASOLECHE	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración obligatoria**	Corregir para que sea coherente con lo definido en el artículo 9 tabla 1. 10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro, calcio y zinc. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, deben expresarse de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción, por 100 g de alimento o 100ml según corresponda. La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de…" o "No es una fuente significativa de…" seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran.

	10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, **deben expresarse en números enteros** de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de…" o "No es una fuente significativa de…" seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran.	Incluir el Calcio como nutriente obligatorio
ASOLECHE	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración obligatoria** **10.5.6.** Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc **se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2%** del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.	Debería incluirse el calcio como nutriente obligatorio y modificar redacción para que se puedan declarar nutrientes presentes naturalmente. 10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro, calcio y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento, si están presentes naturalmente o si han sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.
		Hay un error de numeración, no hay un numeral 10.6
	Artículo 10. Numeral 10.7	Ajustar la numeración a 10.6 10.6.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes. Las cantidades de grasa monoinsaturada,
ASOLECHE	**10.7.1** Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse en d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse en e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.	Incluir declaración por 100 ml y eliminar los edulcorantes. 10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble. Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes, deben expresarse de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución y , de acuerdo a la naturaleza del alimento, por porción y por 100 g o 100 ml , según corresponda b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución y , de acuerdo a la naturaleza del alimento, por porción y por 100 g o 100 ml , según corresponda c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse debe expresarse de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución y , de acuerdo a la naturaleza del alimento, por porción y por 100 g o 100 ml , según corresponda
ASOLECHE	**10.7.2** Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de alimento y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento	Eliminar porque ya está contemplado dentro del numeral 10.5.6.
ASOLECHE	**INCLUIR 10.7.2**	Incluir un nuevo numeral en donde permita hacer voluntaria la declaración de los nutrientes naturalmente presentes en un alimento.
ASOLECHE	**Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes**. El cálculo de energía se realiza con base en los valores reales de los nutrientes. Para el cálculo de energía y nutrientes se tendrán en cuenta los siguientes criterios:	El calculo de la energía debería ser a partir de los datos de la tabla nutricional, para que al momento del cálculo por parte del consumidor Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes. La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la Para el numeral **11.1. B)** Modificar la tabla, inluyendo otros azúcares y Polialcoholes.
ASOLECHE	**Art. 11.1 Energía** **c)** Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.	Eliminar literal C.

ASOLECHE	**Artículo 12 Tamaños y Características de las porciones.** A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos:	
ASOLECHE	**12.1 .** El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento **debe** ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas:	cambiar la palabra "debe" dentro del enunciado del numeral 12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento puede ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas:
ASOLECHE		Incluir un parágrafo al Artículo 12.1.
ASOLECHE	**Artículo 12 Tamaños y Características de las porciones.**	Modificar el título de la tabla 4 para unificar denominación de los grupos de acuerdo a la edad
ASOLE	[illegible] papilla 10g Galletas 10g Compotas 60g Leche (a partir de 1 año) 80ml Yogurt 60g	Ajustar las cantidades de referencia , separando las porciones correspondientes a cereales infantiles para colada y para papilla. Ajustar las cantidades de referencia para Compotas Alinear con referentes internacionales
ASOLECHE		Alinear con referentes internacionales Crema de leche 15 ml
ASOLECHE	galleta craker	Alinear con referentes internacionales Galleta Craker 30 g
ASOLECHE	Cremas en polvo y Sopas deshidratadas	Alinear con referentes internacionales Cremas en polvo y Sopas deshidratadas: Cantidad necesaria para preparar una taza
ASOLECHE	**Artículo 12 Tamaños y Características de las porciones. Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General [1,2]**	Unificar denominación de los grupos de acuerdo a la edad en la tabla 5
ASOLECHE	Artículo 12, Numeral 12.1 - Tabla 5	Ajustar la denominanación Leches fermentadas y cantidad de referencia para los productos yogur liquido y bebida láctea fermentada y
ASOLECHE	Artículo 12, Numeral 12.1 - Tabla 5	Ajustar capítulo III a capítulo II, artículo 13
ASOLECHE	**Artículo 12 Tamaños y Características de las**	Incluir las dos formas de declarar mililitros en el sistema internacional (ml y mL)
ASOLECHE	**Artículo 12.5 Tamaños y Características de las**	Ajustar la redacción con el fin de que tenga coherencia con el ejemplo dado
ASOLECHE	**Artículo 12 Tamaños y Características de las porciones** **12.6.** Porciones de alimentos en unidades individuales (por a) Si la unidad pesa el 50% o menos de la cantidad de Ejemplo: Galletas. Peso de la unidad Cantidad de referencia Número de unidades Tamaño de porción 13g Equivale al 43% de la cantidad de referencia 30g 30g/13g = 2,3 2,5 galletas (33g aprox.) b) Si la unidad pesa más del 50%, pero menos del 70% de la cantidad de referencia, el fabricante puede declarar una unidad o dos unidades como el tamaño de la porción; Ejemplo: Galletas. Peso de la unidad Cantidad de referencia Número de unidades Tamaño de porción 18g Equivale al 60% de la cantidad de referencia 30g	

Tabla 5. Cantidades de Referencia para alimentos en general

Alimento	Cantidad de Referencia
Leches Fermentadas (yogur, kumis, Kefir, Yogur en base a cultivos alternativos)	200 (g)**
Bebidas lácteas fermentadas	200 (g o ml)*
Bebidas con leche	200 (g o ml)*
Queso fresco tipo campesino o mozzarella	30 g
Queso Tipo Petit Suisse	45 g
Queso para untar	15 g

*** Para alimentos semisólidos o viscosos según Res 5109 de 2005, aplica para tabla 5**

	30g/18g = 1,7 2 galletas (36g aprox.) c) Si la unidad pesa por lo menos el 70%, pero menos del 150% de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción es una (1) unidad; Ejemplo: Galletas. Peso de la unidad Cantidad de referencia Número de unidades Tamaño de porción 42g Equivale al 140% de la cantidad de referencia 30g 30g/18g = 1,7 1 galleta (42g aprox.) d) Si la unidad pesa el 150% o más que la cantidad de referencia, se puede declarar que la unidad es equivalente a una porción, siempre y cuando esa unidad pueda razonablemente ser consumida por una persona en una sola ocasión. Ejemplo: Galletas. Peso de la unidad Cantidad de referencia Número de unidades Tamaño de porción 57g Equivale al 190% de la cantidad de referencia 30g 30g/57g = 0,5 1 galleta (57g aprox.) *Revisar si 57g (lo que pesa 1 galleta), puede ser consumida por una persona en una sola ocasión	Modificar 12.6 Envases de porciones individuales: los productos alimenticios envasados y vendidos individualmente, con un contenido menor del 200% de la cantidad de referencia, son considerados como envases de porción individual y el contenido total del envase debe ser rotulado como una porción. No obstante, se aceptan las siguientes excepciones: a) Cuando el alimento tiene una cantidad de referencia de 100 g, 100 ml, o mayor y el envase contiene más del 150% pero menos del 200% de la cantidad de referencia, el fabricante tiene la opción de declarar que el envase tiene una (1) ó dos (2) porciones del alimento. b) Cuando el envase vendido individualmente contiene 200% o más de la cantidad de referencia pueden ser etiquetados como una (1) sola porción, si el contenido completo del envase puede ser razonablemente consumido en una ocasión.
ASOLECHE	**Artículo 13. Equivalencias de las medidas caseras comunes**	Permitir la equivalencia de cuchara y cucharadita tanto en gramos como en mililitros Equivalencias (…) 1 cucharadita (cdta) = 5 ml o 5 g
ASOLECHE	**Artículo 14°. Abreviaturas permitidas.** Para la declaración Gramos G Mililitros Ml	Corregir de acuerdo al SI Artículo 14°. Abreviaturas permitidas. Para la declaración de energía, nutrientes y el tamaño de las porciones de que trata el presente capítulo, únicamente se permite el uso de las siguientes abreviaturas Gramos g
	Capítulo III. **Valores diarios de referencia de nutrientes**	
ASOLECHE	**Artículo 15°. Valores diarios de referencia.** Para el Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes **Niños mayores de 7 meses y menores de 4 años**	Ce Ar niento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes va yores de 6 meses y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes Nutriente | Unidad de medida | Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años | Niños mayores de 4 años y adultos Proteína | g | 18 | 50
ASOLECHE	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes	**Incluir en la tabla los valores de los siguientes micronutrientes manganeso, molibdeno, biotina, cromo, cloro, flúor**
ASOLECHE	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes	**Ajustar el valor de proteína en la tabla 8**
ASOLECHE	Nutriente | Unidad de medida | Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años | Niños mayores de 4 años y adultos Manganeso | mg | 0,7 | 2 Cromo | µg | 15 | 200 Biotina | µg | 10 | 300 Molibdeno | µg | 10 | 75 Cloro | mg | 95 | 2600 Flúor | mg | 0,7 | 2	Se propone para la tabla 8 mantener los valores de referencia de los tres macronutrientes: Grasa, Carbohidratos Totales y Proteína. Se propone para grasa 65 g (585 calorías), Carbohidratos totales 300 g (1200 calorías) y Proteína 50 g (200 calorías).
ASOLECHE	**Capítulo IV** **Declaración de propiedades nutricionales**	
ASOLECHE	Establecer que las propiedades nutricionales se realicen por porción del alimento y no por 100 g o ml del producto	Se propone que las declaraciones de propiedades nutricionales apliquen para las porciones de producto. 16.1 Requisitos generales: Las declaraciones de propiedades nutricionales deben realizarse por porción del alimento declarada en la tabla nutricional teniendo en cuenta los siguientes requisitos: Los requisitos mencionados aplican para los artículos 16, 17, 18, 19, 20, 21 y 22. del presente capitulo y del capitulo V articulos 23 y 24.
ASOLECHE	**Artículo 16. Requisitos 16.1.1.**	El numeral 16.1.1. se contemplan ácidos grasos.
ASOLECHE	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.	
ASOLECHE	**16.1.3** No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.	Eliminar artículo 16.1.3 ya que el sello coarta la comunicación de productos que se ha hecho el trabajo para reducir en grasas, azúcares, sodio, entre otras. Ej: Cremas de leche, sazonadores de cocina. Esto coarta la innovación de nuevos productos que puedan desarrollarse para el mercado. Una alta limitación en la comunicación, impide a la industria producir nuevos productos. En este sentido, debería poderse comunicar lo positivo del producto que es de interés para el consumidor.

	Articulo 18 Condiciones generales para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes	
ASOLECHE	18.3 Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza,	Corregir
ASOLECHE	18.4 El término "libre de sal" debe cumplir con el criterio "libre	Eliminar la frase: cumpliendo con los requisitos de la declaración de propiedades nutricionales "Sin sal/sodio añadido".
ASOLECHE	Tabla 12. Rango de concentración de Titulo de la columna "Rango para alimentos	**Modificar** el titulo de la Columna y presentar el rango **por porción de consumo del alimento** Titulo de Columna "Rango para alimentos dirigidos a mayores de 4 años y **adultos/ Por porción** declarada" Eliminar tabla de máximos y mínimos Se considera que un alimento es forticado cuando ha sido adicionado por lo menos en un 15% del valor **Parágrafo 1:** Para la selección de los UL, se tomará como referencia los mencionados en la resolución 3803 del 2016 Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL - Tolerable Upper Leve/ Intake): nivel de ingesta promedio más alto ser tolerado biológicamente por un individuo. **Parágrafo 2.** Se excluye del cumplimiento del presente artículo los alimentos cuya fortificación sea **Parágrafo 3.** La declaración del descriptor "fortificado", puede hacerse de la siguiente manera:
ASOLECHE	Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos	Indicar cuales son los referentes bajo los cuales se proponen los valores de la tabla para fortificar alimentos
	Artículo 20°. Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas.	
ASOLECHE	**20.3.3** La información indicada en los	Los numerales no existen, debe ajustarse a los numerales que apliquen.
ASOLECHE	**20.4.** El alimento reducido en grasa saturada, no debe aumentar el contenido de ácidos grasos trans 20.5 El alimento reducido en ácidos grasos trans no debe aumentar el contenido de ácidos grasos saturados.	No se comprende el mensaje, se requiere de aclaración.
ASOLECHE	**Articulo 21 Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas**	
ASOLECHE	Numeral 21.1 Tabla 13. Requisitos para el Nutriente Requisitos (por 100g o 100ml)	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por **porción** y no por 100 g o ml del producto. Tabla 13. Requisitos para el descriptor "Reducido en" Nutriente Requisitos (por porción declarada)
ASOLECHE		Crear el numeral 21.2 de los requisitos de las declaraciones comparativas de aumento (aumentado, Mas Por declaración de propiedades de comparación de nutrientes se entiende una declaración de El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción
ASOLECHE	**Artículo 22 Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición.. Numeral 22.1, Literal C**	Aclarar a qué se refieren con "azúcares en sustitución"
ASOLECHE	**Capítulo V. Declaraciones de propiedades de Salud**	
ASOLECHE	**Artículo 24°**. Tipos de declaraciones de salud:	Ajustar el enunciado del articulo acorde a los tipos de declaración expuestos en el documento
ASOLECHE		Incluir el **concepto emitido por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas SEAB, en el acta No 13 de 2017:**
ASOLECHE	**Artículo 24**. Declaraciones de propiedades El beneficio alegado debería proceder del (i) una fuente alta del constituyente en el Cuando sea aplicable, las condiciones para Ejemplos: "Una dieta saludable baja en la sustancia "El alimento X tiene una cantidad baja de la "Una dieta saludable y rica en sustancia	Ajustar numeración (24.3) y no artículo 24 24.3. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: La declaración consiste en dos partes: (i) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento. El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta saludable. Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN), el
ASOLECHE	24.2 Otras declaraciones de propiedad de función	Modificar el numeral basado en la Resolución 333 24.2. Declaraciones de propiedades de otras funciones: Declaraciones de propiedades de otras funciones. Para efectos del presente reglamento técnico, se señalan algunas declaraciones de propiedades de otras funciones y sus características generales 24.2.1.Declaraciones que relacionan el consumo de probióticos con una mejor función digestiva: a) El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente: - Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano. - Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares. - Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal. - Tener la capacidad de colonizar el intestino. - Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona. b) El alimento debe contener un número mayor o igual de bacterias viables de origen probiótico a 1 x 106 UFC/g en el producto terminado hasta el final de la vida útil. c) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta. d) Modelo de declaración: "Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal". 24.2.2 Declaraciones de propiedades de salud que relacionan el consumo de prebióticos con una mejor función intestinal: a) La sustancia considerada como prebiótico debe cumplir lo siguiente: - La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en

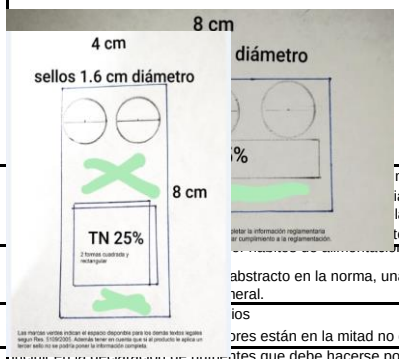
		La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto beneficio debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria. - Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon. - Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica). - Ser fermentables por la microflora intestinal. - Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena. - Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios para la salud.
	Artículo 25. Prohibiciones en declaraciones en salud	
ASOLECHE	25.3 Las declaraciones de propiedades en salud no deben generar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares ni suscitar temor en el consumidor acerca de los alimentos.	Se requiere claridad sobre este numeral
ASOLECHE	**Artículo 26°. Autorización para otras**	Modificar el texto del artículo
ASOLECHE	**Capítulo VI. Especificaciones de la tabla de información nutricional y del etiquetado frontal**	
ASOLECHE	**Artículo 27.1.1.**	Ajustar redacción
ASOLECHE	**Artículo 27.1.5**	Ajustar la redacción y numeración con el fin de dar coherencia al texto
	Artículo 28 Condiciones especificas	
ASOLECHE	**Artículo 28.1**	Ajustar la redacción (…) La tabla nutricional debe ocupar mínimo el 25% del área disponible de impresión del lugar
ASOLECHE	**Articulo 28, numeral 28.2**	Dar espacio entre las palabras minerales y debe 28.2 El nombre de cada nutriente, excepto
ASOLECHE	**Figura 1**	Ajustar la figura 1 a lo establecido en el articulo 28 numeral 28.1. En la tabla nutricional debe
ASOLECHE	**Figura 1**	Ajustar la figura 1 a lo establecido en el articulo 28 numeral 28.4
ASOLECHE	**Figura 1**	Ajustar la figura 1 a las abreviaturas de la tabla No. 6
ASOLECHE	**Figura 1**	Ajustar la figura 1 a lo establecido en la Tabla 1 en lo referente a expresión de valores.
ASOLECHE	**Articulo 28, numeral 28.2.** El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales	Modificar el texto del numeral para incluir unidades que faltan 28.2 El nombre de cada nutriente, debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la
ASOLECHE	**Articulo 28, numeral 28.2.** La declaración de	Se debe ajustar la redacción
ASOLECHE	**Articulo 28, numeral 28.3** La información sobre	Retirar la palabra"horizontalmente"
ASOLECHE	**Articulo 30 Especificaciones de los formatos de tabla de información nutricional**	
ASOLECHE	**30.1 Formato vertical estándar.** El formato	Eliminar Los formatos con "declaración lateral" y "declaración dual" no están listados en el artículo 29, por
ASOLECHE	**FIGURA 1 Formato vertical estándar**	El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aporximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento Definir el modelo de la figura 1 Formato Vertical Estándar
ASOLECHE	**30.2** Formato simplificado. El formato	Modificar el numero de nutrientes con cantidades no significativas
	30.2 Formato simplificado. Figura 2 Formato Simplificado	El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento Definir el modelo de la figura 2 Formato Simplificado
ASOLECHE	**30.2 .** El formato simplificado debe tener la a) La siguiente información: -Calorías totales, grasa total, carbohidratos -Cualquier otro nutriente de declaración -**Cualquier vitamina y/o mineral adicionado al alimento;** b) La frase "No es fuente significativa de… ".	Eliminar la frase: "Cualquier vitamina y/o mineral adicionado al alimento 30.2 ...El formato simplificado debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar, como se muestra en la figura 2, e incluir: a) La siguiente información: -Calorías totales, grasa total, carbohidratos totales, proteína, sodio y azúcares añadidos. -Cualquier otro nutriente de declaración obligatoria si están presente en cantidades mayores a las no significativas.
ASOLECHE	**Articulo 30, numeral 30.2**	Ajustar el número del capitulo que refiere a la numeración del documento
ASOLECHE	**Articulo 30, numeral 30.2 - Literal B**	Ajustar la redacción
ASOLECHE	**Figura 2**	Ajustar con lo establecido en el numeral 30.2 El numeral 30.2 establece y por tanto la figura 2 deberá contener: a) Calorías totales, grasa total, carbohidratos totales, proteína, sodio y azúcares añadidos.
ASOLECHE	**Figura 2**	Ajustar la figura 2 a las abreviaturas de la tabla No. 6
ASOLECHE		El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento Definir el modelo de la figura 3 Formato tabular
ASOLECHE	30.5.2 Formato lineal El formato lineal se puede utilizar solamente Los ingredientes deben estar seguidos,	Debe presentar la información por porción, no por 100 g o ml. Todo el texto del formato lineal debe tener el mismo tamaño de letra 30.5.2 Formato lineal

ASOLECHE	30.5.2 FIGURA 4 Formato lineal	El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento Definir el modelo de la figura 4 Formato lineal
		Establecer un modelo o ejemplo de tabla nutricional para productos con contenido neto igual a 100 g o ml teniendo en cuenta que es una única porción del alimento
ASOLECHE	**Artículo 31. Tabla de información nutricional**	Ajustar la redacción para limitarlo a alimentos que no se consumen a menos que se añadan ingredientes
		Incluir el numeral 31.3 que corresponde a las especificaciones de alimentos a los cuales el consumidor les
ASOLECHE	**31.3** Envases pequeños y pirograbados Los alimentos en envases pequeños, con una	Modificar el numeral 31.3 y crear un nuevo artículo Articulo XX Envases pequeños y pirograbados
ASOLECHE	**Artículo 32.** **Tabla No. 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia**	
ASOLECHE	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia	Quitar el término "de advertencia" y usar la definición del capítulo 1 (Sistema de etiquetado frontal)
ASOLECHE	Artículo 32. a) Para efectos de este artículo, se	Modificar el artículo 32 literal a) Artículo 32. a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido
ASOLECHE	b) Se entenderá por alimentos envasados	Incluir texto que modifica el limite de sodio para la categoría de quesos
ASOLECHE	Artículo 32. c) Se entenderá por alimentos envasados	Modificar del articulo 32 Numeral c) Artículo 32.
ASOLECHE	Artículo 32. d) Se entenderá por alimentos envasados	Debe limitarse a la adición de grasas saturadas. Artículo 32.
ASOLECHE	32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia: El o los símbolos referidos se ubicarán en la parte superior derecha de la cara frontal de la etiqueta de los productos. Las dimensiones del o los símbolos referidos estarán determinadas de acuerdo al área de la cara principal de exhibición de la etiqueta, según la siguiente tabla	Se requiere un ejemplo gráfico para la implementación de los sellos de advertencia en el empaque.
ASOLECHE	32.3 Proporciones del sello de advertencia:	Crear un manual de aplicación del sistema de rotulado o etiquetado frontal para facilitar la aplicación en la industria.
ASOLECHE	32.4 Alimentos envasados exceptuados:	ajuste de error de redacción.
ASOLECHE	**Artículo 32.4**	Ajustar la redacción
ASOLECHE	**Artículo 32.4. Parágrafo 1.**	Ajustar la redacción
ASOLECHE	32.4 Alimentos envasados exceptuados: Parágrafo 1. Se podrá también utilizar Parágrafo 2. No se podrá utilizar otro sello de Parágrafo 3. En el caso de envases retornables se podrá utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32.	Cre 32 donde se incluyan los parágrafos del numeral 32.4, que no hac 32. cur s en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos as, tamaño y ubicación definidos en la propuesta normativa. 32. advertencia o imagen o logo diferente al que se encuentra est o técnico. 32.3. En el caso de envases retornables se podrá utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32. Sólidos (100 g) / Líquidos (100 mL) Sodio (mg): 80 / 60 Azúcares añadidos (g): 2 / 1 Grasas saturadas (g): 2 / 2
ASOLECHE	**Artículo 33.1,. Tabla 16**	Teniendo en cuenta que los sellos frontales aplican cuando han sido añadidos el sodio, azucares y grasa saturada, se solicitar dar la misma claridad para la tabla 16 manteniendo el mismo lineamiento
ASOLECHE	33.4 Forma del sello positivo: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en los numerales 33.1, 33.2 y 33.3, será etiquetado con un símbolo circular de fondo color verde aguamarina y un visto bueno de color blanco en su interior, tal como se muestra en la siguiente figura:	El sello positivo también debería tener un criterio que lo asocie a declaraciones nutricionales y/o de salud del alimento.
ASOLECHE	33.4 Forma del sello positivo: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en los numerales 33.1, 33.2 y 33.3, será etiquetado con un símbolo circular de fondo color verde aguamarina y un visto bueno de color blanco en su interior, tal como se muestra en la siguiente figura:	El sello positivo, al igual que en los sellos frontales debe contener textos que lo describan, así como la leyenda: Minsalud.
ASOLECHE	33.5 Dimensiones y ubicación del sello de	El espacio que debería ocupar el sello positivo debería ser el mismo que el dispuesto para los sellos
	Capítulo VII **Evaluación de la Conformidad**	

ASOLECHE	**Artículo 34**. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico.	Revisar este artículo no es claro su alcance. Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se podrá obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico. Sea un procedimiento voluntario
ASOLECHE	Artículo 36. Esquema de certificación de certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema acorde con la Norma Técnica Colombiana o la que la modifique o sustituya. Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos	Eliminar la Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos Se podrán emplear métodos analíticos internacionalmente aceptados y válidos para la matriz de alimentos, dando pre Dejar una referencia los metodos de manera general Nota: En matrices de alimentos que no contienen ningún tipo de grasa, se aceptará el resultado de grasa Dejar una nota que en alimentos que no contienen grasa, puede considerarse el resultado de grasa total para verificación de la información de la tabla nutricional y aplicabilidad del sello de alto en grasa saturada Los azúcares añadidos se calcularan con base en base la receta, los ingredientes adicionados y el correspondiente balance de masa que le permita diferenciar entre lo que son los azúcares intrínsecos de los azúcares adicionados, dentro de los azúcares totales Dejar nota que los azúcares añadidos se calcularán con base en base la receta, los ingredientes adicionados y el correspondiente balance de masa que le permita diferenciar entre lo que son los azúcares intrínsecos de los azúcares adicionados, dentro de los azúcares totales.
ASOLECHE	**Artículo 35**	Ajustar la redacción
ASOLECHE	**Artículo 43.** Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9°	Ajuste de redacción para los productos en anaquel Corregir artículos que deroga
Pricesmart	Artículo 2. Campo de aplicación Artículo 3. Definiciones	Se aplica a todos los alimentos empacados y envasados. Se excluyen alimentos empacados sin procesar como frutas. En las definiciones no se establece que se considera un alimento sin procesar, un alimento minimamente procesado y un alimento procesado (Una manzana entera es un alimento sin procesar, ¿una manzana pelada es un alimento procesado?
Pricesmart	Artículo 3. Definiciones: Azucares Añadidos	Cuando el ingrediente adicionado contiene azucares añadidos y también contiene azucares intrínsecos (Ejemplo: mermelada de frutas sin azúcar), dar claridad sobre si se deben cuantificar de forma separada los azucares intrínsecos y añadidos, o se cuantifican en su totalidad como azucares añadidos.
Pricesmart	Artículo 3. Definiciones: Rotulado o etiquetado nutricional	No se debe limitar a propiedades nutricionales y de salud, sino también a funciones de nutrientes, propiedades de otras funciones y reducción de riesgo.
Pricesmart	Artículo 9: Tabla 2. Cantidades no significativas	La declaración de "No contiene", puede inducir a confusiones para el consumidor en la adquisición del producto, dado que los valores de referencia para dicha declaración están dados en 100g/ml y las porciones recomendadas de consumo de algunos alimentos superan este valor. Ejemplo: una bebida hidratante en 100 ml tiene 3 kcal (se declararía como 0) pero en la porción
	Articulo 10. 10.1	Los nutrientes se deben declarar en 100 g o en 100 ml de producto según la forma usual de consumo del producto.
Pricesmart	Artículo 10. 10.3	"Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los Los valores de nutrientes que figuren en tabla nutricional, cuando no sean sujeto de declaraciones nutricionales ni de salud deberían poder establecerse a partir de la formulación del producto y teniendo en cuenta tablas de composición de alimentos nacionales o internacionales de consulta pública.
Pricesmart	Articulo 10.5	La cantidad de algunos nutrientes no puede establecerse por análisis bromatológico, por tanto la declaración de los mismos debe estar ligada a la formulación del producto, Ejemplo: azucares añadidos y edulcorantes.
Pricesmart	Artículo 15. Tabla 8.	Los valores de referencias deberían estar directamente relacionados con los resultados obtenidos en las encuestas de seguridad alimentaria en el país, específicamente en cuanto a deficiencias nutricionales.
Pricesmart	Artículo 16.1.2	¿El tamaño de letra de las declaraciones hace referencia al nombre legal o al nombre de fantasía del producto? Sin perjuicio de lo anterior, para efectos prácticos respecto del tamaño de letra tanto del nombre legal como del nombre de fantasía del producto pues en ambos casos se pueden presentar confusiones para el consumidor.
Pricesmart	Articulo 19.4 Bajo en "Ácidos grasos trans" y bajo en "Azucares totales"	Redundante, son las mismas características y valores de referencia para la declaración de "Libre de"
Pricesmart	Articulo 19.4 BAJO EN:	La leyenda **"Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de**". Debe aplicar para la declaración de "bajo en" cualquier nutriente, y no solo para sodio como está establecido en el documento.
Pricesmart	Artículo 19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales.	En el evento de establecerse valores de referencia relacionados con un rango de edad, no es claro cuáles son las recomendaciones para adultos mayores de 64 Años. Se sugiere que sea determinado para niños mayores de 4 años y adultos.
Pricesmart	Artículo 20. 3.3 Condiciones para la declaración de propiedades comparativas.	Se referencian los numerales 18.3.1 y 18.3.2, no existen dentro de la normatividad.
Pricesmart	Articulo 28.1	Las negrillas que se establecen en el artículo, no son coherentes con las especificaciones de los formatos de tablas nutricionales del Artículo 30.
Pricesmart	Articuo 30: Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional.	El orden de declaración de nutrientes y los atributos de letra no son uniformes en todos los formatos de tabla nutricional.
Pricesmart	Artículo 30. 2 Formato simplificado	Los valores establecidos para declarar los carbohidratos, fibra y proteína como cantidad no significativa, no son coherentes con lo establecido en la Tabla 2. Cantidades no significativas.

Pricesmart	Artículo 30.5.2 Formato Lineal	Dado que los nutrientes en este formato deben ir separados con comas (,) hacer la claridad de que los valores decimales se deben declarar con punto (.) para evitar confusiones en la lectura de la información.
Pricesmart	CAPITULO VII	Respecto de las definiciones contenidas del artículo 34 al 36, se sugiere mantener la declaración de primera parte en atención a las prácticas comerciales y frente a las posibles limitaciones que existan en los organismos de acreditación en cuanto a su existencia en Colombia.
Unidad de Problemáticas de Interés en Nutrición Pública, Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia	Considerandos, Artículo 3, Capítulo IV, Capítulo V, Capítulo VI.	En relación a los efectos en salud es importante tener en cuenta que existe evidencia acumulativa que tienen las formulaciones realizadas a nivel industrial a partir de sustancias derivadas de alimentos o sintetizadas desde otras fuentes orgánicas, las cuales a causa de todos los procesamientos químicos y físicos que se les han implementado contienen cantidades muy mínimas de un alimento como tal: conocidas como las del grupo IV de la clasificación NOVA (NOVA-IV) (1). Al respecto, vale la pena resaltar dos estudios: 1. Estudio longitudinal que se realizó en 14.790 estudiantes en la Universidad de Navarra en el año 2017 (2), en el cual se evaluó la asociación entre el riesgo de hipertensión arterial con el consumo de NOVA-IV comparado con la dieta mediterránea y que contempló un seguimiento de 9 años, aproximadamente. Se evidenció que el consumo de NOVA-IV aumentó el riesgo de desarrollar hipertensión (HR ajustado, 1.21; 2. Estudio prospectivo realizado en la cohorte de Nutri-Net Santé en donde se encontraron resultados muy similares, pero en este caso en relación con el riesgo de desarrollar Diabetes Mellitus tipo 2 (3). Su objetivo fue evaluar la asociación entre el consumo de NOVA-IV y el riesgo de desarrollar Diabetes Mellitus tipo 2 en una población de 104.707 individuos, en la cual se calculó la proporción en gramos de consumo de productos comestibles ultra procesados al día y por medio de modelos de riesgo proporcionales de Cox se determinó la asociación con la incidencia de Diabetes Mellitus tipo 2. Para reducir sesgos se ajustaron los puntajes por la clasificación NOVA (1) y aún con este ajuste se encontraron asociaciones estadísticamente significativas con el aumento del consumo de productos comestibles ultra procesados y el riesgo de desarrollar Diabetes Mellitus tipo 2 (HR para un aumento de 100 g / d, 1.05; IC del 95%, 1.02-1.08); mientras que la ingesta de alimentos sin procesar o mínimamente Basado en la anterior evidencia, consideramos importante incluir en la regulación: 1) en los considerandos las evidencias que identifican el riesgo para la salud del consumo de NOVA-IV, 2) en el Artículo 3 incluir las definiciones relacionadas con la clasificación NOVA, 3) las declaraciones a las que hacen referencia los capítulos IV y V no deberían ser permitidas en los NOVA-IV, 4) es importante considerar en el etiquetado frontal de advertencia al que hace referencia el capítulo VI se considere un **Referencias** 1. Monteiro CA, Cannon G, Moubarac JC, Levy RB, Louzada MLC, Jaime PC. The un Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. Public Health Nutr. 2017;21(1):5–17. 2. Mendonça R de D, Lopes A, Pimenta A. Consumo de alimentos ultraprocesados y la incidencia de hipertensión en una cohorte mediterránea: el Proyecto Seguimiento Universidad de Navarra. Am J Srour B, Fezeu LK, Kesse-Guyot E, Allès B, Debras C, Druesne-Pecollo N, et al. Ultraprocessed Food Consumption and Risk of Type 2 Diabetes among Participants of the NutriNet-Santé Prospective Cohort. JAMA Intern Med. 2020 Feb 1;180(2):283–91.
Unidad de Problemáticas de Interés en Nutrición Pública, Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia	Capitulo III Considerandos, Artículo 3, Capítulo IV, Capítulo V, Capítulo VI.	**Capítulo III** **Valores diarios de referencia de nutrientes.** **Artículo 15°.** ***Valores diarios de referencia.*** Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos. Resaltar la importancia de fortalecer las estrategias de etiquetado a través de información clara y adecuada al contexto sociocultural, lo cual implica mensajes directos de advertencia sobre aquellos productos que representan un riesgo para la salud de la población. Siguiendo la evidencia de la efectividad de los mensajes de advertencia, considerando las especificaciones de valores de referencia recomendadas por la Organización Panamericana de la Salud en el documento Perfil de Nutrientes (1), en el cual se recomienda advertir sobre la presencia del excesivo contenido de nutrientes críticos y de edulcorantes no calóricos. Dichos valores de referencia fueron propuestos con base en pruebas científicas sólidas y es el resultado del trabajo riguroso de una consulta de expertos integrado por autoridades reconocidas en el campo de la nutrición. Consideramos importante la adopción de dichos valores y de no ser el caso argumentar con evidencia científica y de manera de manera directa cada uno de los valores que se establecen en el proyecto de resolución. **Referencias** OPS: MODELO DE PERFIL DE NUTRIENTES https://iris.paho.org/handle/10665.2/18622
Unidad de Problemáticas de Interés en Nutrición Pública, Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia	Artículo 31	Este artículo se relaciona con información nutricional para productos que contienen alimentos surtidos, productos en paquetes múltiples y alimentos a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales. En este caso en lo que concierne a los envases pequeños y pirograbados se destaca lo siguiente: “los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 25 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado”. Se sugiere seguir los lineamientos técnicos que se han llevado a cabo en países como Chile (1), en las cuales, no se presentan excepciones para la aplicación del etiquetado frontal de advertencia según el tamaño del envase. Referencia

		Corvalán C, Reyes M, Garmendia ML et al. (2013) Structural 610 responses to the obesity and non-communicable diseases 611 epidemic: the Chilean Law of Food Labeling and Advertising. 612 Obes Rev
Danone-Nutricia Colombia	Artículo 2°. Campo de aplicación. Parágrafo	Se deben revisar y ajustar las excepciones, para hacerlas más claras, aplicables y consistentes/alineadas con las normas CODEX e incluso con otra regulación vigente en Colombia. Se propone el siguiente ajuste: Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes, de continuación y alimentos para niños pequeños de 0 a 36 meses. b) Alimentos para propósitos médicos especiales. c) Productos sin procesar o mínimamente procesados, empacados (por ejemplo: frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos). d) Ingredientes culinarios: por ejemplo, azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2). f) Sucedáneos/sustitutos de la sal g) Alimentos artesanales, tales como, por ejemplo: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleno, gelatina de pata, cocadas, bernos Argumentos: a) El decreto 1397 de 1992, define a los alimentos fórmula para lactantes como aquellos para menores de 2 años, e incluye consideraciones para el etiquetado de dichos productos. Las normas CODEX STAN 72 y 156 definen con detalle requisitos de composición y rotulado en fórmulas para lactantes y fórmulas de continuación, hasta 36 meses, y a su vez se refieren al CAC/GL 2, por tanto, todas las anteriores ya describen la información necesaria y suficiente para un adecuado rotulado b) La redacción o nombre de esta categoría (APME) debe ser consistente con aquella reportada en los CRITERIOS TÉCNICOS DEL INVIMA y la resolución 1885 de 2018 c) Los productos señalados deben quedar como ejemplos, pues no son los únicos y pueden existir otros productos empacados sin procesar/ mínimamente procesados (que incluyen procesos de cortado, triturado, secado, congelación, refrigeración, escaldado, filtrados, empacados al vacío o similares). Por ejemplo, jugos de frutas frescos o recién extraídos o empacados solo con proceso de extracción, harinas, aceites vegetales que solo tienen proceso de compresión. d) Los productos señalados deben quedar como ejemplos, pues no son los únicos y pueden existir otros ingredientes culinarios: por ejemplo, diferentes aceites vegetales, margarinas, esparcibles, edulcorantes, jarabes de maíz, polvo de f) El término "sucedáneo" puede ser mal interpretado o causar confusión por tanto se recomienda incluir también "sustituto". g) Los productos señalados deben quedar como ejemplos, pues no son los únicos y pueden existir otros alimentos artesanales: por ejemplo, quesos, yogures, arequipes, dulce de leche, jugos, refrescos, jaleas, mermeladas, diferentes tipos
Danone-Nutricia	Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud. Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud no descritas en los artículos 24.1, 24.2 y 24.3, deben ser autorizadas por el INVIMA de acuerdo con el protocolo definido en la Resolución 684 de 2012	Se debe corregir e incluir las declaraciones de salud correspondientes a las declaraciones de función de nutrientes, que ya han sido evaluadas y aprobadas por la sala especializada de alimentos y bebidas del INVIMA. Incluir el concepto de la SEAB que es ampliamente aceptado y usado por los fabricantes de alimentos desde el año 2017: *La Sala conceptúa que es viable tomar de referencia bibliográfica la información técnica descrita en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años, bases técnicas año 2000 y Guías alimentarias basadas en alimentos, para la población colombiana mayor de 2 años 2016, editadas por el ICBF.* *Para efecto de declaraciones relacionadas con la función de nutrientes se reconocen los pronunciamientos oficiales de los referentes FDA (Estados Unidos), Comisión Europea (Unión Europea), Canadá (Health Canada - CFIA), Australia y Nueva Zelanda (FSANZ/ MPI) y Colombia (ICBF) que vinculen el mismo nutriente con la misma función en dos de los seis países* *Las declaraciones relacionadas con la función de nutrientes deben cumplir con lo estipulado con el artículo 21, numeral 21.1 de la Resolución 333 de 2011.* *Las declaraciones relacionadas con la función de nutrientes que no se encuentren listadas en dos de los seis referentes deben acogerse a lo establecido en la Resolución 684 de 2012.* Se debe considerar e incluir aquello que ya ha sido evaluado y conceptuado según el ACTA 13 de 2017 de la sala especializada de alimentos y bebidas del INVIMA, SEAB
Danone-Nutricia	10.3. a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta.	Para establecer las tolerancias es necesario tener en cuenta la variabilidad inherente a este tipo de formulaciones. La variabilidad estacional, la variabilidad por pérdidas en el proceso, la variabilidad analítica y la variabilidad por el periodo de almacenamiento (estabilidad) hacen que se deban considerar tolerancias un poco más amplias, así lo establece y lo aplica la Unión Europea. De otro lado Regulaciones de Argentina, Chile, Brasil, Ecuador, Centro América, entre otros países de Latinoamérica, manejan una tolerancia de Mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. Los fabricantes tenemos la responsabilidad de asegurar que los valores de cada ingrediente se mantengan dentro de los valores de tolerancia durante Referencias Unión Europea: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals- https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_summary_table_012013_en.pdf Propuesta: 10.3. a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta.
Danone-Nutricia	10.3.b) El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del 10% sobre el valor declarado en la etiqueta.	Para establecer las tolerancias es necesario tener en cuenta la variabilidad inherente a este tipo de formulaciones. La variabilidad estacional, la variabilidad por pérdidas en el proceso, la variabilidad analítica y la variabilidad por el periodo de almacenamiento (estabilidad) hacen que se deban considerar tolerancias un poco más amplias, así lo establece y lo aplica la Unión Europea. De otro lado Regulaciones de Argentina, Chile, Brasil, Ecuador, Centro América, entre otros países de Latinoamérica, manejan una tolerancia de Mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. Los fabricantes tenemos la responsabilidad de asegurar que los valores de cada ingrediente se mantengan dentro de los valores de tolerancia durante Referencias Unión Europea: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals- https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_summary_table_012013_en.pdf

		Propuesta: 10.3.b) El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del 20% sobre el valor declarado en la etiqueta.
Danone-Nutricia	Articulo 32 a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.	Para efectos del etiquetado frontal de advertencia, el cálculo debe hacerse con base en la forma final de consumo. Específicamente para productos como polvos para reconstituir, el cálculo debe hacerse en estado líquido pues es así como se consume el producto. El producto no está dirigido para ser consumido en polvo. Esta consideración la han Tenido regulaciones similares de países como México y Chile. El CODEX STAN 192 también está basado en la forma lista para el consumo (Anexo A): *En lo que respecta a los alimentos vendidos como concentrados o en polvo que deben reconstruirse antes de ser consumidos, el cálculo del presupuesto de las dosis de utilización de los aditivos alimentarios debe efectuarse en el producto listo para el consumo.*
Danone-Nutricia	Artículo 20°. Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas. Numeral 20.3.3	Se hace referencia a los numerales 18.3.1 y 18.3.2, los cuales no están especificados en el Proyecto de Resolución
Danone-Nutricia	16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada.	Se debe aclarar que en este literal a), se hace referencia únicamente a los jarabes de maíz altos en fructosa usados como endulzantes. No aplica para los sólidos de jarabe de maíz equivalentes a sólidos de jarabe de glucosa (polímeros de glucosa), que son usados como carbohidratos preferenciales en fórmulas para lactantes y fórmulas de continuación, que no tienen poder endulzante, y son ingredientes permitidos por las normas del CODEX y de la Unión Europea.
Griffith Foods S.A.S	Art.2 parágrafo, literal c)	Hacer claridad en este literal o adicionar la definición de productos sin procesar empacados que solo se lavan, pelan, cortan y desinfectan que están incluidos dentro de la categoría de no procesados. JUSTIFICACIÓN: Los productos frutas y vegetales, que se lavan, pelan, cortan y desinfectan son considerados productos sin procesar de acuerdo a la resolución 2674.
Griffith Foods S.A.S	Art. 2, parágrafo , e)	Que se mantenga lo indicado en la resolución 333 en cuanto a la excepción de 77 cm2. REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para rotulado menor a 77 cm2, están exentos de las disposiciones para rotulado nutricional. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de JUSTIFICACIÓN: Si se deja el área de 25cm2, para las presentaciones personales. Ejm: sobres o sachet que tienen aproximadamente un área real de 32cm2 (área impresa) sería imposible tecnicamente incluir los sellos y tabla nutricional con las especificaciones dadas en la norma, sumada a la otra información obligatoria de textos legales. Según lo anterior el rotulado no sería legible y no sería posible mantener las especificaciones de tamaño que da la norma y adicional quedaría Adicional, los sobres que presenten las dos caras impresas aunque cuenten con más espacio también se verían afectados en el diseño y el rotulado tampoco sería tan legible, perjudicando también la imagen y el reconocimiento que tienen los 
Griffith Foods S.A.S	Art. 2, parágrafo	materias primas para la industria y el sector gastronómico. ias primas producidos en el país o importados, para utilización laboración de alimentos y preparación de comidas. teral para evitar confusiones por temas de interpretación.
Griffith Foods S.A.S	Art. 6, numeral 6.5	nocivos para la salud por cuanto es un concepto que puede ser abstracto en la norma, una declaración simple en cualquier producto puede ser interpretado neral.
Griffith Foods S.A.S	Art. 9, tabla 1	ios res están en la mitad no es claro si se aproxima hacia abajo o hacia arriba, Ejm: 237.5
Griffith Foods S.A.S	Art. 10, Numeral 10.1	Incluir en la declaración de nutrientes que debe hacerse por 100g de alimento y para los casos de productos que se consuman reconstituidos conforme a las instrucciones de preparación en base 100g. REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100g del alimento y por porción. Y para los casos de productos que se consuman reconstituidos conforme a las instrucciones de preparación se realizaran con base en 100g preparado. JUSTIFICACIÓN: Los productos que son para reconstitución son productos concentrados y los valores nutricionales estarían muy elevados y no sería lo real frente al consumo de preparación.
Griffith Foods S.A.S	Art. 10, Numeral 10.2	Sea eliminado. JUSTIFICACIÓN: Es una información que ya está incluida en el formato de la tabla nutricional, por lo que es una información que puede encontrar el consumidor junto con el resto de información nutricional.
Griffith Foods S.A.S	Art. 10, Numeral 10.3	Que se mantenga lo indicado en la resolución 333 en cuanto a la elaboración de tablas nutricionales teóricas, incluyendo un nuevo literal REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: d, Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información, tales como especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los JUSTIFICACIÓN: Actualmente las tablas nutricionales se elaboran teóricas, si se hacen con análisis de laboratorio sería muy costoso para la industria, teniendo encuenta que hay empresas pequeñas que no cuentan con la capacidad económica.
Griffith Foods S.A.S	Art. 10, Numeral 10.3	Cuando hablan de análisis de laboratorio que éste sea solo uno para sustentar la declaración nutricional. REDACCIÓN DE LA PROPUESTA: e) Los valores de los nutrientes de los cuales se hace declaración nutricional deben ser obtenidos de análisis de muestra representativa del producto que ha de ser etiquetado, como mínimo se requerirá un análisis. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. JUSTIFICACIÓN: Actualmente las tablas nutricionales se elaboran teóricas, si se hacen con análisis de laboratorio sería muy costoso para la industria, teniendo encuenta que hay empresas pequeñas que no cuentan con la capacidad económica.
Griffith Foods S.A.S	Art. 10, Numeral 10.3	Permitir calcular la cantidad de azúcares añadidos a partir de azúcares totales y la información teórica de las materias primas. JUSTIFICACIÓN: Para el tema de los azúcares añadidos, la industria tendría sobre costos ya que los métodos actuales requieren varias etapas de análisis y costos muy elevados para poder llegar a detectar los azúcares añadidos.
Griffith Foods S.A.S	Art. 10, numeral 10.3, literal b)	Conservar los mínimos y los excesos de la 333. REDACCIÓN SEGÚN LA PROPUESTA: Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaría, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o la etiqueta.

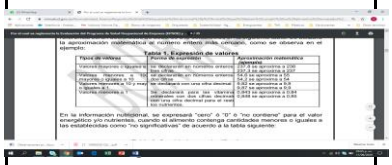
		JUSTIFICACIÓN: Considerar mantener lo indicado en la 333, teniendo encuenta las variaciones de materias primas en cuanto a su composición (Ejm productos de origen agrícola que su contenido nutricional es variable dependiendo de las condiciones genético ambientales) y los procesos productivos de escala industrial, y la robustez de los métodos analíticos.
Griffith Foods S.A.S	Art. 11, numeral 11.1, literal c)	Sea eliminado. JUSTIFICACIÓN: Se indica que para la conversión de calorías de edulcorantes no calóricos el fabricante debe ir a solicitud ante sala especializada. Tener en cuenta que ya están catalogados como edulcorantes no calóricos a nivel internacional por lo que el aporte que pueden dar en un producto no es significativo para que amerite estudio en sala especializada.
Griffith Foods S.A.S	Art. 12, numeral 12.9	Que se permita en los empaques surtidos no incluir la tabla nutricional si se puede observar esta información por su empaque. JUSTIFICACIÓN: Si el empaque surtido deja ver la información de los productos que contiene, sería doble información la cual no es necesaria.
Griffith Foods S.A.S	Art. 12, numeral 12.9	Conservar los valores diarios indicados en la 333
Griffith Foods S.A.S	Capitulo IV	Que las declaraciones nutricionales sean según la porción REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: Reemplazar la parte que dice por 100g o 100ml en los artículos 19 y 21 , y sus numerales y parágrafos donde aparecen esta indicación. JUSTIFICACIÓN: Con esta nueva medida se verían afectados por ejemplo los productos con la declaración bajo en sodio, estos alimentos quedarían con un cambio sensorial muy drástico y lo que obligaría al aumento de los saleros.
Griffith Foods S.A.S	Art. 16, numeral 16.1.3, Literal c,	Retirar el literal b. JUSTIFICACIÓN: Con esta nueva norma la mayoría de productos alimenticios tendrán sello, solo los alimentos posiblemente de origen vegetal podrán tener declaraciones.
Griffith Foods S.A.S	Art. 19, numeral 19.1	Que se mantenga la exigencia actual del 20% de la IDR para declarar EXCELENTE FUENTE. REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: Excelente fuente: por 100g o 100ml, el alimento debe contener 20% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa JUSTIFICACIÓN: La Actual resolución 333 de 2011 determina que se puede hacer uso de esta declaración con mínimo el 20% de la IDR por porción. Este proyecto de norma establece la obligación por 100 gramos de producto. Existen muchos productos alimenticios cuya porción es menor de los 100 gramos por lo que subir la exigencia a los 100 gramos ya infiere aumentar el aporte del nutriente y lo es más si se debe reportar con el 30%. Adicionalmente, téngase en cuenta que, si bien algunos nutrientes bajaron en las IDR, existen otros que incluso casi que doblan la actual resolución 333 como por ejemplo la
Griffith Foods S.A.S	Art. 19, numeral 19.2	Que se mantenga la exigencia entre el 10% y el 19% para la declaración de buena fuente. REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 10% al 19% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1. JUSTIFICACIÓN: La Actual resolución 333 de 2011 determina que se puede hacer uso de esta declaración del 10% al 19% de la IDR por porción. Este proyecto de norma establece la obligación por 100 gramos de producto. Existen muchos productos alimenticios cuya porción es menor de los 100 gramos por lo que subir la exigencia a los 100 gramos ya infiere aumentar el aporte del nutriente y lo es más si se debe reportar con el 15%. Adicionalmente, téngase en cuenta que, si bien algunos nutrientes bajaron en las IDR, existen otros que incluso casi que doblan la actual resolución 333 como por ejemplo la proteína
Griffith Foods S.A.S	Art. 19, numeral 19.3	que se incluya el término LIBRE DE COLESTEROL. REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: Contiene menos de 2 mg de colesterol. El alimento no debe contener ingredientes que puedan ser generalmente interpretados por los consumidores como que contienen colesterol JUSTIFICACIÓN: El colesterol es un nutriente de interés en salud pública por lo que la declaración LIBRE DE COLESTEROL también puede ser una declaración de interés comunitario
Griffith Foods S.A.S	Art. 19, numeral 19.4	que se incluya el término BAJO EN COLESTEROL. REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: Contiene 20 mg o menos de colesterol y 2 g o menos de grasa saturada y no más del 10% de las calorías totales deben ser de grasa saturada. JUSTIFICACIÓN: l colesterol es un nutriente de interés en salud pública por lo que la declaración BAJO EN COLESTEROL también puede ser una declaración de interés comunitario
Griffith Foods S.A.S	Art. 19, numeral 19.4	Para el contenido bajo en sodio conservar el valor indicado en la 333 (140 mg por porción). REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: Sodio. Contiene un máximo 140 mg por porción de alimento JUSTIFICACIÓN: Con esta nueva medida se verían afectados por ejemplo los productos con la declaración bajo en sodio, estos alimentos quedarían con un cambio sensorial muy drástico y lo que obligaría al aumento de los saleros.
Griffith Foods S.A.S	Art.21, numeral 21.1	que se incluya el término REDUCIDO EN COLESTEROL. REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: Mínimo 25% del colesterol del alimento de referencia y debe contener menos de 2 g de grasa saturada JUSTIFICACIÓN: El colesterol es un nutriente de interés en salud pública por lo que la declaración REDUCIDO EN COLESTEROL también puede ser una declaración de interés comunitario
Griffith Foods S.A.S	Art. 24, numeral 24.1	que se incluya que son permitidas las declaraciones de función de nutrientes de referentes internacionales. REDACCIÓN DE LA PROPUESTA: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Están permitidas las declaraciones de función de nutrientes establecidas en referentes del ICBF, JUSTIFICACIÓN: Con la Resolución 333 de 2011 fue sólo hasta el pronunciamiento de Sala especializada que permite los referentes en 2016. antes se debía solicitar concepto a sala para cada declaración por lo que si queda como se indica actualmente, se debe volver a solicitar concepto a sala especializada. El protocolo actual para declaraciones implica estudio
Griffith Foods S.A.S	Art. 24, numeral 24.2	que sean incluidas las declaraciones de otras funciones establecidas en la Resolución 333 de 2011. JUSTIFICACIÓN: Si no existen declaraciones autorizadas. Cada declaración, cada declaración deberá surtir pronunciamiento por sala. El protocolo actual para declaraciones implica estudio clínico en el producto.
Griffith Foods S.A.S	Art. 24, (declaraciones de reducción de riesgos de enfermedad)	que sean incluidas las declaraciones de disminución de riesgos de enfermedad establecidas en la Resolución 333 de 2011. JUSTIFICACIÓN: Si no existen declaraciones autorizadas. Cada declaración, cada declaración deberá surtir pronunciamiento por sala. El protocolo actual para declaraciones implica estudio clínico en el producto.
Griffith Foods S.A.S	numeral 27.1.1	que el tamaño de la tabla nutricional no sea del 25% mínimo del área en donde se ubique. REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, con tamaño que permita que sea legible, en caracteres legibles y en color contrastante con el JUSTIFICACÍON: existen productos que sólo cuentan con dos caras y puede existir la necesidad de espacio por la cantidad
Griffith Foods S.A.S	Artículo 28	que el tamaño de la tabla nutricional no sea del 25% mínimo del área en donde se ubique. REDACCIÓN SEGÚN PROPUESTA: 28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como “Información Nutricional” o “Datos de Nutrición” o Información Nutrimental utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 10 puntos. Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, sodio, carbohidratos totales y proteína deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. JUSTIFICACIÓN: existen productos que sólo cuentan con dos caras y puede existir la necesidad de espacio por la cantidad de ingredientes, etc
Griffith Foods S.A.S	Art. 32	Que los sellos no sean en la base de 100g y 100ml, si no que se calculen según la porción. JUSTIFICACIÓN: El análisis de los sellos según la porción sería una información real del consumo sugerido, si se hace en base 100g o 100ml no sería una información clara para el consumidor y además consideramos que al consumidor se debe educar para que tenga hábitos de consumos moderados.
Griffith Foods S.A.S	Art. 32, tabla 14.	Incluir un parágrafo aclaratorio para que los contenidos máximos para el sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas de los productos que se consuman reconstituidos conforme a las instrucciones de preparación, se asignen los sellos del producto REDACCIÓN DE LA PROPUESTA: Parágrafo. Los contenidos máximos para el sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas de los productos que se consuman reconstituidos conforme a las instrucciones de preparación, se calcularan en el producto JUSTIFICACIÓN: Los productos que son para reconstitución son productos concentrados y los valores nutricionales estarían muy elevados y no sería lo real frente al consumo de preparación.
Griffith Foods S.A.S	Capítulo VII	que sea eliminada la exigencia del certificado de evaluación de la conformidad. JUSTIFICACIÓN: La evaluación de conformidad mediante certificado aumenta el costo de sacar un producto al mercado, sumado a los análisis que toca realizar al volver obligatoria la tabla nutricional. Así mismo, para productos importados el manejo se hace complicado para su obtención. es necesario indicar que la autoridad sanitaria tiene la capacidad de evaluar y/o realizar la validación del cumplimiento normativo tal como se viene realizando actualmente en las visitas de expedición de Así las cosas, el cumplimiento de este proyecto normativo puede realizarlo directamente el Invima en sus labores de Inspección, Vigilancia y Control, más si se tiene en cuenta que debe soportarse mediante análisis de laboratorio.

		Si en caso contrario se considera que no es posible realizar esta evaluación en terreno, podría ser incluido como requisito para la obtención del registro/permiso/notificación sanitaria o mediante autorización de etiqueta, pero no someter a trámites adicionales y costos adicionales cuando perfectamente se puede manejar como parte de la evaluación en planta por parte del
Griffith Foods S.A.S	Dudas	¿Por qué eliminan el colesterol de los nutrientes obligatorios y de las declaraciones nutricionales relacionadas con el colesterol?
		¿Por qué en los rangos de la tabla 12 del artículo 19.8.2, limitan la población hasta 64 años de edad?, que ocurre con los mayores de 64, donde se incluyen?
		¿Por que para la sumatoria de las calorías totales no incluyen los ácidos y el alcohol?, Numeral 10.5.1 b,
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 1°. Objeto.** La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se establecen las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos envasados o empacados para consumo humano, con el objetivo de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada.	Sin comentarios
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 2°. Campo de aplicación.** Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional. **Parágrafo.** Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial. c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos). d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2). f) Sucedáneos de la sal. g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos. **h) Bebidas Hidratantes**	**COMENTARIO:** Se considera necesario que dentro de la lista taxativa se incluyan como exceptuadas las bebidas hidratantes ya que cuentan con un reglamento técnico vigente **(Decreto 2229)** y que está en proceso de ser actualizada **JUSTIFICACIÓN BEBIDAS HIDRATANTES:** Las bebidas hidratantes están diseñadas para aportar la energía y líquidos necesarios para mantener una correcta hidratación y mejorar el desempeño físico por lo que contienen electrolitos esenciales como el sodio además de cantidades y tipos adecuados de carbohidratos. Existen diferentes tipos de bebidas deportivas dependiendo de los objetivos que se busquen alcanzar, desde el reemplazo de fluidos y aporte de energía, para el mantenimiento de la salud general Es importante aclarar que los carbohidratos contenidos en estas bebidas cumplen una función específica e importante en la mejora del rendimiento y la hidratación de los que practican actividad física o deporte. La presencia de mezclas correctas de carbohidratos en cantidades mínimas que pueden ir desde el 1% y hasta el 7% ha demostrado ser adecuados para el aporte de energía pero también en la mejora de la absorción de líquidos sin afectar el vaciamiento gástrico. Teniendo en cuenta lo anterior, respetuosamente solicitamos excluir el sello de advertencia de azúcares añadidos en las bebidas hidratantes para deportistas ya que como mencionamos anteriormente estas bebidas cumplen una funcionalidad específica regida por unas recomendaciones y estudios científicos que han demostrado que la formulación de estas contienen una cantidad suficiente de carbohidratos para estimular la rápida absorción de líquidos intestinales, son efectivas para la rehidratación (Sladen & Dawson 1969, Rolston) y están por debajo del rango de carbohidratos que puede provocar un vaciamiento gástrico lento (Ploutz-Snyder et al., 1999, Murray et al., 1999, Shi et al., 2017). Adicionalmente, en paises de la región (Uruguay, Chile y Brasil) implementaron una regulación específica teniendo en cuenta los aspectos técnicos y funcionales descritos a continuación: **<u>Excepciones Al Rotulado Frontal Para Bebidas Hidratantes En Paises De La Región</u>** **<u>URUGUAY</u>** Excepciones al rotulado frontal: · Alimentos de uso medicinal, definidos en el artículo 29.1.5 del RBN. · Alimentos para dietas de control de peso por sustitución parcial de comidas, de acuerdo con el artículo 29.1.5 del RBN. · Suplementos para deportistas definidos en artículos 32.1.1. al 32.1.4. del RBN de acuerdo con el Decreto 330/014. · Suplementos dietarios, regulados por el Decreto n° 117/006 y de acuerdo con las definiciones del anteproyecto de normativa de suplementos dietarios. **<u>BRASIL</u>** · Clasificado como suplemento alimenticio en la lista de alimentos guía de declaraciones de rotulado frontal nutricional a los productos que no se aplica según el Anexo III (SEANVISA – 0734894) **<u>CHILE</u>** EXCEPCIONES: Se exceptúan del etiquetado del sello "ALTO EN": · Los alimentos o las mezclas de estos, a los que no se les haya añadido azúcares, sodio o grasas saturadas. Por ejemplo, se exceptúan: el aceite, la sal, el azúcar, la miel, la crema de leche, el yogur natural con fruta, un mix naturales de frutos secos, la · Los siguientes alimentos del título XXIX" De los suplementos alimentarios y de los alimentos para deportistas". · Párrafo I, de los suplementos alimentarios. En el párrafo II, de los alimentos para deportistas, aquellos que cumplan con los requisitos descritos en las letras a, b, c y d del
	Artículo 3°. Definiciones. Para la aplicación de la presente resolución, se establecen las siguientes definiciones: **Ácidos grasos esenciales:** nutrientes que requiere y no puede sintetizar el organismo humano, por lo que deben ser suministrados en la dieta. Los ácidos grasos esenciales son linoleico y alfalinolénico.	Sugerimos la definición de azúcares añadidos sea modificada ya que la misma incluye azúcares intrínsecos se encuentran de manera natural en las frutas, verduras frescas. **COMENTARIOS:** **1.** Consideramos que en el proceso de construcción de la norma no tuvo claridad sobre el asunto, pues nunca se manifestó de manera concreta el alcance del concepto de "azúcar añadida" hasta este borrador. La industria consideró siempre que "azúcar

	Alimento envasado: alimento definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que lo modifique o adicione. **Azúcar:** para efectos de declaración de nutrientes se entenderá el término "azúcar" como la sacarosa obtenida de la caña de azúcar o la remolacha. **Azúcares totales:** carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes naturalmente en los alimentos o añadidos al mismo. **Azúcares añadidos:** son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azucares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, ~~azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo.~~ **Azúcares libres:** Nutriente definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o a la norma que lo modifique o adicione. **Carbohidratos totales o totales:** todos los mono, di, oligo y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento. **Carbohidratos disponibles:** total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria y polialcoholes. **Declaración de función de los nutrientes:** son declaraciones de propiedades que describen la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. **Declaración de nutrientes:** relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento. **Declaraciones de propiedades de otras funciones**: conciernen a efectos beneficiosos específicos del consumo de alimentos y sus constituyentes (nutritivos y no nutritivos) sobre las funciones fisiológicas o las actividades biológicas, pero no incluyen declaraciones de propiedades de función de nutrientes. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a una condición vinculada con la salud, o al mejoramiento de una función, o a la modificación o preservación de la salud. **Declaración de propiedades de salud:** cualquier representación que declare, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento o un constituyente/componente de dicho alimento, y la salud. **Declaración de propiedades nutricionales:** cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, incluyendo pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra dietaria, así como, su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales: la mención de sustancias en la lista de ingredientes ó la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional ó la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en el rótulo o etiqueta.	**2.** El documento final a diferencia de lo concertado en el proceso y expresado en el texto del documento denominado Decálogo, recoge el modelo americano y no las tendencias regulatorias regionales como de acordó. **3.** Es necesario limitar el concepto de azúcar añadido, o bien limitar su efecto en la tabla 14. **4.** También es importante analizar si en Colombia se cuenta con laboratorios reconocido y acreditados con las metodologías que se indican en el art 36. 5. En cuanto a los jugos de frutas y su consideración como azucares añadidos, es necesario incluir una aclaración entendiendose que los jugos de frutas, jugos de verduras y sus mezclas contienen los azúcares propios de sus componentes, que los jugos 100% pueden ser obtenidos por extracción directa de las frutas o por reconstitución de los concentrados de frutas siendo ambos procesos permitidos y regulados por las normas específicas de estos productos y que aunque sus niveles de azúcares totales pueden ser superiores a los límites establecidos en el presente reglamento, no deberían ser considerados estos como añadidos si no propios del producto **PROPUESTA DE REDACCIÓN:** son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azucares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos (como sacarosa o dextrosa) o se empaquetan como tales (azúcar de mesa), azucares de jarabes y miel, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, los azúcares adicionados no incluyen los azúcares naturalmente presentes en leche, frutas, maltas o vegetales.

Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos:** son declaraciones de propiedades respecto a la reducción del riesgo de enfermedades, relacionado con el consumo de un alimento o de un componente de dicho alimento en el contexto de una dieta total, que puede ayudar a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición precisa. La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo reconocidos como involucrados en el desarrollo de una enfermedad crónica o condición adversa relacionada a la salud. **Dieta:** alimentación habitual de una persona o población. **Edulcorantes:** sustancia definida de conformidad con lo establecido en la Resolución 2606 de 2009 o la norma que lo modifique o adicione. **Fibra dietaria o dietética:** son carbohidratos, análogos de carbohidratos y lignina, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del tracto gastrointestinal de los humanos. La fibra dietaria puede ser soluble o insoluble. **Fibra funcional:** compuesto definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione. **Fortificación:** significa la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento ya sea que esté(n) o no contenido(s) en el alimento, con el propósito de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de población. **Grasa total:** sumatoria de grasa saturada, grasa monoinsaturada, grasa poliinsaturada (incluidas las grasas trans). **Grasas o lípidos:** sustancias insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos, constituidas especialmente por esteres de los ácidos grasos. Este término incluye triglicéridos, fosfolípidos, glicolípidos, ceras y esteroles. **Grasa saturada o ácidos grasos saturados:** aquellos que no presentan dobles enlaces en su cadena hidrocarbonada. **Grasa monoinsaturada o ácidos grasos monoinsaturados:** aquellos que presentan un doble enlace, en su cadena hidrocarbonada. Para efectos de etiquetado se entenderá como grasa monoinsaturada aquella que presenta doble enlace en su configuración Cis. **Grasa poliinsaturada o ácidos grasos poliinsaturados:** aquellos que presentan dos o más dobles enlaces en su cadena hidrocarbonada. Para efectos de etiquetado se entenderá como grasa poliinsaturada aquella que presenta doble enlace en su configuración Cis. **Grasa transisómera o trans o ácidos grasos trans:** todos los isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturada y poliinsaturados que poseen, en la configuración trans, uno o más dobles enlaces carbono-carbono no conjugados. Para efectos de etiquetado se entenderá como grasa trans la sumatoria de todos los isómeros mono y poliinsaturados en configuración trans que atienden a lo descrito anteriormente. **Kilocaloría:** cantidad de energía necesaria para aumentar en un grado centígrado (14,5°C - 15,5°C) la temperatura de un litro de agua. 1 kcal = 4,186 kJ. Minerales: sustancias inorgánicas necesarias para los procesos fisiológicos y que no son fuente de energía.	

	Nutriente: cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos. **Nutriente esencial:** nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud. **Proteína:** son polímeros de L-á aminoácidos unidos por enlaces peptídicos. Las proteínas se denominan simples cuando están constituidos únicamente por aminoácidos, y compuestas cuando incluyen otras sustancias como lípidos, carbohidratos, minerales, entre otros. Rotulado o etiquetado nutricional: toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento. **Rotulado o etiquetado frontal de advertencia:** sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, RESOLUCIÓN NÚMERO 2020 HOJA No 7 de 45 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano cuando un producto envasado presenta un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública. **Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia:** son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos a efectos de etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Comprenden estos dos tipos de VRN: Valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a necesidades de nutrientes y Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por carencias de nutrientes. **Vitaminas:** sustancias orgánicas esenciales para el mantenimiento de la salud, crecimiento y funcionamiento corporal normal. Se requieren en pequeñas cantidades y no son fuente de energía.	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 4°. Etiquetado o rotulado nutricional.** El etiquetado nutricional comprende la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria, la cual incluye, las declaraciones de propiedades nutricionales, las declaraciones de propiedades de salud y el etiquetado frontal.	Sin comentarios
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 5°. Características del etiquetado nutricional.** El etiquetado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de las siguientes características: **5.1** Proporcionar un medio eficaz para indicar el contenido de nutrientes del alimento en la etiqueta, facilitando al consumidor a tomar una decisión informada. **5.2** La información no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto. **5.3** La información no debe llevar a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto.	Sin comentarios

	Una delimitación cuantitativa más exacta para los individuos no es válida, porque no hay manera significativa de que el conocimiento acerca de los requerimientos individuales se pueda utilizar en el etiquetado. **5.4** Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin conflicto de interés en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública. **5.5** Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, que no induzca a confusión o engaño. **5.6** Garantizar que la información presentada en la etiqueta no se contraponga a la promoción de hábitos alimentarios saludables en concordancia con las políticas de salud pública.	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional.** En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones: **6.1** De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere. **6.2** De propiedades que no estén basadas en evidencia científica. **6.3** Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. ~~**6.4** Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo.~~ **6.5** Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos para la salud. **6.6** Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida. **6.7** Expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias.	**COMENTARIO:** Se propone **eliminar** **la disposición 6.4**.en la medida en la que es una norma de publicidad y no de rotulado. Por lo cual, consideramos se escapa del objetivo de esta norma incluir restricciones o limitaciones de recursos publicitarios.
	Capitulo II **Declaración de nutrientes**	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 7°. Aplicación de la declaración de nutrientes.** La declaración de nutrientes será obligatoria para todo alimento procesado objeto de esta resolución y deberá cumplir las disposiciones del presente capítulo e incluirse en la tabla de información nutricional contemplada en el Capítulo VII del presente reglamento.	Sin comentarios
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 8°. Declaración y forma de presentación de los nutrientes.** En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.	Sin comentarios
Cámara de la Industria de	**Artículo 9. Expresión de los valores.** Los nutrientes y los porcentajes de valor de referencia serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano, como se observa en el ejemplo: 	

Industria de Bebidas de la ANDI		**COMENTARIO:** En cuanto a la **Tabla 1** y la referencia de valores menores a 10 y mayores o iguales a 1. Se declarará con una **JUSTIFICACIÓN:** En la actual redacción no se aclara la forma de aproximación de decimales cuando están en valor de 5. **PROPUESTA DE REDACCIÓN:** Valores con dos cifras decimales y cuya segunda cifra decimal sea 5 o menor se aproxima al entero de la primer cifra. 9.85 se aproxima a 9.8. Valores con dos cifras decimales cuya segunda cifra decimal sea 6 o mayor se aproxima al siguiente número de la primer cifra decimal. 9.86 se aproxima a 9,9. **COMENTARIO:** En cuanto a la **Tabla 2** Se sugiere que en la cantidad de Calorías se mantenga la cantidad Menor o igual que 5 **JUSTIFICACIÓN:** Corresponde al valor considerado no significativo en la anterior normativa 333 de 2011.
	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales: **10.1** La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción. ~~**10.2** El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.~~ **10.3** Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios: a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta. b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el ~~90%~~ del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del ~~10%~~ sobre el valor declarado en la etiqueta. c) Los métodos analíticos para determina la cantidad del nutriente deben ser apropiados para los ensayos correspondientes y, preferentemente, se utilizarán métodos publicados en normas internacionales, regionales o nacionales u organizaciones técnicas reconocidas. **10.4** En alimentos envasados en agua, salmuera o aceite, cuyo líquido normalmente no es consumido, la declaración de nutrientes debe hacerse con base en la masa escurrida o sólido drenado. **10.5** Nutrientes de declaración obligatoria: Deberán declararse obligatoriamente en la tabla nutricional, el valor energético y las cantidades de los nutrientes que se indican a continuación: **10.5.1. Energía.** El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos:	**COMENTARIO:** Sugerimos que en el **numeral 10.1** La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g del alimento **o 100 ml de la bebida** y por porción. **JUSTIFICACIÓN:** Importante se incluyan las unidades de volumen para las bebidas. Tener en cuenta el ajuste en todo el **COMENTARIO:** Sugerimos que en el **numeral 10.2** se aclare el propósito del reporte en la cara principal, cuando se está reportando en la tabla nutricional, hay duplicidad de información, por lo cual, se sugiere su **eliminación.** **COMENTARIO:** Sugerimos que en el **numeral 10.3** se continúe con la descripción de la Resolución 333 de 2011. **JUSTIFICACIÓN** Este requisito introduce grandes costos de análisis para la industria, que podrían ser innecesarios. Debería ser aceptable que, cuando no se espere un aporte significativo de un nutriente en alimento, no sea necesario realizar el análisis de laboratorio. **PROPUESTA DE REDACCIÓN: 8.4.2** Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información, tales como especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. **10.3** Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios: a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta.

Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	a) Calorías totales: Las “calorías totales” deben expresarse en números enteros, de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución. b) La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos, proteínas y fibra dietaria, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla nutricional según los criterios del numeral 10.3. **10.5.2.** Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria. Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria deben expresarse en gramos y por porción del alimento de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de proteína debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. b) La cantidad de grasa o grasa total debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, las cantidades de ácidos grasos monoinsaturada, poliinsaturados, trans y colesterol. c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por 100 g, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol. d) La cantidad de carbohidratos totales debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de fibra dietaria por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble. **10.5.3.** Sodio. Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos por 100 g y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9 o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. **10.5.4.** Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa trans debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de azúcar por 100 g de alimentos, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión “No es una fuente significativa de azúcares”.	b) b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el **80%** del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del **20%** sobre el valor

c) La cantidad de azúcares añadidos deben expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.

10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de…" o "No es una fuente significativa de…" seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran.

10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.

10.7 Nutrientes de declaración opcional. Se podrán declarar opcionalmente los nutrientes indicados a continuación. No obstante, cualquier declaración de propiedad nutricional sobre los mismos implica que la declaración del nutriente deja de ser opcional y se convierte en obligatoria.

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

a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.

b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.

c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.

d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.

~~e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.~~

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

COMENTARIO: En el artículo **10.7.1.** Solicitamos sea **eliminada** la palabra edulcorante.

JUSTIFICACIÓN: Los edulcorantes son ingredientes, no son nutrientes, por lo cual no deberían estar en la tabla nutricional. Su adición como aditivo obedece a la cantidad necesaria para lograr una función tecnológica, que se encuentre dentro de Dosis Máximas de Uso establecidas en la regulación.

		COMENTARIO: En el **literal e** del **artículo 10.7.1.** solicitamos sea eliminado **JUSTIFICACIÓN:** Los edulcorantes son ingredientes, no son nutrientes, por lo cual no deberían estar en la tabla nutricional. Su adición como aditivo obedece a la cantidad necesaria para lograr una función tecnológica, que se encuentre dentro de Dosis Máximas de Uso establecidas en la regulación.
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes.** El cálculo de energía se realiza con base en los valores reales de los nutrientes. Para el cálculo de energía y nutrientes se tendrán en cuenta los siguientes criterios: **11.1** Energía. La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión: a) Para fibra dietaria como inulina, psyllium, polidextrosa, CMC y otras, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional; b) Para polialcoholes como sorbitol, manitol, xilitol y otros, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional. c) ~~Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.~~ **11.2** Proteínas. La cantidad de proteínas que ha de declararse debe calcularse utilizando la fórmula siguiente: Proteína = contenido total de nitrógeno kjeldahl x 6,25, a no ser que se dé un factor diferente en normas internacionales o en el método de análisis para un alimento. **11.3** Carbohidratos Totales. Los carbohidratos totales se calculan por sustracción de la proteína, la grasa total, la humedad y la ceniza, de la masa total del alimento.	**COMENTARIO:** En relación al literal C consideramos debe ser **eliminado** lo referente a los edulcorantes. **JUSTIFICACIÓN:** Los edulcorantes no calóricos son aditivos alimentarios usados en una muy pequeña cantidad (del orden de Este requisito no tiene justificación técnica, sino que por el contrario, introducirá un trámite complejo, innecesario y demorado que Por otro lado, las dosis de uso de edulcorantes usadas en la industria se encuentran alineadas con dosis establecidas por referentes Se sugiere eliminar literal c) Teniendo en cuenta que se utilizarían edulcorantes no calóricos, no se debe acudir a la Sala Además, si se incluye esta medida, la Sala Especializada tendrá una carga significativa de solicitudes por las diferentes empresas Esta medida iría en contra de la simplificación de trámites promovida por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
	Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos: 12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas: **Tabla 4** **Tabla 5** 1. Las cantidades corresponden a los productos tal como se comercializan y sólo su parte comestible.	**COMENTARIO:** Solicitamos sea **aclarado** cómo se obtuvieron los valores que dieron lugar al cambio en las cantidades de referencia en el numeral 12.1 ya que menciona que las cantidades de la tabla son las cantidades de referencia usual, pero estas variaron de la resolución 333; por ejemplo en las bebidas carbonatadas se pasó de 240 ml a 200 ml. **12.9.** Envases de alimentos surtidos: **COMENTARIO:** Indicar la excepción si se trata de empaque transparente que envuelve los promocionales o six pack; en cuyo **JUSTIFICACIÓN:** Se encuentra armonizado con el Codex Alimentarius.

Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	2. Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la cantidad de referencia al tamaño de porción en la etiqueta en una unidad casera apropiada para su producto específico, usando los procedimientos establecidos en el Capítulo III del presente reglamento. 3. Las cantidades de referencia se refieren a los productos tal como se comercializan, en este caso en crudo. 4. Para productos empacados con un líquido, la cantidad de referencia se refiere a los sólidos drenados, excepto para productos en los que tanto sólidos como líquidos son consumidos. 5. Cantidades de referencia para productos listos para el consumo, o casi listos para el consumo (por ejemplo, calentar y servir o dorar y servir). 6. El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y las gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser razonablemente consumido en una ocasión, será considerado una porción. **12.2** Las medidas o unidades caseras comunes constituyen la base obligatoria para las declaraciones del tamaño de las porciones e incluyen: la taza; el vaso; la cucharada; la cucharadita; la rebanada o tajada; la fracción de la unidad; los recipientes comúnmente usados en la casa como la jarra, bandeja u otra medida casera común para envasar alimentos. No obstante, en aquellos alimentos en los que no sea posible expresar una porción en estas medidas, se podrá utilizar como medida casera una rebanada, una fracción de la unidad, onzas o el número de unidades que más se aproxime a la cantidad de referencia. **12.3** La declaración del tamaño de la porción en medidas caseras comunes debe estar seguida, entre paréntesis, por la declaración de la equivalencia del sistema internacional de unidades, con base en los siguientes criterios: a) Los líquidos deben ser declarados usando mililitros (ml) y cualquier otro alimento en gramos (g). Los gramos deben ser aproximados al número entero más cercano, con excepción de cantidades menores de 5 g. Para cantidades entre 2g y 5 g los números se deben aproximar al 0,5 g más cercano y cantidades menores de 2 g deben ser aproximadas al 0,1 g más cercano. b) El tamaño de las porciones puede ser declarado también en onzas (oz) y onzas fluidas (oz fl), en paréntesis, después de la medida del sistema internacional de unidades, separada por una línea diagonal, cuando otras medidas caseras comunes constituyen la declaración principal para la porción del alimento. **12.4** <u>Declaración de las medidas caseras:</u> Las medidas caseras deben expresarse de la siguiente forma: a) Taza: Se expresa en incrementos de 1/4 o 1/3 de taza; b) Cucharada: Se expresa como 1, 1 1/3, 1 1/2, 1 2/3, 2, o 3 cucharadas; c) Cucharadita: Se expresa como 1/8, 1/4, 1/2, 3/4, 1, o 2 cucharaditas. **12.5** <u>Número de porciones por envase:</u> si un envase contiene más de una porción, el número de porciones que se declare en el rótulo o etiqueta puede ser expresado con el número entero más cercano y utilizar la palabra “aproximadamente” o su abreviación “aprox”. No obstante, se aceptan las siguientes excepciones: a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano al número de la porción y la palabra “aproximadamente”. Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones.	

	b) Cuando la porción es calculada con base en los sólidos drenados y el número de porciones cambia debido a la variación natural del tamaño de la unidad (cerezas tipo Marrasquino, pepinillos encurtidos, entre otros), se puede declarar el número usual de porciones en un envase. Por ejemplo, "usualmente 5 porciones". **12.6** Porciones de alimentos en unidades individuales (por ejemplo: galletas, panecillos, pan tajado, ponqué tajado): el tamaño de la porción será determinado de acuerdo con los siguientes criterios: a) Si la unidad pesa el 50% o menos de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción será el número de unidades enteras que más se aproxima a la cantidad de referencia para esa categoría; Ejemplo: Galletas. **Parágrafo.** Se exceptúan de los anteriores criterios, los alimentos con variación natural de tamaños, tales como frutas en almíbar tipo conserva (cerezas marrasquino, brevas, duraznos), productos en escabeche, mariscos, pescados enteros y filetes de pescado y otros productos similares, en los cuales se debe declarar el tamaño de una (1) porción en peso que más se aproxime a la cantidad de referencia correspondiente. **12.7** Porciones de alimentos en unidades grandes normalmente divididos para su consumo (Ejemplos: tortas, pasteles, pizza): El tamaño de una porción es la rebanada o tajada, expresada como una fracción del total más cercana a la cantidad de referencia. Las rebanadas se pueden expresar como 1/2, 1/3, 1/4, 1/5, 1/6, o fracciones más pequeñas que se pueden expresar dividiendo estos valores por 2 o 3. Se permite usar 1/8, 1/12 y 1/16 pero no las fracciones 1/7, 1/11, 1/13 y 1/14. **12.8** Porciones de alimentos en presentaciones no contempladas en los numerales 12.6 y 12.7 (Ejemplos: harina, arroz, salsas en general, esparcibles, azúcar, margarina, cereal para desayuno), y productos tipo comida y plato principal de una comida: a) El tamaño de una porción es la cantidad expresada en medidas caseras que más se aproxime a la cantidad de referencia del alimento; b) Para productos tipo comida o plato principal de una comida, envasados en porciones individuales y cumpliendo con las disposiciones para porciones individuales, el tamaño de su porción, será el contenido comestible íntegro del envase; **12.9** Envases de alimentos surtidos: para productos que contienen un surtido de porciones individuales o dos o más compartimentos, con un alimento diferente en cada compartimiento, deben incluir el etiquetado nutricional para cada variedad de alimento, por tamaño de porción y por 100g, calculados con base en la cantidad de referencia correspondiente.	
Cámara de la Industria de Bebidas de la	**Artículo 13°. Equivalencias de las medidas caseras comunes.** Para la declaración del tamaño de las porciones se establecen las siguientes equivalencias con el sistema internacional de unidades: 1 cucharadita (cdta) = 5 ml	Sin comentarios

ANDI	1 cucharada (cda) = 15 ml 1 taza = 200 o 240 ml 1 vaso = 200 o 240 ml 1 onza fluida (oz fl) = 30 ml 1 onza de peso (oz) = 28 g	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 14°. Abreviaturas permitidas**. Para la declaración de energía, nutrientes y el tamaño de las porciones de que trata el presente capítulo, únicamente se permite el uso de las siguientes abreviaturas: **Tabla 6**	Se debe ajustar las abreviaturas permitidas a - Gramos g Mililitro ml
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Capítulo III** **Valores diarios de referencia de nutrientes.**	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 15°. Valores diarios de referencia.** Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos. **Tabla 8**	Sin comentarios
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Capítulo IV** **Declaración de propiedades nutricionales.**	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 16°. Requisitos.** Todo alimento que haga uso de declaraciones de propiedades nutricionales debe cumplir con los siguientes requisitos: **16.1** Requisitos Generales: **16.1.1** Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se realicen con base en los valores diarios de referencia en el presente reglamento técnico, y a los ácidos grasos establecidos en el artículo 17.2. **16.1.2** El tamaño de letra de los términos o descriptores utilizados para las declaraciones de propiedades nutricionales no podrá exceder más de dos veces el tamaño de las letras usadas en el nombre del alimento. **16.1.3** No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada. ~~b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.~~	Se propone **eliminar el literal C** del 16.1.3. **JUSTIFICACIÓN:** El objeto del reglamento técnico en actualización, señala las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, donde se proporcione al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada, prohibiendo describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de los nutrientes contenidos en el alimento y, que se considera, son de importancia nutricional, propiedades nutricionales y de salud. Compartimos el espíritu de la norma y este mismo ha estado presente a lo largo de los debates y propuestas que hemos realizado en el marco de la actualización de la norma. Por lo tanto el etiquetado debe ser neutral, y no se debe informar únicamente los contenidos altos en azucares añadidos, sodio y grasa saturada, que se consideran pueden afectar la salud, sino que también se debe permitir las declaraciones que hagan referencia al contenido de nutrientes y vitaminas que contiene un determinado producto. Es importante tener presente que si bien lo que se busca con los sellos de advertencia es informar al consumidor de elementos que podrían generar fenómenos como el sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) también hay otro fenómeno importante como lo es la desnutrición en la población colombiana. Restringir el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y de salud podría violar el derecho de los consumidores contradiciendo el espíritu de la norma mencionado anteriormente, entregándoles la información relevante que les permita tomar una decisión informada en el momento de la compra. Cabe resaltar que el uso de las declaraciones relacionadas con nutrientes permite fortalecer las estrategias para enfrentar carencias de ciertos micronutrientes en la población colombiana e incentivar a la industria a la producción de alimentos y bebidas fortificadas, proceso en el cual es importante la comunicación de las declaraciones nutricionales y de salud. La comunicación integral y veraz de la información nutricional debería ser un imperativo, incluyendo tanto la presencia de ingredientes que sean considerados como parte del sistema de etiquetado frontal, como también la presencia de ingredientes adicionados para la fortificación voluntaria de los alimentos y bebidas, que agrega beneficios a la salud del consumidor. Además, en conjunto con estrategias de fortificación obligatoria, la fortificación voluntaria representa una estrategia costo-efectiva para la Bajo el entendido que las advertencias se hacen en consideración a los riesgos en salud por el consumo excesivo de determinados nutrientes considerados de interés en salud pública, pero teniendo en cuenta el objeto y las condiciones generales del rotulado de alimentos que se describen anteriormente, **PROPUESTA** a) Mantener las opciones de declaraciones de propiedades nutricionales, comparativas y de propiedades en salud que actualmente se permiten en el reglamento técnico vigente sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, de conformidad con los requisitos y condiciones allí previstos. Aun cuando se cuenta con un sello de advertencia no se debe eliminar la posibilidad de hacer este tipo de declaraciones.

		b) No obstante, consideramos razonable que el hecho de que un alimento deba llevar una etiqueta que advierte que tiene un contenido alto en alguno de los nutrientes que puede representar un riesgo para la salud si su consumo se hace de manera excesiva, y el objetivo de evitar confusiones en los consumidores, proponemos que estos alimentos con sellos de advertencia no puedan hacer declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad ni declaraciones asociadas a ese nutriente crítico. c) Conservar el espíritu de la Resolución 333 de 2011 la cual establece los criterios nutricionales por porción del alimento para las declaraciones de contenido de nutrientes, comparativas y de propiedades en salud. Esto es consistente con las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables del Codex Alimentarius (Documento CAC/GL 23-1997). http://www.fao.org/ag/humannutrition/33313-033ebb12db9b719ac1c14f821f5ac8e36.pdf d) Incorporar como parte del reglamento técnico el concepto de la SEABA referido en el Acta No. 13 de 2017, conforme al cual, para efecto de declaraciones relacionadas con la función de nutrientes se reconocen los pronunciamientos oficiales de los referentes FDA (Estados Unidos), Comisión Europea (Unión Europea), Canadá (Health Canada - CFIA), Australia y Nueva Zelanda (FSANZ/ MPI) y Colombia (ICBF) que vinculen el mismo nutriente con la misma función en dos de los seis países mencionados. https://www.invima.gov.co/documents/20143/437708/sab_ACTA-13-de-17v2.pdf/9b9b68b4-e8c3-f6d0-17e8- **CONCLUSIÓN:** Al final simplemente se trata del principio de igualdad y homogeneidad en la información que se le presenta al consumidor, y la información nutricional es bastante relevante para el consumidor y la salud pública. Cabe resaltar, que el esfuerzo que realizan las empresas en la innovación y formulación de los productos también tiene como propósito dar respuestas puntuales a problemas nutricionales de la población colombiana. Tanto la obesidad como la malnutrición y el déficit de nutrientes son
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 17°. Tipos de declaraciones de propiedades nutricionales.** Las declaraciones de propiedades nutricionales son: **17.1** Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes: se entiende por declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento. (Ejemplos: "Fuente de calcio"; "excelente contenido de fibra y bajo de grasa"; "fortificado") **17.2** Declaración de propiedades de comparación de nutrientes: se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. (Ejemplos: "reducido"; "menos que"; "menos"; "aumentado"; "más que".) **17.3** Declaración de propiedades de no adición: se entiende cualquier declaración de propiedades de que no se ha añadido un ingrediente a un alimento, sea directamente o indirectamente. El ingrediente es uno cuya presencia o adición está permitida en el alimento y que los consumidores esperarían normalmente encontrar en el alimento. Por ejemplo "sin azúcar añadido" en una galleta.	Sin comentarios
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 18°. Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes.** Las condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes son las siguientes: **18.1** La declaración debe utilizar los términos o descriptores que se ajusten al contenido del nutriente, fibra dietaria o energía del alimento. ~~No se podrá utilizar términos, descriptores o sinónimos diferentes a los permitidos en el presente reglamento.~~ **18.2** El uso de los términos "libre", "bajo" implica que el alimento ha sido modificado en alguna manera, en comparación con otros alimentos del mismo tipo y por consiguiente, se podrán utilizar los términos "bajo" o "libre" únicamente en alimentos que han sido especialmente procesados, modificados o formulados, con el fin de disminuir o remover una cantidad de un nutriente presente en el alimento. **Por ejemplo:** Las arvejas enlatadas habitualmente contienen sodio, en consecuencia, si este alimento es procesado de tal manera que cumple con los requisitos para ser considerado "bajo" o "libre" en sodio podrá denominarse de esta forma. **18.3** Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza, están exentos del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos o descriptores utilizados para describir el nivel del nutriente no deben dar a entender que es una cualidad exclusiva de ese producto, sino que se trata de una cualidad natural del alimento.	**PROPUESTA DE REDACCIÓN: Numeral 18.1** La declaración debe utilizar términos o descriptores que se ajusten al contenido del nutriente, fibra dietaria o energía del alimento. Términos equivalentes pueden ser utilizados siempre que sean claros y no induzcan a error o engaño. **COMENTARIO:** Aclarar que pasa con las declaraciones de propiedades nutricionales o de funcionalidad relacionadas al contenido de nutrientes que usan términos distintos.

	18.4 El término “libre de sal” debe cumplir con el criterio “libre de sodio”. En el caso que el alimento no cumpla con el requisito libre de sodio, para expresar que el producto no tiene adición de sal, debe indicarse utilizando el mensaje: “no tiene sal agregada” o “sin adición de sal”, cumpliendo con los requisitos de la declaración de propiedades nutricionales “Sin sal/sodio añadido”. **18.5** Si un alimento es desarrollado, formulado especialmente y cumple con los requisitos para ser “bajo” o “libre” en algún nutriente y no tiene un alimento de referencia que corresponda a la versión habitual del alimento como para ser usado como alimento de referencia, se permite el uso de los términos o descriptores, si cumple con los requisitos, aunque no mencione el alimento de referencia.	
	Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extramagro, Fortificado. Los alimentos que cumplan con el descriptor “excelente fuente”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “rico en” o “excelente fuente de”. **19.1 Excelente fuente:** por 100g o 100ml, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos. **19.1.1** Excelente fuente en ácidos grasos omega-3, grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas o insaturadas: **19.1.1.2** Ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico. **19.1.1.2** Grasas monoinsaturadas: al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto. **19.1.1.3** Grasas poliinsaturadas: al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas poliinsaturadas y las grasas poliinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto. **19.1.1.4** Grasas insaturadas: al menos un 70% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas insaturadas y las grasas insaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto. **19.2** Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1. **19.2.1** Buena fuente de ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,3 g de ácido alfa-linolénico, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico. Los alimentos que cumplan con el descriptor “buena fuente de”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “proporciona”, “fuente”, “contiene” o “con”. **19.3** Libre de: para utilizar el descriptor “libre de” los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: **TABLA 9** Los alimentos que cumplan con el descriptor “libre de”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “no contiene”; “cero” (o su expresión numérica); “exento de” o “fuente no significativa de”. **19.4** Bajo en: para utilizar el descriptor “bajo en” los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos:	

Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**TABLA 10** **19.5** Muy bajo en: solamente se permite para sodio, si contiene un máximo 40mg por 100g o 100ml de alimento. **19.6** Magro: debe contener menos de 10 g de grasa total, menos de 4,5 g de grasa saturada y menos de 95 mg de colesterol por 100 g declarada en la etiqueta, incluyendo los alimentos tipo comida y plato principal de una comida. **19.7** Extramagro: para el caso de carnes y pescados, solamente se aplica para carnes y pescados. Debe contener por 100 g, máximo 5 g de grasa total, 2 g de grasa saturada y 95 mg de colesterol, incluyendo alimento tipo comida y plato principal de una comida. **19.8.** Fortificado: para el uso de este descriptor, se debe cumplir los siguientes requisitos: **19.8.1** Principios generales para la fortificación de nutrientes a los alimentos. La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos cumplirá los siguientes principios generales: a) Los nutrientes derivados de los alimentos incluidos en la dieta diaria deben ser considerados en concentraciones que no den lugar a una ingestión excesiva o insignificante del nutriente esencial fortificado, frente al que ya tiene. b) La fortificación de un nutriente esencial no debe dar lugar a efectos perjudiciales en el metabolismo de ningún otro nutriente contenido en el alimento. c) Las fuentes de los nutrientes esenciales pueden ser naturales o sintéticas, y su selección debe basarse en consideraciones como la seguridad y la biodisponibilidad. Además, los criterios de pureza deben tener en cuenta la normativa nacional o en su defecto las normas FAO/OMS, los libros de farmacopea internacionales o normas internacionales reconocidas. d) El nutriente esencial deberá ser estable y disponible en el alimento bajo las condiciones usuales de envasado, almacenamiento, distribución y uso. e) El nutriente esencial debe ser biodisponible. f) La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos no deberá utilizarse para inducir a error o a engaño al consumidor, en cuanto al valor nutricional del alimento. g) Deberá disponerse de métodos de medición, control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados a los alimentos. **19.8.2** Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos. Los alimentos podrán fortificarse por uno o más de los nutrientes esenciales indicados a continuación, los compuestos vitamínicos y sales minerales deben ser los especificados en la siguiente tabla: **TABLA 11** **Parágrafo.** Los compuestos vitamínicos o sales minerales no especificados en la Tabla 11, deberán ser aprobados por el INVIMA. **19.8.3** Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en cuenta los rangos para la adición para las vitaminas y minerales con base en el valor de referencia, definidos a continuación: **TABLA 12** **Parágrafo 1**. Se excluye del cumplimiento del presente artículo los alimentos cuya fortificación sea obligatoria.	**COMENTARIO:** Se debe incluir dentro de los sinónimos contemplados en el 19.3 la opción **"SIN",** como está contemplada en la Resolución 333 de 2011. **19.3** El criterio de calorías debe aplicar tanto 100g **y 100 ml,** como se establece en la Resolución 333 de 2011. **19.3 y 19.4**, donde" libre de" y "bajo en" tienen el mismo parámetro de azucares totales, se sugiere modificar. **PROPUESTA DE REDACCIÓN:** **19.3** Libre de: para utilizar el descriptor "libre de" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: Los alimentos que cumplan con el descriptor "libre de", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "no contiene"; "cero" (o su expresión numérica); "sin", "exento de" o "fuente no significativa de".

	Parágrafo 2. La declaración del descriptor "fortificado", puede hacerse de la siguiente manera: "Fortificado con Vitaminas X y Minerales X", "Con Vitaminas X y Minerales X", "Más Vitaminas X y Minerales X". La cual debe cumplir con los rangos establecidos, por 100g o 100ml.	**19.4** Bajo en: para utilizar el descriptor "bajo en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: **19.8.3** Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en cuenta los rangos para la adición para las vitaminas y minerales con base en el valor de referencia, definidos a continuación: **Tabla 12.** Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml o porción de alimento o bebida. Micronutrientes Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 4 a 64 años / Por 100g o 100ml **o por porción** Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 7 meses a 3 años - 11 meses / Por 100g o 100ml **o por porción** **Parágrafo 2.** La declaración del descriptor "fortificado", puede hacerse de la siguiente manera: "Fortificado con Vitaminas X y Minerales X", "Con Vitaminas X y Minerales X", "Más Vitaminas X y Minerales X". La cual debe cumplir con los rangos **COMENTARIO:** Teniendo en cuenta que en la Tabla Nutricional se incluyó la columna de "por porción", para el caso de la declaración de vitaminas y minerales (fortificado), se solicita que se incluya como referente "Por Porción" como lo dispone la actual Resolución 333. Lo anterior, porque para el caso de las bebidas, los 100 ml son un referente que no refleja las porciones (lo que generalmente se consume), por lo tanto, y en especial para las maltas enriquecidas, se solicita mantener el rango según la Se sugiere incluir una nueva columna en la cual se incluyan las referencias según la porción, o que en caso de que no se incluya, cada empresa productora deberá tener presente los valores de referencia 100 ml y hacer los cálculos y conversión según la porción.
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 20°. Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas.** Las condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas son las siguientes: **20.1** La declaración de propiedades nutricionales comparativas, debe basarse en el alimento tal como se ofrece a la venta. **20.2** Los alimentos comparados deben corresponder a versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares y los alimentos que se comparan deben ser identificados claramente. **20.3** Se debe indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o en el contenido de nutrientes de acuerdo con lo siguiente: **20.3.1** El valor de la diferencia expresado en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta. **20.3.2** La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión, de tal forma que el consumidor pueda identificarlos fácilmente. **20.3.3** La información indicada en los numerales 18.3.1 y 18.3.2 debe figurar junto o inmediatamente debajo del término descriptor utilizado para la declaración comparativa y en un tamaño de letra no menor de la mitad de dicho término. **20.4** El alimento reducido en grasa saturada, no debe aumentar el contenido de ácidos grasos trans **20.5** El alimento reducido en ácidos grasos trans no debe aumentar el contenido de ácidos grasos saturados.	Sin comentarios
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 21°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas.** **21.1 Reducido en:** para utilizar el descriptor "reducido en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: 	Sin comentarios

	Parágrafo 2. El término "Reducido" debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición "en" y del nutriente o calorías que han sido objeto de reducción. Por ejemplo "Reducido en calorías"; "Reducido en grasa". **Parágrafo 3.** Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos:"menos" o "más bajo en".	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 22°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición.** **22.1** "Sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados": se permite el descriptor si cumple las siguientes características: a) No se ha añadido ningún tipo de azúcares a los alimentos. (ejemplos: sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabe de maíz, etc.); b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente (ejemplos: mermeladas, jaleas, chocolate edulcorado, trozos de frutas edulcorados, cereales azucarados etc.); c) ~~El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares en sustitución de los azúcares añadidos (ejemplos: concentrados no reconstituidos de zumos (jugos) de frutas, pasta seca de fruta, etc.);~~ d) No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares en el producto final (ejemplo: utilizando enzimas para hidrolizar almidones y liberar azúcares). **22.2** "Sin sal/sodio añadido": se permite el descriptor si cumple las siguientes características: a) El alimento no debe contener sal, ni otras sales o aditivos que contengan sodio. b) El alimento no contiene ingredientes que contengan sal/sodio, incluyendo pero no limitándose a: salsas, caldos deshidratados, alimentos en conserva, embutidos, sucedáneos de la sal, entre otros. c) No contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que se utilizan en sustitución de la sal añadida, incluyendo pero no limitándose a: algas marinas.	**COMENTARIO:** Se debe Eliminar literal c) porque considera los azúcares intrínsecos provenientes de la fruta.
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Capítulo V** **Declaraciones de propiedades de salud.**	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 23°**. **Requisitos.** Todo alimento que sea objeto de declaraciones de propiedades de salud, debe cumplir con los requisitos exigidos para la declaración de nutrientes y declaración de propiedades nutricionales del presente reglamento.	Sin comentarios
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 24°**. Tipos de declaraciones de salud: Las declaraciones son de dos tipos: 1. Declaración en función de nutrientes, y 2. Declaración de propiedades de reducción de nutrientes: **24.1** Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. **Ejemplo**: "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A". **24.2** Otras declaraciones de propiedades de función: Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.	Sin comentarios

	Ejemplo: "La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A".	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 25°. Prohibiciones en declaraciones en salud. Están prohibidas las siguientes declaraciones:** **25.1** Las declaraciones de propiedades en salud no deben sugerir que el alimento por sí sólo es suficiente para la alimentación diaria y tampoco deben sugerir que la alimentación equilibrada con base en alimentos comunes no suministra las cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos. **25.2** Las declaraciones de propiedades en salud no deben promover el consumo excesivo de cualquier alimento, ni ser contrarias a los buenos hábitos alimentarios establecidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana. **25.3** Las declaraciones de propiedades en salud no deben generar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares ni suscitar temor en el consumidor acerca de los alimentos. **25.4** No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del presente reglamento técnico. **25.5** No se permite cuantificar el grado de reducción del riesgo. **25.6** Las declaraciones de propiedades de salud no deben implicar en ningún caso propiedades curativas, medicinales ni terapéuticas y por tanto, las afirmaciones en estas contenidas sobre el consumo de alimentos o, la inclusión de determinados componentes de los alimentos en la dieta, solamente se permiten cuando estas hacen referencia a su contribución o ayuda en la reducción del riesgo de contraer una enfermedad. **25.7** El término "saludable" o cualquier término derivado de este, como: "salud", "salubre", "saludablemente", "salubridad", "buena salud", "estado sano", no puede ser usado en el etiquetado de un alimento para describirlo como "saludable" ni presentarlo, de modo que se pueda suponer que el alimento en sí comunica "salud".	Sin comentarios
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud.** Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud no descritas en os artículos 24.1, 24.2 y 24.3, deben ser autorizadas por el INVIMA de acuerdo con el protocolo definido en la Resolución 684 de 2012.	Sin comentarios
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Capítulo VI** **Especificaciones y formatos de la tabla de información nutricional y del etiquetado frontal.**	
	Artículo 27°. Especificaciones de la Tabla de Información Nutricional. La tabla de información nutricional cumplirá las condiciones generales y específicas que se establecen a continuación: **27.1** Condiciones generales. **27.1.1** La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, con tamaño mínimo del 25% del área en donde se ubique (preferiblemente cara posterior), en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa. **27.1.2** La información nutricional deberá incluir las cifras y las unidades correspondientes a cada nutriente declarado.	

Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**27.1.3** La información nutricional debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso que en la etiqueta original aparezca la información en un idioma diferente al español, se debe utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible, que contenga la traducción y requisitos del presente reglamento técnico. Este rótulo complementario se puede utilizar en productos importados con etiqueta original en español que requieran expresar la información nutricional, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente reglamento, y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización. **27.1.4** El tipo de letra de la información nutricional debe ser Arial o Helvética, de fácil lectura. **27.1.5** La información sobre energía, nutrientes puede declararse utilizando las abreviaturas permitidas de conformidad con lo establecido en el Capítulo III del presente reglamento.	Sin comentarios
	Artículo 28°. Condiciones específicas **28.1** <u>El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o Información Nutrimental utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 10 puntos. Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales:</u> calorías, grasa total, sodio, carbohidratos totales y proteína deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. La tabla nutricional debe ocupar mínimo el 25% del lugar de la etiqueta donde sea ubicada. **28.2** <u>El nombre de cada nutriente</u>, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando "g" para gramos o "mg" para miligramos. La declaración de grasa saturada, poliinsaturada, y en sangría cuando corresponda, de ácidos omega-3, grasa monoinsaturada y grasas trans debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de grasa total. La declaración de fibra dietaria y azúcares debe aparecer en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de carbohidratos totales y, cuando corresponda, la declaración de fibra soluble e insoluble debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de fibra dietaría. **28.3** <u>La información sobre vitaminas y minerales</u>, excepto sodio y potasio, debe separarse de la información de los demás nutrientes con una línea y presentarse horizontalmente en una o dos líneas, utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos. **28.4** <u>Los nombres y sus datos nutricionales de los siguientes nutrientes:</u> calorías, sodio, grasa saturada y azúcares añadidos, deben estar en negrilla y tener la letra 2 veces más grande en tamaño que las demás.	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 29°. Formatos de Tabla de Información Nutricional.** La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento: a) Vertical estándar; b) Simplificado; c) Tabular y lineal.	Sin comentarios
	Artículo 30°. Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional. Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional:	**COMENTARIO:** se debe incluir reporte en ml para bebidas

Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**30.1** Formato vertical estándar. El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 10 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos con declaración lateral, declaración dual y simplificado. **Figura 1** **30.2** Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares, proteína, vitamina A, vitamina D, zinc y hierro. Para este efecto "cantidad no significativa" o "no es fuente significativa", se establece en el Capítulo III de este reglamento. Para carbohidratos totales, fibra dietaria y proteína, una "cantidad no significativa o no es fuente significativa" se interpreta como "menos de 1 gramo". El formato simplificado debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar, como se muestra en la figura 2, e incluir: a) La siguiente información: -Calorías totales, grasa total, carbohidratos totales, proteína, sodio y azúcares añadidos. -Cualquier otro nutriente de declaración obligatoria si están presente en cantidades mayores a las no significativas. -Cualquier vitamina y/o mineral adicionado al alimento; b) La frase "No es fuente significativa de… ". Indicando en el espacio de los puntos suspensivos aquellos nutrientes identificados como cantidades no significativas) en la parte inferior de la tabla de Información Nutricional; **Figura 2** **30.3** Formatos tabular y lineal. Los formatos tabular o lineal se pueden usar en el caso de envases cuya área disponible de impresión en la etiqueta del producto es menor a 225 cm2. 30.4 Formato tabular. El Formato Tabular debe presentar la información nutricional en forma horizontal dispuesta en tres secciones, como se muestra en la Figura 3. **Figura 3** **30.5.2** Formato lineal El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible por tamaño y forma, incluir en la etiqueta el formato tabular. Únicamente se listarán los nutrientes por 100g. Deben estar en negrilla los siguientes nutrientes: calorías, grasa saturada, sodio y azúcares añadidos. Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas. **Figura 4**	**PROPUESTA DE REDACCIÓN:** **30.5.2 Formato lineal** El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible por tamaño y forma, incluir en la etiqueta el formato tabular. Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas. **COMENTARIO:** En la **Figura 1. Formato vertical estándar.** Información nutricional. Por 100g y por porción. Se sugiere eliminar el subtítulo de la tabla: Por 100g y por porción. **JUSTIFICACIÓN:** No es adecuado para bebidas ya que se usan unidades de volumen, además de que es repetitivo. **COMENTARIO:** En el **Numeral 30.2** Las bebidas con azúcar pero con menos de 5g por 100mL, que no requieren sello de "alto en azúcar" y no contienen cantidades significativas de otro nutriente ¿Podrán utilizar formato simplificado?
	Artículo 31. Tabla de información nutricional para productos que contienen alimentos surtidos, productos en paquetes múltiples y alimentos a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales: deben cumplir las siguientes especificaciones: **31.1** Productos surtidos: a) Para productos alimenticios consistentes en dos o más paquetes individuales de ingredientes, ambos contenidos en otro envase exterior, ambos destinados para la venta al público, la tabla de información nutricional debe aparecer sobre el envase exterior ofrecido al público;	**COMENTARIO:** Se debe mantener redacción del artículo 30. 30.4 de la Resolución 333 de 2011, en la que establece que los envases retornables Se deja el tamaño de 25 cm2 para mantener coherencia con la propuesta de etiquetado para estos tamaños.

Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	b) Cuando dos o más productos son simplemente combinados sin que se use o exista un envase o paquete exterior que los contenga, cada producto debe tener su propia tabla de información nutricional; c) Cuando ingredientes o alimentos surtidos son empacados en forma individual, con la intención de que el consumidor los coma al mismo tiempo, la información nutricional debe ser especificada para cada ingrediente o para su mezcla. **31.2** Paquetes múltiples Para productos que consisten de dos o más alimentos envasados individualmente, contenido en un envase exterior y destinado para su consumo por separado, la información nutricional debe ser especificada para cada alimento en un lugar claramente visible al consumidor. **31.3** Envases pequeños y pirograbados Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 25 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.	
	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado. **Tabla No. 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia** n alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente. b) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas. c) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado azúcares; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo, cualquier azúcar libre, e ingredientes que contengan agregados azúcares libres. d) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados. **32.1** Forma del sello de advertencia: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" en uno o más símbolos según corresponda. Las letras del texto deberán ser mayúsculas y de color blanco, tipo de letra ARIAL BOLD. Además, en el mismo símbolo, deberá inscribirse en letras negras, la palabra "Minsalud", según el diagrama del presente artículo. 	**PROPUESTA DE REDACCIÓN** **Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia:** Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado. a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente. b) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas. c) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado azúcares; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo, cualquier azúcar libre, e ingredientes que contengan agregados azúcares libres **con excepción de azúcares naturalmente presentes en los jugos de frutas, concentrados de jugos de frutas, verduras, y bebidas a base cereal o maltas.** d) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados.

32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia:
El o los símbolos referidos se ubicarán en la parte superior derecha de la cara frontal de la etiqueta de los productos. Las dimensiones del o los símbolos referidos estarán determinadas de acuerdo al área de la cara principal de exhibición de la etiqueta, según la siguiente tabla:

circunstancias normales de compra y uso. En ningún caso podrán ser cubiertos total o parcialmente.

32.3 Proporciones del sello de advertencia:

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

Parágrafo 1. Se podrá también utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en la propuesta normativa.

Parágrafo 2. No se podrá utilizar otro sello de advertencia o imagen o logo diferente al que se encuentra establecido en el presente reglamento técnico.

Parágrafo 3. En el caso de envases retornables se podrá utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32.

Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI

TABLA 15. Dimensiones del sello de advertencia

COMENTARIO: No queda claro que tamaño de sello aplicar a envases individuales cuya cara frontal sea menor o igual a 30.

Se propone dimensión para estas etiquetas con el fin de mantener proporción en tamaño frente a los demás sellos.

PROPUESTA DE REDACCIÓN:
Para etiquetas igual o menores de 30cm, se aplicará un sello con tamaño de 1.1cm

Solicitamos que en el **numeral 32.4** sobre alimentos envasados exceptuados sean tenidos en cuenta **<u>los envases retornables</u>** dentro de la exclusión queden explícitos dentro de los parágrafos.

JUSTIFICACIÓN

Los envases retornables requieren un tratamiento diferenciado frente a los no retornables dado su ciclo de vida, por lo cual estamos trabajando una propuesta que permita garantizar el cumplimiento de la norma sin ir en detrimento de los esfuerzos medioambientales y el sostenimiento económico de las compañías (Inversión en etiquetadoras, adecuación de líneas de producción

Por lo que sugerimos tener en cuenta los siguientes aspectos:

· El ciclo de un envase de acuerdo con protocolos sanitarios es de hasta 40 vueltas. De acuerdo con nuestra experiencia, los envases disponibles hacen solo 7 vueltas por año o menos, por lo que se debe buscar acabar su vida útil, cuando estos ya cumplan

· En concordancia con lo anterior, las empresas no controlan la dinámica de retorno del envase, por lo cual, actualmente encontramos botellas que su ciclo de vida inició desde hace de 10 años o más y que se encuentran en perfecto estado, por lo cual, una medida que permita agotar el ciclo de vida de todas las botellas debe ser tenido en cuenta.

· Todos los años se hace una renovación de los parques de envases. Cada año se hace un cambio de aproximadamente del 20% de los mismos, por lo que el cambio del 100% de las botellas en un periodo corto de tiempo llevaría a destruir envases que están empezando o a la mitad de su ciclo de vida, generando un impacto ambiental en recursos como aire y agua y extracción de nuevas

· Si se obliga a cambiar el 100% de los envases actuales, la industria de bebidas no tendría la forma de reemplazar el 100% de los mismos en un periodo corto de tiempo, ya que el productor de dichos envases, no estará en la capacidad de cumplir con la

· Para el cambio del 100% del parque de envases, se necesita una inversión de más de $150 Millones de dólares por compañía, un alta suma que pondría a la industria de bebidas una presión de realizar un desembolso de gran magnitud en un periodo corto de tiempo, con posibles afectaciones a lo largo de nuestra cadena productiva y de proveeduría.

· Aparte del costo de los envases, se deberá tener en cuenta la necesidad de realizar adecuaciones de todas las líneas de producción, con la inclusión de nuevos sistemas de lavado y etiquetadoras de papel para envases retornables, inversión que ronda como mínimo $30 millones de dólares por compañía.

· De acuerdo con la coyuntura que estamos viviendo, y el impacto que ha tenido la misma en todas las industrias, en especial a la de bebidas, donde sus ventas han disminuido en más del 20%, los planes de negocio de las compañías se han visto modificadas, por lo cual asumir una inversión de esta envergadura, con el fin de lograr la adecuación del 100% de las líneas de producción, solo se podrá realizar en un tiempo amplio, sin que se afecte la sostenibilidad del negocio.

Además, la inclusión de stickers en los envases retornables no es la mejor opción para incluir un sello de advertencia, por lo cual se sugiere como medida de transición la inclusión del sello en la tapa, mientras la reposición de los envases permita incluir el sello.

El proceso de implementación de los stickers sería manual, Debido al número de envases retornables de la industria de bebidas, la implementación de esta propuesta sería inviable. Actualmente el proceso es automatizado. Esta medida generaría sobrecostos en la implementación, afectando la competitividad de toda la industria y generando problemas ambientales al afectar el proceso de reciclabilidad de los envases y la destrucción de envases que se encontrarían todavía con ciclos de uso por completar.

La industria de bebidas está abierta a concertar con la autoridad para establecer que información puede ser incluida en la tapa a parte del sello de advertencia.

Esta medida transitoria se ha implementado en Uruguay, Perú, México y Chile.

PROPUESTA

I. <u>Inclusión del sello de advertencia o código QR en las tapas en vez de las etiquetas:</u> Esta propuesta permite a la industria de bebidas realizar una menor inversión, al solo tener que reemplazar las tapas de sus envases, y además poder implementar la medida en el mismo periodo establecido para envases no retornables, siendo esto 18 meses a partir de la entrada en vigencia de la

Aquí los modelos de cómo se vería implementado el etiquetado en las tapas:

Ejemplo 1: Modelo en PET Retornable

nable vidrio

advertencia en las etiquetas: implementar el sello de advertencia en las etiquetas en los envases
uenta los argumentos anteriormente mencionados sobre ciclo de vida de los envases, capacidad del
demanda de las empresas para reemplazar las botellas y la inversión de más de 180 millones de dólares
ñía para adecuar sus líneas de producción, la compra de etiquetadoras y nuevos envases, se plantea un
ximo 10 años a partir de la expedición de la reglamentación sobre etiquetado.

CCIÓN

exceptuados:

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

32.4 Alimentos envasados exceptuados:

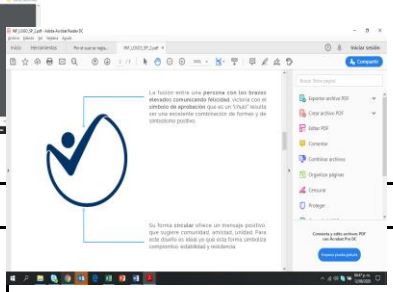
Quedan exceptuados del etiquetado frontal de advertencia los productos que están en el parágrafo del artículo 2 del presente reglamento técnico y los alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares.

Parágrafo 1. Se podrá también utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en la propuesta normativa.

Parágrafo 2. No se podrá utilizar otro sello de advertencia o imagen o logo diferente al que se encuentra establecido en el presente reglamento técnico.

Parágrafo 3. En el caso de envases retornables las empresas contarán con un plazo de 10 años para dar cumplimiento al presente reglamento técnico, entre tanto utilizarán el sello de advertencia o código QR en las tapas**.** Posterior a este periodo los envases retornables implementarán el sello de acuerdo con los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente

Artículo 33. Sello positivo: cuando el alimento envasado cumpla con todos los siguientes criterios técnicos, puede de manera voluntaria incluir el sello positivo, cumpliendo con las características, tamaños y ubicación definidos en el presente reglamento técnico.

Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**33.1** Cumplir con los siguientes contenidos máximos para sodio, grasa saturada y azúcares añadidos: azúcares añadidos. **33.3** No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y no calóricos. **33.4** Forma del sello positivo: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en los numerales 33.1, 33.2 y 33.3, será etiquetado con un símbolo circular de fondo color verde aguamarina y un visto bueno de color blanco en su interior, tal como se muestra en la siguiente figura: ipo de forma de dir letras, ni nes y ubicación del se ubicarán en la tal de la etiqueta 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: 	
	Capítulo VII **Evaluación de la Conformidad**	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 34.** Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico. El certificado de conformidad debe ser expedido a través de cualquiera de las siguientes alternativas: 1. Por un organismo de certificación de producto acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico. 2. A través de un organismo de certificación de producto acreditado por un Organismo de Acreditación extranjero, perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MLA) del Foro Internacional de Acreditación – IAF del cual ONAC es signatario, bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico, siempre y cuando el país emisor acepte los certificados colombianos. 3. Ser expedido en el marco de un Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (ARM) celebrado por Colombia y otro país fabricante, que se encuentre vigente.	**COMENTARIO:** Para hacer exigible el proceso de evaluación de la conformidad, el Gobierno debe garantizar suficiente existencia de organismos acreditadores, los reglamentos técnicos para las mismas, con el fin de evitar cuellos de botella y así no afectar los procesos productivos de las empresas. (Si bien es útil que se defina un proceso de la evaluación de conformidad, este no debería exigir un certificado previo para la comercialización de un producto). En ningún país de Latinoamérica este proceso es obligatorio. **Artículo 34.** Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, **se podrá** obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico. El certificado de conformidad **podrá ser** expedido a través de cualquiera de las siguientes alternativas: 1. Por un organismo de certificación de producto acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico. 2. 2. A través de un organismo de certificación de producto acreditado por un Organismo de Acreditación extranjero, perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MLA) del Foro Internacional de Acreditación – IAF del cual ONAC es signatario, bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico, siempre y Ser expedido en el marco de un Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (ARM) celebrado por Colombia y otro país fabricante, que se

Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 35.** Documento para evaluar la Conformidad. Para los productos objeto del presente reglamento, sus productores e importadores deben estar en capacidad de demostrar la veracidad de la información suministrada y del cumplimiento de los requisitos exigidos, a través del Certificado de Conformidad emitido bajo el esquema enunciado en el artículo 39 del presente reglamento técnico y de acuerdo con las opciones establecidas en el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015. **Parágrafo 1.** En el caso de los productos importados, una vez obtenido el certificado de conformidad, el importador deberá adjuntarlo a la licencia o registro de importación, según sea el caso, al momento de su presentación en la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE). **Parágrafo 2.** Cuando no exista en Colombia, por lo menos un (1) organismo de certificación acreditado, será válida la Declaración de Conformidad de Primera Parte, suscrita de acuerdo con lo dispuesto en este reglamento técnico, mediante laboratorio acreditado en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17025 o por laboratorios acreditados por un Organismo de Acreditación extranjero perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MRA) de la Cooperación Internacional de Acreditación Laboratorios- ILAC de la cual ONAC es signatario, conforme con el Decreto 1595 de 2015. La declaración de conformidad de primera parte deberá ser emitida de acuerdo con los requisitos y formatos establecidos en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17050 (Partes 1 y 2). Con la presentación de la Declaración de Conformidad de Primera Parte, se presume que el declarante ha efectuado por su cuenta, las verificaciones, inspecciones y los ensayos requeridos en el presente reglamento, y por tanto proporciona bajo su responsabilidad una declaración de que los productos incluidos en la misma están en conformidad con los requisitos especificados en este reglamento. Esta declaración perderá vigencia, contados treinta (30) días calendario a partir de la fecha en que se publique la acreditación del primer organismo de certificación.	**COMENTARIO:** Periodo de 30 días muy corto para lograr certificación del primer organismo certificador. (De acuerdo con el punto arriba, la evaluación de la conformidad no debería estar sujeta a la emisión del Certificado de Conformidad, por lo tanto debe ajustarse). **Parágrafo 2.** Cuando no exista en Colombia, por lo menos un (1) organismo de certificación acreditado, será válida la Declaración de Conformidad de Primera Parte, suscrita de acuerdo con lo dispuesto en este reglamento técnico, mediante laboratorio acreditado en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17025 o por laboratorios acreditados por un Organismo de Acreditación extranjero perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MRA) de la Cooperación Internacional de Acreditación Laboratorios- ILAC de la cual ONAC es signatario, conforme con el Decreto 1595 de 2015. La declaración de conformidad de primera parte deberá ser emitida de acuerdo con los requisitos y formatos establecidos en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17050 (Partes 1 y 2). Con la presentación de la Declaración de Conformidad de Primera Parte, se presume que el declarante ha efectuado por su cuenta, las verificaciones, inspecciones y los ensayos requeridos en el presente reglamento, y por tanto proporciona bajo su responsabilidad una declaración de que los productos incluidos en la misma están en conformidad con los requisitos especificados en este reglamento. Esta declaración perderá vigencia, contados veinticuatro (24) meses a partir de la fecha en que se publique la acreditación del primer organismo de certificación.
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 36. Esquema de certificación de producto:** Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema de certificación, acorde con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067 o la que la modifique o sustituya. El importador o fabricante nacional podrá optar por el siguiente esquema de certificación aquí descrito, de común acuerdo con el organismo de certificación acreditado, para obtener el respectivo certificado de conformidad: •**Esquema 1a**: Este tipo de esquema, una o más muestras del producto se someten a actividades de determinación. Se emite un certificado de conformidad para el tipo de producto, cuyas características se detallan en el certificado mencionado. Este esquema incluye: **1. Selección:** incluye planificación, preparación y toma de muestras. Utilizando cualquiera de las siguientes metodologías: ✓ ISO 2859-1:2012 Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Series continúas de lotes. ✓ ISO 2859-2:2012 Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Lotes individuales o aislados. ✓ UNE 66020-1:2001. Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos.	**COMENTARIO:** En alimentos que no contienen grasa, puede considerarse el resultado de grasa total para verificación de la información de la tabla nutricional y aplicabilidad del sello de alto en grasa saturada. No tendría sentido realizar todo el perfil lipídico para respaldar este valor. **PROPUESTA DE REDACCIÓN:** Incluir una nota al final de la tabla de metodologías: **Nota: En matrices de alimentos que no contienen ningún tipo de grasa, se aceptará el resultado de grasa total para verificación de la información de la tabla nutricional y aplicabilidad del sello de alto en grasa saturada.**

	2. Determinación de características. Para los artículos 2 a 31 del presente reglamento técnico, se hará inspección visual de todos los atributos, verificando que se cumpla lo establecido. Adicionalmente, para el artículo 32, sobre el sello frontal de advertencia, se realizará ensayos analíticos para determinación de contenido de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas, utilizando cualquiera de los siguientes métodos: **Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos**	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Capítulo VIII** **Responsabilidad, inspección, vigilancia y control**	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 37. Responsabilidad.** Las personas naturales o jurídicas que se dediquen al procesamiento, comercialización y/o importación de los alimentos envasados para el consumo humano serán responsables del cumplimiento de los requerimientos sanitarios contemplados en la reglamentación sanitaria y de lo dispuesto en el presente reglamento técnico.	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 38. Inspección, Vigilancia y Control.** Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, en coordinación con las Entidades Territoriales de Salud, y en desarrollo del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control sanitario, definido por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1229 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya.	**COMENTARIO:** Se necesita claridad a que y en qué momento el INVIMA realizará la verificación del cumplimiento de la Resolución. **PROPUESTA DE REDACCIÓN:** **Artículo 38.** Inspección, Vigilancia y Control. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, en coordinación con las Entidades Territoriales de Salud, y en desarrollo del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control sanitario, definido por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1229 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya. **Parágrafo: La verificación de cumplimiento de este reglamento técnico se realizará de acuerdo al número de lote, conforme a los periodos de implementación establecidos en el parágrafo 3 del artículo 32, 32.4 y del artículo 43.**
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 39. Medidas sanitarias y procedimiento sancionatorio.** Las autoridades sanitarias adoptarán medidas de seguridad correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979, e impondrán las sanciones siguiendo el procedimiento contemplado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA) o la norma que lo modifique o sustituya.	Sin comentarios
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Capítulo IX** **Disposiciones finales**	
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 40. Autorización para el agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos.** El agotamiento de etiquetas y uso de adhesivos deben ser autorizados por el INVIMA, de conformidad con el procedimiento que para el efecto esta entidad señale.	**COMENTARIO:** Se requiere aclaración si esto aplica para implementar el sello de advertencia con anterioridad a los 18 meses establecidos.
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 41. Revisión y actualización.** Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece con la presente resolución, el Ministerio Salud y Protección Social, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales y las evidencias existentes, procederá a su revisión en un término no mayor a cinco (5) años, contados a partir de la fecha en vigencia, o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.	Sin comentarios
Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 42. Notificación.** El presente reglamento técnico será notificado a través del punto de contacto OTC (Obstáculos Técnicos al Comercio) del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a los países integrantes de la Organización Mundial del Comercio (OMC).	Sin comentarios

Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI	**Artículo 43. Vigencia y derogatorias.** De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión Andina 827 de 2018, el presente reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir a los dieciocho (18) meses siguientes de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, periodo en el cual, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, deben adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas. A partir de los dieciocho (18) meses siguientes a la fecha de publicación de esta resolución, se derogan los artículos 46, 47, 48, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58 y 59 en la clasificación de Alimentos bajos en calorías y Alimentos bajos en Carbohidratos; 60, 61, 62, 63, 64, 65, 74, 75, 76, 77 y 81 de la Resolución 11488 de 1984; 1°, 2° y 5° de la Resolución 1618 de 1991; 6° de la Resolución 2508 de 2012; 9° de la Resolución 2155 de 2012 y la Resolución 333 de 2011. **Parágrafo.** Hasta por un plazo máximo de dieciocho (18) meses, contados a partir de la fecha de publicación de esta resolución en el Diario Oficial, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, seguirán acatando lo establecido en la Resolución 333 de 2011.	Sin comentarios
Lloreda & Cia.	16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.	Debido a que los sellos de advertencia se establecen únicamente con relación a los nutrientes sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas, el hecho de que si un alimento contiene al menos un sello frontal no pueda realizar declaraciones nutricionales, limita que un fabricante pueda sobresaltar otros nutrientes que pueden ser propios del alimento, como lo son las calorías, el omega 3, contenido de minerales, declaraciones como "light", etc. En este sentido, la observación se encamina a que exista algún tipo de flexibilización para poder realizar declaraciones nutricionales en un alimento, en caso de que un producto deba llevar un (1) sello de advertencia.
Lloreda & Cia.	32.1 ***Forma del sello de advertencia*** *:* La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" en uno o más símbolos según corresponda. Las letras del texto deberán ser mayúsculas y de color blanco, tipo de letra ARIAL BOLD. Además, en el mismo símbolo, deberá inscribirse en letras negras, la palabra "Minsalud", según el diagrama del presente artículo.	Teniendo en cuenta que en la región ya varios países cuentan con estos sellos de advertencia, se sugiere que se pueda armonizar o unificar los sellos que ya existen en la región, dado que esto conlleva que exista una menor cantidad de información que pueda confundir al consumidor y adicionalmente, lo anterior permite que se armonicen los procesos en la industria con relación al etiquetado dirigido a toda la región.
Lloreda & Cia.	Artículo 34. ***Procedimiento de Evaluación de la conformidad*** *. Para el cumplimiento* *de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente* *reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los* *productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico.* *El certificado de conformidad debe ser expedido a través de cualquiera de las siguientes* *alternativas:* *1. Por un organismo de certificación de producto acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico.* *2. A través de un organismo de certificación de producto acreditado por un Organismo de Acreditación extranjero, perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MLA) del Foro Internacional de Acreditación – IAF del cual ONAC es signatario,*	Teniendo en cuenta que se establece el certificado de conformidad para poder importar un producto al país. Quisiéramos conocer si dicho certificado de conformidad será solicitado por lote de producto, o por categorías de producto, dado que esto permitirá establecer el curso de acción de la industria al momento de proceder a importar Adicionalmente, teniendo en cuenta que únicamente se establecen 3 alternativas para obtener este certificado de conformidad, quisiéramos proponer que también se consideren incluir otras fuentes de acreditación, como *Safe Quality Food Institute (SQFI),* Food Safety System Certification (FSSC), etc. Lo anterior, con el fin de aumentar la cantidad de alternativas a la industria para dar cumplimiento a este requisito.

	bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico, siempre y cuando el país emisor acepte los certificados colombianos. *3. Ser expedido en el marco de un Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (ARM) celebrado por Colombia y otro país fabricante, que se encuentre vigente*	
Lloreda & Cia.	27.1.3 La información nutricional debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso que en la etiqueta original aparezca la información en un idioma diferente al español, se debe utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible, que contenga la traducción y requisitos del presente reglamento técnico	En caso de que la información nutricional se encuentre en idioma español pero la misma no esté adecuada al país, quisiéramos explorar la posibilidad de que también se utilice un rótulo o etiqueta complementarios para que se de cumplimiento a la normatividad. Lo anterior puesto que muchos de los países hispanohablantes se tienen diferentes regulaciones, lo cual hace que si bien una etiqueta se encuentre en español, la información para cada uno de los países pueda diferir, y la posibilidad de que se incluya un rótulo complementario, permitiría que se adecue la etiqueta para que de esta manera se de cumplimiento a la norma.
Lloreda & Cia.	Artículo 33. ***Sello positivo*** : *cuando el alimento envasado cumpla con todos los siguientes criterios técnicos, puede de manera voluntaria incluir el sello positivo, cumpliendo con las características, tamaños y ubicación definidos en el presente reglamento técnico*	Vemos que la iniciativa del sello positivo se realiza con el fin de resaltar que un alimento tiene determinados niveles de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas, sin embargo, este sello podría generar confusión al consumidor al sugerir que un alimento puede ser "más saludable" que otro al poseerlo. Por lo que sugerimos que el sello positivo se elimine o se incluyan requisitos que, si admitan establecer que, en efecto, el alimento cuenta con propiedades que permiten determinar que es mucho mejor para llevar una buena nutrición.
Lloreda & Cia.	27.1.1 La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, con tamaño mínimo del 25% del área en donde se ubique (preferiblemente cara posterior), en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa.	Quisiéramos explorar la posibilidad de que el tamaño de la información nutricional sea menor al 25% del área donde se ubique en el producto. Lo anterior puesto que al establecer que la información nutricional corresponda a un cuarto del área donde se ubica, conlleva a que se pierda información que en muchos casos es esencial para diferentes productos alimenticios.
Lloreda & Cia	10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.	Dado que, de acuerdo con la norma sanitaria vigente la cantidad de porciones se declara en la etiqueta complementaria, nos gustaría contemplar la alternativa de que se siga manejando de esta manera, dado que esta información siempre ha sido mostrada de manera clara y transparente al consumidor. Sin embargo, en caso de que esta posibilidad no se pueda llevar a cabo, también nos gustaría evaluar la posibilidad de que la información de la porción recomendada se declare por medio de un rótulo complementario.
	Literal a del artículo 16.1.3: *16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características:* *a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada.*	**Comentario:** Eliminar el requisito establecido en el numeral a del artículo 16.1.3. Si se considera que es necesaria la descripción del literal a del numeral 16.1.3., se propone la siguiente redacción para el literal a, aclarando que, en el caso de los alimentos para reconstituir o preparar, la restricción para las declaraciones de propiedades nutricionales se realice teniendo en cuenta el orden de ingredientes del producto preparado, de acuerdo a las **Propuesta formulada:** *16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características:* *a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada.* *En el caso de los alimentos que se consuman reconstituidos o preparados, se entenderá como primer ingrediente, el ingrediente de mayor contenido una vez listo el producto para consumir, de acuerdo a las instrucciones de reconstitución o* **Justificación:** En el caso de los alimentos para reconstituir o preparar, este requisito iría en contravía del objeto de la norma que es presentar al consumidor la información nutricional lo suficientemente clara y comprensible, y que le permita efectuar una elección informada. Lo anterior, debido a que estos alimentos no se consumen directamente, sino que, una vez preparados, su primer ingrediente es agua o leche, en el caso de alimentos reconstituidos, o un plato o comida, como es el caso de las mezclas para sazonar. Por lo cual, estarían restringidas las declaraciones de propiedades nutricionales que le permiten al consumidor conocer otros beneficios nutricionales del alimento, a diferencia de los alimentos listos para consumir que sí Naturaleza de los productos alimenticios para reconstituir o preparar El etiquetado nutricional tiene por objetivo proporcionar un medio eficaz para indicar el contenido de nutrientes del alimento en la etiqueta, facilitando al consumidor a tomar una decisión informada. En este orden de ideas, es importante tener en consideración que los alimentos para reconstituir o preparar no se ingieren directamente, sino que el consumidor realiza un procedimiento de preparación previo a su consumo, ya sea adicionando agua o leche o incluyéndolo en una comida antes de su consumo. Por consiguiente, el aporte real de los nutrientes que percibe el consumidor es diferente para el alimento antes *Ejemplo: Modificador lácteo y Caldo* **Mezcla en polvo con cocoa** / **Caldo deshidratado** **Ingrediente en polvo** / **Ingredientes una vez preparado** / **Ingrediente en polvo** / **Ingredientes una vez** Azúcar, leche en polvo, cocoa, vitaminas y minerales / Leche reconstituida, azúcar cocoa, vitaminas y minerales / Sal, grasa, generizar y / Agua, sal, grasa **Se restringe el uso de declaraciones** sin tener en cuenta la verdadera naturaleza del / Se permite hacer una revisión real sobre la naturaleza del producto para determinar si se / **Se restringe el uso de** / Se permite hacer una

QUALA S.A.

Como se puede observar en los ejemplos, al tomar como referencia el producto en polvo, se tendrían restricciones en declaraciones de propiedades nutricionales, situación que no corresponde a la verdadera naturaleza del producto ya que se omite información sobre la manera en la que se consume; mientras que al tomarlo una vez preparado o reconstituido, se tiene la información real, lo que permite hacer la evaluación acorde a su naturaleza, y determinar de manera precisa si hay lugar a la utilización de declaraciones de propiedades nutricionales, en caso de cumplir los requisitos objetivos que le aplican a estas

De acuerdo a lo anterior es posible concluir que, para los alimentos para reconstituir o preparar, al determinar las restricciones para las declaraciones con base el etiquetado de la lista de ingredientes, y no la forma en cómo se consume, se generaría una apreciación errónea sobre su verdadera naturaleza.

Inducción al error vs. alimentos listos para consumir

Con el fin de que el consumidor pueda efectuar una elección informada, la información nutricional debería presentarse de manera tal que le permita al consumidor comparar fácilmente el contenido nutricional de dos alimentos análogos. Las declaraciones de propiedades nutricionales constituyen una herramienta para brindar al consumidor información sobre otros beneficios del producto, como el bajo contenido de nutrientes de interés en salud pública o el contenido de vitaminas y

Los alimentos para reconstituir son análogos a los alimentos listos para consumir pues se espera que, una vez preparados de acuerdo a las instrucciones del fabricante, ambos tengan un aporte nutricional similar. Se presentan las siguientes

Ejemplo: Refresco líquido vs. Mezcla para preparar refresco

			Refresco líquido	Mezcla en polvo para preparar refresco	
Nutrientes	**Límites para sólidos**	**Límites para Líquidos**	**Aporte por 100 ml**	**Aporte por 100 g sólido**	**Aporte por 100 ml de**
Sodio (mg)	400	150	60	1.000	30
Azúcar añ.(g)	10	5	4,8	80	2,4
Grasas sat. (g)	4	3,5	0	0	0
Declaración de ingredientes			Agua, azúcar, sabores	Azúcar, sabores	Agua, azúcar, sabores
Restricción en declaraciones de propiedades nutricionales según el Artículo 16.1.3 literal a			Se permite hacer una	**Se restringe el uso de**	Se permite hacer una

Si las restricciones para las declaraciones de propiedades nutricionales se realizaran con base en el primer ingrediente declarado en el etiquetado, se induciría al error sobre la comparación entre alimentos para reconstituir o preparar vs. los alimentos listos para consumir. Como se puede evidenciar en el ejemplo anterior, el alimento para reconstituir además de presentar sellos de advertencia no podría hacer declaraciones, por ser su primer ingrediente "Azúcar". Por el otro lado, la bebida lista para consumir podría realizar declaraciones sobre contenido de vitaminas, presentándose erróneamente como

De acuerdo con lo anterior es posible concluir que tomar como referencia el primer ingrediente declarado en el etiquetado, para el caso de los alimentos para reconstituir o preparar, induce a error a los consumidores, debido a que los presentaría falsamente como una alternativa menos saludable que los alimentos listos para consumir, al no poder hacer las mismas

Desventaja competitiva y consecuente obstáculo técnico al comercio

El requisito establecido en el reglamento favorecería a los fabricantes de productos listos para el consumo sobre los fabricantes de alimentos para reconstituir o preparar, lo cual generaría una desventaja competitiva injustificada pues, si bien podrían ser incluso bajos en alguno de los ingredientes de interés, no podrían hacer las mismas declaraciones.

Al respecto la Decisión 827 de 2018 de la CAN, los reglamentos técnicos "*no restringirán el comercio más de lo necesario para alcanzar un objetivo legítimo, teniendo en cuenta los riesgos que crearía no alcanzarlo, eligiendo entre las opciones posibles aquellas que generen menores costos de implementación y cumplimiento para los usuarios y para el comercio* ". Así mismo, el acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio OTC de la Organización Mundial del Comercio, del cual Colombia es miembro de acuerdo a lo ratificado por la Ley 170 de 1994, señala que "*Los Miembros se asegurarán de que no se elaboren, adopten o apliquen reglamentos técnicos que tengan por objeto o efecto crear obstáculos innecesarios al comercio internacional. A tal fin, los reglamentos técnicos no restringirán el comercio más de lo necesario para alcanzar un objetivo legítimo, teniendo en cuenta los riesgos que crearía no alcanzarlo. Tales objetivos legítimos son, entre otros: los imperativos de la seguridad nacional; la prevención de prácticas que puedan inducir a error; la protección de la salud o seguridad humanas, de la vida o la salud animal o vegetal, o del medio ambiente".* Esta restricción introduce barreras al comercio de alimentos para reconstituir o preparar, que no podrían hacer las mismas declaraciones de propiedades nutricionales que los

Como se pudo observar en el ejemplo del punto anterior, la empresa que elabora refresco líquido listo para consumir tendrá una ventaja competitiva irreal e injustificada con respecto a la empresa que elabora este mismo alimento para reconstituir. En este caso, el consumidor podrá percibirlo como una mejor alternativa debido a que si podrá hacer declaraciones de

Referentes Internacionales

Algunos países de la región que han introducido algún tipo de restricciones para las declaraciones de propiedades nutricionales:

Chile:

De acuerdo al Decreto No. 13 de 2015. Modifica Decreto Supremo 977 de 1996. Reglamento sanitario de los alimentos, sobre las restricciones para declaraciones de propiedades nutricionales, se tienen las siguientes precisiones:

"Articulo 120 bis: Cuando un alimento rotule el descriptor "ALTO EN", no podrá declarar, en su rótulo o en su publicidad, las propiedades nutricionales descritas en el artículo 120 del presente reglamento, cuando se trate del mismo nutriente o

En el reglamento chileno, las restricciones en declaraciones de propiedades nutricionales se realizan a alimentos que lleven un sello de advertencia, únicamente cuando se trata del mismo nutriente. No se hacen restricciones con base en el primer

Ecuador:

El Acuerdo No. 00004522 - REGLAMENTO SANITARIO DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA EL CONSUMO HUMANO, sobre el contenido de nutrientes y las concentraciones permitidas para efectos de clasificación en el etiquetado tipo "semáforo", no introduce restricciones en declaraciones de propiedades nutricionales cuando un nutriente haya sido declarado como ALTO, ni tampoco se presentan restricciones con base en el primer ingrediente declarado en el

Como se puede evidenciar, tanto Chile como Ecuador **no han introducido restricciones** en declaraciones de propiedades nutricionales cuando su primer ingrediente sea azúcares, sal, grasas o similares.

Conclusión

Realizar restricciones de declaraciones de propiedades nutricionales cuándo su primer ingrediente en el etiquetado sea azúcares, sal, grasa o similares, sin realizar una consideración especial para los alimentos para reconstituir o preparar, no tiene en cuenta su verdadera naturaleza de consumo, induce al error con respecto a su contenido nutricional, brinda información imprecisa e inexacta que no permite realizar una elección informada y genera una desventaja competitiva en

Con base en lo anterior se propone que, se elimine la restricción para realizar declaraciones nutricionales cuando el primer ingrediente es azúcares, grasas o sal, teniendo en cuenta que esta restricción no se contempla en referentes internacionales.

O, si se considera que es necesaria la descripción del literal a del numeral 16.1.3., se propone que la restricción para las declaraciones de propiedades nutricionales, en los alimentos para reconstituir o preparar, se realice teniendo en cuenta el orden de ingredientes del producto preparado, de acuerdo a las instrucciones de reconstitución o preparación declaradas por

Artículos 19.1 y 19.2:

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

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

Comentario:

Adoptar los requisitos para los descriptores "excelente fuente" y "buena fuente" de las directrices del Codex CAC/GL 23-1997 DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES.

Propuesta formulada:

19.1 Excelente fuente: a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos, el alimento debe cumplir con los siguientes requisitos:

Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Excelente fuente de"

Nutriente	Requisitos para el descriptor "Excelente fuente de"
Proteína	20% VDR por 100 g (sólidos) 10% VDR por 100 ml (líquidos) o 10 % de VRN por 100 kcal (24 % de VRN por 1 MJ) o 20 % de VRN por porción
Vitaminas y Minerales	30 % de VRN por 100 g (sólidos) 15 % de VRN por 100 ml (líquidos) o 10 % de VRN por 100 kcal (24 % de VRN por 1 MJ) o 30 % de VRN por porción de alimento
Fibra dietética	6 g por 100 g o 3 g por 100 kcal o 20% del valor diario de referencia por porción

19.2 Buena fuente: a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1., el alimento debe cumplir con los siguientes requisitos:

Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Buena fuente de"

Nutriente	Requisitos para el descriptor "Buena fuente de"
Proteína	10 % de VRN por 100 g (sólidos) 5 % de VRN por 100 ml (liquidos) o 5 % de VRN por 100 kcal (12 % de VRN por 1 MJ) o 10 % de VRN por porción
Vitaminas y Minerales	15 % de VRN por 100 g (sólidos) 7,5 % de VRN por 100 ml (liquidos) o 5 % de VRN por 100 kcal (12 % de VRN por 1 MJ) o 15 % de VRN por porción de alimento
Fibra dietética	3 g por 100 g; 1,5 g por 100 ml o 1,5 g por 100 kcal o 10% del valor diario de referencia por porción

Justificación:

QUALA S.A.

Para la declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes (artículos 19.1 y 19.2) el proyecto de norma establece como requisito general contener 15% VDR por 100 g o 100 ml para usar el descriptor “buena fuente” y 30% VDR por 100 g o 100 ml para usar el descriptor “excelente fuente”, respecto de cualquier tipo de nutriente frente a cualquier tipo de producto (aun siendo líquido o sólido), exceptuando únicamente a los ácidos grasos omega-3, grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas

Esta disposición desconoce que los demás nutrientes pueden requerir un nivel de ingesta distinto dependiendo de su naturaleza y función fisiológica, así como que existe diferencia entre la ingesta de un alimento líquido y un alimento sólido. Esta circunstancia tiene como consecuencia la distorsión de la información que podría inducir en error a los consumidores y una clara desventaja competitiva para los productos cuya porción es de más de 100g o 100 ml entre ellos los alimentos

La norma desconoce la diferencia de los niveles requeridos por tipo de nutriente y naturaleza del alimento

Teniendo en cuenta que los niveles requeridos de nutrientes son diferentes, dependiendo de, su naturaleza, su función fisiológica en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo, en muchos de los referentes internacionales (FDA, EFSA, Health Canadá, Australia y Nueva Zelanda) se establecen condiciones diferenciadas según nutriente para el uso de las declaraciones de este tipo, así por ejemplo el requerimiento para las declaraciones sobre proteínas y fibra puede ser distinto al requerido para vitaminas. Así mismo, las condiciones para el uso de los descriptores de contenido son establecidas por porción o diferenciadamente para alimentos sólidos y líquidos, en consideración a que el
Sin embargo, las condiciones propuestas en la norma para el uso de los descriptores “buena fuente” y “excelente fuente” no hacen una diferenciación por nutriente ni discriminan el requisito por porción o para alimentos sólidos y líquidos, lo que técnicamente carece de fundamento y resulta contrario al objeto de la norma que es brindar información clara y suficiente al

Los requisitos para estas declaraciones crean una distorsión en la información que recibe el consumidor

En tanto que el proyecto de norma no diferencia por nutriente ni por tipo de producto, como tampoco tiene en consideración la forma real de ingesta de los alimentos para este tipo de declaraciones, la información que recibiría el consumidor estaría distorsionada y, en consecuencia, su entendimiento sería errado. A continuación, se presenta un ejemplo de dicha distorsión:

%VDR de nutriente por porción	Néctar de fruta (porción 200 ml)	Pastel de frutas (porción 125 g)	Pastelillo (porción 50 g)	Galleta (porción 30 g)
4,5% VDR	NO PODRÍA USAR DECLARACIÓN	NO PODRÍA USAR	NO PODRÍA USAR	BUENA FUENTE
7,5% VDR	NO PODRÍA USAR DECLARACIÓN	NO PODRÍA USAR	BUENA FUENTE	BUENA FUENTE
9% VDR	NO PODRÍA USAR DECLARACIÓN	NO PODRÍA USAR	BUENA FUENTE	EXCELENTE FUENTE
15% VDR	NO PODRÍA USAR DECLARACIÓN	NO PODRÍA USAR	EXCELENTE FUENTE	EXCELENTE FUENTE
30% VDR	BUENA FUENTE	BUENA FUENTE	EXCELENTE FUENTE	EXCELENTE FUENTE
60% VDR	EXCELENTE FUENTE	EXCELENTE FUENTE	EXCELENTE FUENTE	EXCELENTE FUENTE

Como es evidente, el consumidor ante la comunicación de la declaración “buena fuente” o “excelente fuente” de determinado nutriente tendrá la expectativa legítima de recibir la misma o similar cantidad de nutriente en uno u otro alimento en las porciones usuales de consumo. Sin embargo, se encontrará que en realidad está ingiriendo cantidades muy distintas, sin que pueda desde su conocimiento de consumidor medio dilucidarlo, por lo que se verá inducido a error.

Al respecto, deberá tenerse en cuenta, por ejemplo, que el consumidor en un alimento líquido podrá ingerir hasta 60% VDR de un nutriente con la declaración excelente fuente y ante la falta de claridad de la información podría tener la expectativa de ingerir menos, por ejemplo, ante su decisión de ingerir otros productos con altos contenidos de ese nutriente el mismo día. Así mismo, el consumidor podrá ingerir solo 9% VDR en un alimento de porción de 30g, con la expectativa de que ingerir más, ante la declaración de ser excelente fuente de determinado nutriente.

Desventaja competitiva y consecuente obstáculo técnico al comercio

En consecuencia de lo antes expuesto, los productos con porciones superiores a 100 ml o 100 g entre ellos los alimentos líquidos se verán en una evidente desventaja competitiva en el mercado, pues como se evidencia, aun cuando incluyan en su porción real de ingesta el 15% VDR no podrán comunicar ninguna declaración de contenido (y en consecuencia tampoco ninguna de función de nutrientes) y para poder incluir las declaraciones “buena fuente” y “excelente fuente” deberán incluir en su porción el doble o más de lo requerido por la norma, mientras que en determinados productos sólidos se podrá incluir tan solo el 4,5% VDR o menos por porción para poder hacer declaraciones de “buena fuente” y en consecuencia, de función de

Al respecto debe recordarse que el artículo 6 de la Decisión Andina 827 establece que los reglamentos técnicos “no restringirán el comercio más de lo necesario para alcanzar un objetivo legítimo, teniendo en cuenta los riesgos que crearía no alcanzarlo, eligiendo entre las opciones posibles aquellas que generen menores costos de implementación y cumplimiento para los usuarios y para el comercio“. En este caso la restricción que se impone va en contra del objetivo legítimo de entregar información clara y precisa sobre las características nutricionales al consumidor y afecta sin justificación técnica a determinados productos creando un obstáculo técnico al comercio, pues además de lo ya indicado, existen marcadas diferencias en las condiciones propuestas en el proyecto de norma respecto a las condiciones indicadas en las directrices del Codex Alimentarius (e incluso respecto de las condiciones de otras normativas como las de la FDA, EFSA, Health Canadá,

Conclusión

Por todo lo expuesto presentamos como viable y ajustada al objetivo de la norma, a las referencias internacionales y a la Decisión Andina en comento, adoptar los requisitos para los descriptores “excelente fuente” y “buena fuente” de las directrices del Codex CAC/GL 23-1997 DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES.

Colombia ha adoptado para múltiples categorías de alimentos algunas disposiciones del Codex Alimentarius, por ejemplo para el uso de aditivos no contemplados en la normatividad nacional o como referente para establecer los lineamientos de calidad e inocuidad de diversos alimentos; por lo cual, se propone que en alineación con el propósito de armonización y equidad en el comercio internacional de alimentos, se adopten las condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes establecidas en el documento de directrices Codex CAC/GL 23-1997 DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES, que tiene en consideración la diferencia entre nutrientes y tipo de alimento, tal y como se

Nutriente	Propiedad declarada	Condición proyecto	Condición Codex	Diferencia de proyecto
	Buena fuente	15% VDR por 100 g o 100 ml	10% VDR por 100 g (sólidos) 5% VDR por 100 ml o 5 % de VRN por 100 kcal	5%VDR más por cada 100 10%VDR más por cada No se establece

					o 10 % de VRN por	5%VDR más por porción
		Proteína	Excelente fuente	30% VDR por 100 g o 100 ml	20% VDR por 100 g (sólidos) 10% VDR por 100 ml o 10 % de VRN por 100 o 20 % de VRN por	10%VDR más por cada 100 20%VDR más por cada No se establece 10%VDR más por porción
		Vitaminas y Minerales	Buena fuente	15% VDR por 100 g o 100 ml	15 % de VRN por 100 g 7,5 % de VRN por 100 ml o 5 % de VRN por 100 kcal o 15 % de VRN por	No hay diferencia 7,5%VDR más por cada No se establece No hay diferencia
			Excelente fuente	30% VDR por 100 g o 100 ml	30 % de VRN por 100 g 15 % de VRN por 100 ml o 10 % de VRN por 100 o 30 % de VRN por	No hay diferencia 15%VDR más por cada No se establece No hay diferencia
		Fibra dietética	Buena fuente	15% VDR por 100 g o 100 ml	3 g por 100 g o 1,5 g por 100 kcal o 10% del valor diario de	1,2 g más por 100 g No se establece 5%VDR más por porción
			Excelente fuente	30% VDR por 100 g o 100 ml	6 g por 100 g o 3 g por 100 kcal o 20% del valor diario de	2,4 g más por 100 g No se establece 10%VDR más por porción

QUALA S.A.	**Artículo 24.2:** ***24.2 Otras declaraciones de propiedades de función:*** *Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.* *Ejemplo:* *"La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A".*	**Comentario:** Incluir el listado de declaraciones de propiedades de otras funciones permitidas actualmente por el Ministerio de Salud en el artículo 22 de la resolución 333 de 2011. **Propuesta formulada:** ***24.2 Otras declaraciones de propiedades de función:*** *Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.* *Ejemplo:* *"La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A".* ***24.2.1.*** *Declaraciones que relacionan el consumo de probióticos con una mejor función digestiva:* ***a)*** *El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente:* *- Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano.* *- Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares.* *- Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal.* *- Tener la capacidad de colonizar el intestino.* *- Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona.* ***b)*** *El alimento debe contener un número mayor o igual de bacterias viables de origen probiótico a 1 x 106 UFC/g en el producto terminado hasta el final de la vida útil.* ***c)*** *La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta.* ***d)*** *Modelo de declaración: "Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal".* ***24.2.2.*** *Declaraciones de propiedades de salud que relacionan el consumo de prebióticos con una mejor función intestinal:* ***a)*** *La sustancia considerada como prebiótico debe cumplir lo siguiente:* *- La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria* *- Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon.* *- Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica).* *- Ser fermentables por la microflora intestinal.* *- Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena.*

- Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios para la salud
- Estimular selectivamente el crecimiento y/o la actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar
b) *La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular con prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar tales como el ejercicio físico y el tipo de*
c) *Modelo de declaración: "Una dieta adecuada y el consumo regular de mínimo X g al día de prebióticos Y, promueve una flora intestinal saludable/buena/balanceada"; "Beneficia la flora intestinal"; "Ayuda en el mejoramiento intestinal /función*

Justificación:

En el artículo 26 del Proyecto de Reglamento Técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano se indica:

"**Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud.** Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud no descritas en los artículos 24.1, 24.2 y 24.3, deben ser autorizadas por el INVIMA de acuerdo con el protocolo definido en la Resolución 684 de 2012."

No obstante, en los artículos mencionados no están descritas las declaraciones de propiedades de salud que el Ministerio de Salud ha permitido por años, listadas actualmente en el artículo 22 de la Resolución 333 de 2011, y que cuentan con soporte técnico y evidencia científica suficiente. Su no inclusión implicaría la eliminación de estas declaraciones sin justificación alguna y la realización de trámites innecesarios de autorización según el protocolo definido en la Resolución 684 de 2012, para estas declaraciones que ya están fundamentadas. Adicionalmente, se corre el riesgo de que la aprobación de estas declaraciones de propiedades de salud quede a criterio de la autoridad en la revisión caso a caso, aun cuando ya han sido ampliamente

Literal a del artículo 32:

Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado.
a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.

Comentario:
Complementar el artículo aclarando que, en el caso de los alimentos para reconstituir o preparar, el cálculo se realice como sea el producto preparado, de acuerdo a las instrucciones de reconstitución declaradas por el fabricante:

Propuesta formulada:

Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales

a) Para los efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente. <u>En el caso de los alimentos que se consuman reconstituidos o preparados, se entenderá como sólido o líquido, según como sea el producto</u>

Justificación:
En el caso de los alimentos para reconstituir o preparar, este requisito iría en contravía del objeto de la norma que es presentar al consumidor la información nutricional lo suficientemente clara y comprensible, y que le permita efectuar una elección informada. Lo anterior, debido a que estos alimentos no se consumen directamente, sino una vez reconstituidos o preparados, por lo cual la información del producto en polvo (sin reconstituir) sería susceptible de crear una impresión errónea sobre su verdadero contenido nutricional. Al no permitir hacer una comparación directa con los alimentos que se encuentran listos para consumir, el consumidor no podría tomar la decisión teniendo en cuenta en la verdadera naturaleza del producto.

<u>Naturaleza de los productos alimenticios para reconstituir o preparar:</u>
El etiquetado nutricional tiene por objetivo proporcionar un medio eficaz para indicar el contenido de nutrientes del alimento en la etiqueta, facilitando al consumidor a tomar una decisión informada. En este orden de ideas, es importante tener en consideración que los alimentos para reconstituir o preparar no se ingieren directamente, sino que se someten previamente a un proceso de preparación de acuerdo a las instrucciones del fabricante. En alimentos para reconstituir, se puede adicionar agua, leche u otro medio líquido antes de su consumo, y en alimentos para preparar, como por ejemplo mezclas para sazonar, el alimento se adiciona a una comida. Por consiguiente, el aporte real de los nutrientes que percibe el consumidor es

Ejemplo: Modificador lácteo

			Mezcla en polvo con cocoa	
Nutrientes	**Límites para sólidos**	**Límites para Líquidos**	**Aporte por 100 g sólido**	**Aporte por 100 ml de**
Sodio (mg)	400	150	260	65
Azúcares añadidos (g)	10	5	32	8
Grasas saturadas (g)	4	3,5	4,4	1,1
Etiquetado de Sellos de Advertencia			Etiqueta **ALTO EN AZÚCARES AÑADIDOS** y **ALTO EN GRASAS**	Etiquetaría **ALTO EN AZÚCARES**

según el Artículo 32 literal a		**SATURADAS**	

Ejemplo: Caldos

			Caldo deshidratado	
Nutrientes	**Límites para sólidos**	**Límites para Líquidos**	**Aporte por 100 g sólido**	**Aporte por 100 mL de**
Sodio (mg)	400	150	20.000	400
Azúcares añadidos (g)	10	5	0	0
Grasas saturadas (g)	4	3,5	8	0,16
Etiquetado de Sellos de Advertencia según el Artículo 32 literal a			Etiqueta **ALTO EN SODIO** y **ALTO EN GRASAS**	Etiquetaría **ALTO EN SODIO**

Como se puede observar en los ejemplos, el tomar como base de cálculo el producto en polvo se tendrían 2 sellos de advertencia, mientras que al tomarlo como se consume, se tendría 1 solo sello de advertencia, siendo éste su aporte real de nutrientes. El modificador de leche en polvo tendría, además de advertencia ALTO EN AZÚCARES AÑADIDOS, una advertencia sobre ALTO EN GRASA SATURADAS, aun cuando su aporte por cada 100 mL del alimento preparado es de 1.1 g, equivalente a apenas **4.7%** del valor diario de referencia establecido en el Artículo 15 para este nutriente. Lo mismo pasa con el ejemplo del caldo, además del sello ALTO EN SODIO, tendría una advertencia sobre ALTO EN GRASAS

De acuerdo a lo anterior es posible concluir que, para los alimentos para reconstituir o preparar, al determinar los sellos de advertencia con base en la declaración del contenido neto el alimento y no como se consume, se genera una apreciación errónea sobre su verdadero contenido nutricional, con lo cual no se brinda la información real y suficiente sobre el producto,

Inducción al error vs. alimentos listos para consumir

Con el fin de que el consumidor pueda efectuar una elección informada, la información nutricional debería presentarse de manera tal que le permita al consumidor comparar fácilmente el contenido nutricional de dos alimentos análogos. Los alimentos para reconstituir son análogos a los alimentos listos para consumir pues se espera que, una vez preparados de acuerdo a las instrucciones del fabricante, ambos tengan un aporte nutricional similar. Se presentan las siguientes

Ejemplo: Refresco líquido vs Mezcla en Polvo para preparar refresco

			Refresco líquido	**Mezcla en polvo para preparar refresco**	
Nutrientes	**Límites para sólidos**	**Límites para Líquido**	**Aporte por 100 ml**	**Aporte por 100 g sólido**	**Aporte por 100 mL de**
Sodio (mg)	400	150	60	1.000	30
Azúcares añad. (g)	10	5	4,8	80	2,4
Grasas sat. (g)	4	3,5	0	0	0
Etiquetado de Sellos de Advertencia según el Artículo 32 literal a			No etiqueta sellos y aporta el doble de sodio y azúcares añadidos	Etiqueta **ALTO EN SODIO** y **ALTO EN AZÚCARES AÑADIDOS**	No etiquetaría sellos

QUALA S.A.

Ejemplo: Brownies vs. Mezcla para Brownies

		Brownies	**Mezcla lista para Brownies**	
Nutrientes	**Límites para sólidos**	**Aporte por 1 brownie de**	**Aporte por 100 g polvo**	**Aporte por 100 g de**
Sodio (mg)	400	270	700	190
Azúcares añad.(g)	10	34,5	130	35
Grasas sat.(g)	4	7,3	13,9	3,75
Etiquetado de Sellos de Advertencia según el Artículo 32 literal a		Etiqueta **ALTO EN AZÚCARES AÑADIDOS** y **ALTO EN GRASAS SAT.**	Etiqueta **ALTO EN SODIO**, **ALTO EN AZÚCARES AÑADIDOS** y **ALTO EN GRASAS**	Etiquetaría **ALTO EN AZÚCARES AÑADIDOS**

Ejemplo: Gelatina vs. Mezcla para preparar Gelatina

			Gelatina	**Mezcla para preparar Gelatina**	
Nutrientes	**Límites para sólidos**	**Límites para Líquidos**	**Aporte por 100 ml**	**Aporte por 100 g sólido**	**Aporte por 100 mL de**
Sodio (mg)	400	150	60	750	60
Azúcares añad.(g)	10	5	11	75	6
Grasas sat. (g)	4	3,5	0	0	0
Etiquetado de Sellos de Advertencia según el Artículo 32 literal a			Etiqueta **ALTO EN AZÚCARES AÑADIDOS**	Etiqueta **ALTO EN SODIO** y **ALTO EN AZÚCARES**	Etiquetaría **ALTO EN AZÚCARES AÑADIDOS**

Si las advertencias de los nutrientes de interés en salud pública fueran determinadas con base en las unidades con las cuales se declara su contenido neto, se induciría al error sobre la naturaleza de alimentos para reconstituir o preparar vs. los alimentos listos para consumir. Como se puede evidenciar en los ejemplos anteriores, los alimentos para reconstituir o preparar presentan más sellos que los alimentos listos para consumir, generando advertencias que no son reales y

En el ejemplo del refresco líquido, la bebida lista para consumir no etiquetaría ningún sello de advertencia, aun cuando al comparar los alimentos preparados sobre la misma base de 100 mL, esta bebida tendría el doble de azúcar añadido y sodio que su análogo para reconstituir, quién si debería llevar sellos de advertencia ALTO EN SODIO y ALTO EN AZÚCARES AÑADIDOS por tomarse su base de cálculo en las unidades con las cuales se declara su contenido neto. Lo mismo pasa en el caso de Brownies y Gelatina, que al compararlos presentan más advertencias cuando el alimento es para reconstituir o

De acuerdo a lo anterior es posible concluir que tomar como base de cálculo las unidades con las cuales se declara el contenido neto, para el caso de los alimentos para reconstituir o preparar, induce a error a los consumidores, debido a que los presentaría falsamente como una alternativa menos saludable que los alimentos listos para consumir, incluso aun cuando su

Desventaja competitiva y consecuente obstáculo técnico al comercio

		El requisito establecido en el reglamento induciría al error, favoreciendo a los alimentos listos para el consumo sobre los alimentos para reconstituir o preparar, y generando una desventaja competitiva injustificada pues, si bien podrían tener menor contenido de ingredientes de interés en salud pública vs. el producto preparado, aparecerán falsamente con más advertencias de alto contenido en Azúcares Añadidos, Sodio o Grasas Saturadas, por no ser medidos según la verdadera naturaleza en la Al respecto la Decisión 827 de 2018 de la CAN, los reglamentos técnicos "*no restringirán el comercio más de lo necesario para alcanzar un objetivo legítimo, teniendo en cuenta los riesgos que crearía no alcanzarlo, eligiendo entre las opciones posibles aquellas que generen menores costos de implementación y cumplimiento para los usuarios y para el comercio* ". Así mismo, el acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio OTC de la Organización Mundial del Comercio, del cual Colombia es miembro de acuerdo a lo ratificado por la Ley 170 de 1994, señala que "*Los Miembros se asegurarán de que no se elaboren, adopten o apliquen reglamentos técnicos que tengan por objeto o efecto crear obstáculos innecesarios al comercio internacional. A tal fin, los reglamentos técnicos no restringirán el comercio más de lo necesario para alcanzar un objetivo legítimo, teniendo en cuenta los riesgos que crearía no alcanzarlo. Tales objetivos legítimos son, entre otros: los imperativos de la seguridad nacional; la prevención de prácticas que puedan inducir a error; la protección de la salud o seguridad humanas, de la vida o la salud animal o vegetal, o del medio ambiente".* Esta restricción introduce barreras al comercio de Como se pudo observar en los ejemplos del punto anterior, las empresas que elaboran refrescos líquidos, brownies y gelatinas listos para consumir tendrán una ventaja competitiva irreal e injustificada con respecto a las empresas que elaboran estos mismos alimentos para reconstituir o preparar. En todos los ejemplos, el consumidor podrá percibirlos como una mejor alternativa debido a que presentan una menor cantidad de sellos de advertencia. <u>Referentes Internacionales</u> Algunos países de la región que han introducido algún tipo de etiquetado frontal de advertencia realizan precisiones para los alimentos reconstituidos: <u>Chile:</u> De acuerdo al Decreto No. 13 de 2015. Modifica Decreto Supremo 977 de 1996. Reglamento sanitario de los alimentos, sobre los límites de contenido de energía y nutrientes que presentan etiquetado de advertencia, se tienen las siguientes precisiones: *"Artículo 120 bis: Para los efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.* ***<u>En el caso de los alimentos que se consuman reconstituidos, se entenderá como sólido o líquido, según como sea el</u>*** <u>Ecuador:</u> De acuerdo al Acuerdo No. 00004522 - REGLAMENTO SANITARIO DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA EL CONSUMO HUMANO, sobre el contenido de nutrientes y las concentraciones permitidas para efectos de clasificación en el etiquetado tipo "semáforo", se tienen las siguientes precisiones: *Art. 11.- En los alimentos que se consuman reconstituidos, se evaluará los contenidos de componentes en la porción reconstituida."* Como se puede evidenciar, tanto Chile como Ecuador han precisado que, para realizar la evaluación de los sellos de advertencia con base en su verdadera naturaleza, éstos deberán considerarse como se consumen. <u>Conclusión:</u> Estimar los límites para sellos de advertencia con respecto a la unidad de medida empleada para declarar el contenido neto, sin realizar una consideración especial para los alimentos para reconstituir o preparar, no tiene en cuenta su verdadera naturaleza de consumo, induce al error con respecto a su contenido nutricional, brinda información imprecisa e inexacta que no permite realizar una elección informada y genera una desventaja competitiva en comparación con los alimentos listos para Con base en lo anterior, y alineado con otros referentes internacionales, se propone que para los alimentos para reconstituir o preparar, el cálculo se realice como sea el producto preparado, de acuerdo a las instrucciones de reconstitución declaradas
Carolina Peña Álvarez	*"Que de acuerdo al estudio de carga de enfermedad realizado en el año 2017 por el Instituto de Evaluación y Medición de la Universidad de Washington para Colombia, el porcentaje de AVISAS (años de vida ajustados por discapacidad atribuible a los 10 principales factores de riesgo en Colombia), que el exceso de peso se relaciona con graves complicaciones de salud y de AVISAS,"*	No se muestra el resultado de dicho estudio, no concluye la oración.
Carolina Peña Álvarez	Artículo 33. Sello positivo	Se recomienda no utilizar el sello positivo en el etiquetado de alimentos, tal como está propuesto en la Resolución por las siguientes razones: 1. En la literatura, el sello positivo esta asociado a componentes alimentarios saludables, como proteína, calcio, hierro, frutas, verduras, leguminosas, nueces, etc. No hay evidencia en la literatura sobre el uso de límites de nutrientes críticos y sellos positivos como se conceptúa en la resolución. Esta propuesta no tiene respaldo científico. 2. Uno de los mensajes a la población en la implementación de la ley chilena de etiquetado frontal de alimentos fue "preferir alimentos con menos sellos y si no tiene mejor", se puede observar dicho mensaje en el siguiente link: https://www.youtube.com/watch?v=EY6HEOXrrM8. De tal manera que, implementar otra clase de sellos puede causar confusión al consumidor. La confianza pública puede verse afectada negativamente por el etiquetado positivo de los productos que se perciben como no saludables. Las Guías Alimentarias para la Población Colombiana son ya una herramienta para orientar la alimentación saludable. 3. El sello de uso positivo en Israel tiene en cuenta el nivel de procesamiento de los alimentos, no aplica para alimentos con alto grado de procesamiento. Solo para alimentos en su forma natural o con especias o hierbas añadidas o aquellos que se sometieron a un procesamiento mínimo, sin aditivos alimentarios (1). Esto no se plantea en la Resolución, sería preocupante el nivel de aditivos que modifican textura y sabor. El alto consumo de alimentos ultraprocesados se asocia no solo con tasas más altas de obesidad y ENT, sino también con enfermedades autoinmunes y enfermedades inflamatorias del intestino. Por esto es importante perfilar los alimentos de acuerdo con su nivel de procesamiento y no solo en función de la composición de
Carolina Peña Álvarez	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia	**Se recomienda disminuir los límites para azúcares añadidos:** La Ley chilena de etiquetado de alimentos tiene los mismos límites, pero utiliza como criterio azúcares totales (10 g/100 g y 5 g/100 ml de alimento). Por lo tanto, a nivel de evidencia científica no hay soporte técnico para comparar azúcares añadidos **Se recomienda disminuir el límite de sodio en los alimentos líquidos:** Un estudio desarrollado en Jamaica comparó la calidad nutricional de los productos clasificados por los 2 MPN (Organización Panamericana de la salud y Ley chilena de etiquetado de alimentos) sobre límites (concordantes) con los productos clasificados sobre límites solo por el MPN OPS y bajo límites por Chile (no concordantes). En el grupo no concordante se encontró mayor contenido de sodio en líquidos. Estos resultados indican que el límite establecido por Chile (100 mg/ 100 ml) está dejando productos sin ser clasificados como altos en sodio. Por lo tanto, no se recomienda establecer como límite
		Se recomienda eliminar de las excepciones los alimentos artesanales:

Carolina Peña Álvarez	Artículo 2°. Campo de aplicación	Primero no se encuentran definidos dentro de la Resolución y segundo son productos con alto aporte de azúcares, contradice el campo de aplicación de la ley, pues son adicionados con azúcares. Se recomienda agregar en el parágrafo 2, como excepciones: los alimentos o las mezclas de estos, a los que no se les haya añadido azúcares, miel, jarabes, sodio o grasas.
Carolina Peña Álvarez	Artículo 3°. Definiciones.	Se recomienda definir Azúcares Libres.
NUYA-Nutricionistas (Comité de asuntos	**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.	*NOTA INICIAL ACLARATORIA: Al utilizar denominaciones que no están definidas en esta u otra norma puede dar lugar a interpretaciones y así incluir o excluir alimentos de las excepciones* Es necesario definir claramente que es: **1. Ingredientes culinarios**: Puede interpretarse que únicamente se reducen a los allí mencionados, es necesario ampliar la excepción a todos los ingredientes culinarios (Vinagre, sal, especias, aceites, féculas, harinas, concentrados de tomate, salsa de soya, y los demás productos que se ajusten a la definición de ingredientes culinarios establecida en la presente resolución.) El azúcar, panela, miel y demás alimentos similares contienen un alto e importante contenido de azúcares y aporte calórico que es de vital importancia en la salud pública, por ende no deberían estar con la excepción. **2. Alimentos artesanales**: No hay claridad del concepto "alimentos artesanales", son hechos a mano o se refiere a típicos de nuestra cultura colombiana o a que hace referencia. De igual manera son alimentos empacados por tanto deberían estar **3. La etiqueta menor a 25cm2**, es importante aclarar que la extensión de los empaques no son 100% utilizables para la impresión, es decir que se pierden algunos centímetros en no impresión, por tanto, el espacio para impresión y para poner los sellos frontales es menor y en empaques menores a 25cm2 no se podrán. **4. Fórmulas de lactantes de 0 a 11 meses:** Los alimentos para niños lactantes y de corta edad (Fórmulas lácteas y/o sucedáneos) sean incluidos en el etiquetado frontal debido a que en los productos sucedáneos por el azúcar añadido y el Es importante crear una categoría para alimentos naturales que sufren transformaciones mínimas para la conservación del envasado, tales como el arroz, avena, almendras, maní natural, entre otros.
NUYA-Nutricionistas (Comité de asuntos	**Artículo 3° Definiciones**: Para la aplicación de la las siguientes definiciones.	Se deben ajustar algunas definiciones como: **1. Azucares añadidos:** Son aquellos que incluyen los azúcares adicionados durante el procesamiento de alimentos (como sacarosa o dextrosa), alimentos empacados como edulcorantes (como azúcar de mesa), azúcares de jarabes y miel, azúcares de concentrados de frutas o jugos de vegetales: estos no incluyen los azúcares naturalmente presentes en leche, frutas o vegetales. No incluye a los azúcares que no son carbohidratos disponibles. (Fuente: Definición FDA) **2. Azucares libres:** Monosacáridos y disacáridos disponibles añadidos a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas por el fabricante, más los azúcares que están presentes naturalmente en miel, jarabes y jugos de frutas u hortalizas. (Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010) **3. Edulcorantes:** Sustancias diferentes de los monosacáridos y de los disacáridos, que imparten un sabor dulce a los productos. (Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010) **4.** Incluir definición de **edulcorante natural, edulcorante artificial, nutriente esencial.** *(Racional: Se mencionan a lo largo del documento, y es condicionante para declaración de azucares)* **5. Carbohidratos disponibles**: Total, de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria, polialcoholes ***y azúcares no glicémicos*** *(Racional: Existen otros carbohidratos no disponibles (alulosa, tagatosa y trehalosa), además de la fibra dietética y los polialcoholes, que al ser reportados como carbohidratos disponibles podrían dar una información incorrecta a la población).* **6.** Incluir **Colesterol:** Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal. (Definición tomada de la resolución 333de 2011) **7. Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos**: Alinear con Resolución 333 de 2011 y Codex (CAC/GL 23-1997) **8. Ingredientes culinarios**: Producto obtenido de alimentos frescos o de la naturaleza mediante diversos procesos, entre los que se incluye, pero no se limita al prensado, refinado, trituración, molienda y secado. No están destinados a ser consumidos directamente y normalmente se usan en combinación con alimentos frescos para elaboración de una comida completa. *(Definición clave para dar claridad al literal d, del parágrafo del art. 2. Se propone una definición basada en lo que se conoce* **9. Rotulado o etiquetado frontal de advertencia**: Sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, cuando un producto envasado presenta un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública **(azúcares añadidos, grasa saturada, sodio,** *es oportuno dar claridad en los nutrientes a los cuales* Incluir **Porción**: Una "porción" o el "tamaño de una 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. La porción del alimento que se declare en la etiqueta debe determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo habitual, cuya lista figura en las tablas 4 y 5 del presente reglamento.
NUYA-Nutricionistas (Comité de asuntos	**Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional:** En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones	**1. 6.5 Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos para la salud**: La propuesta de resolución no aclara que se entiende como hábito de alimentación nocivo para la salud, lo que implica que es un parámetro subjetivo y una declaración simple en cualquier producto que puede llegar a interpretarse como incumplimiento de este numeral
NUYA-Nutricionistas (Comité de asuntos	**Artículo 9°. Expresión de los valores:** Los nutrientes de referencia serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano…	**1. Tabla 2. Cantidades no significativas:** Ajustar para Grasas Trans, según Resolución 2508 de 2012, numeral 5.1.4. *(5.1.4. La cantidad de grasa trans debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del* La declaración se expresa como cero "(0)" ó incluirlo en las derogatorias. En la tabla "0" es menor o igual a 0,1 Incluir que se debe hacer el proporcional según porción, no solo en 100 gr y 100 ml
NUYA-Nutricionistas Unidos y Actualizados (Comité de asuntos	**Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes**. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales	**1. 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción:** La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g / 100 ml del alimento y por porción. En el caso de alimentos que requieran reconstitución o preparación previa a su consumo, la declaración debe hacerse por 100 g / 100 ml y por porción, del alimento preparado de acuerdo a las instrucciones de uso indicadas en la etiqueta. *Para dar información veraz y completa al consumidor, resulta más informativo declarar los nutrientes del alimento listo para consumo. La evidencia ha demostrado que en países en donde se ha implementado el rotulado nutricional por 100 g de alimento, hacen que este pueda generar errores de interpretación por parte de los consumidores y los induzca a error en el momento de tomar la decisión de comprar un alimento. Esto, debido a que el consumidor normal no conoce acerca de tamaños de porciones y, adicionalmente, porque llevamos más de 20 años con un rotulado que es presentado por porción, término con el cual los consumidores se han venido familiarizando. En los casos en que un alimento tenga un tamaño de porción por ejemplo de 20g, presentar una información adicional por 100 g* **2. 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado**. Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. ¿Es posible contar con muestras representativas de un producto en desarrollo para así contar con análisis promediados? *Mantener las condiciones actuales para determinar los valores declarados en la tabla nutricional, restringirlo a análisis de laboratorio implica una gran inversión que muchos empresarios (especialmente micro y pequeños empresarios) no tienen contemplada y es difícil de cumplir en las dificultades económicas actuales. Adicionalmente, se debe tener en cuenta que la oferta actual de laboratorios certificados probablemente no logre satisfacer la demanda de análisis que se generaría. Cabe*

		3. Incluir: Excesos razonables en el contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada sobre el valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura. Dichos excesos deben ser justificados teniendo en cuenta: vida útil, nivel de cuantificación e incertidumbre de los análisis, diverso grado de elaboración, inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto. *Se solicita incluir el criterio sobre excesos razonables en contenido de nutrientes aceptables dentro de BPM (actualmente aceptado en la Res 333 de 2011), dado que es una situación común e inevitable por características específicas de los* **4. 10.5 Nutrientes de declaración obligatoria:** El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 g **/ 100 ml**; (**adicionalmente puede expresarse en kilojulios (kJ), salvo en los casos en que este valor energético se exprese utilizando el término "caloría / Caloría**"). Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos. *Falta incluir indicación de 100ml para alimentos líquidos. Es necesario permitir declaración* **5. 10.5.2.-c:** Alinearlo con la Resolución 2508 de 2012 o mencionarlo en las derogatorias. Adicionalmente es necesario alinear con la tabla No.2, allí se expresa que = o > a 0,2g equivale a cero y tácitamente s debería declarar, contradiciendo la no obligatoriedad de declaración en cantidades por debajo de 0,5g. **6. 10.5.2.-e:** Es necesario alinear con la tabla No.2, allí se expresa que el límite es 0,5g **10.7 Nutrientes de declaración opcional:** Vitaminas y minerales diferentes a la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc presentes naturalmente en el alimento. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc presentes naturalmente en el alimento se pueden declarar únicamente cuando se han establecido valores de referencia en el capítulo IV de este reglamento y se hallen en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento. *Los consumidores tienen derecho a conocer esta información. Para ser justos, los productos que naturalmente contienen*
NUYA-Nutricionistas Unidos y Actualizados	**11.1 Energía.**	**1. 11.1-c y d** Existe evidencia científica y regulatoria que demuestra que hay monosacáridos y disacáridos cuyo aporte calórico es inferior a las 4 kcal/g. Por ejemplo, el valor calórico de la alulosa aprobada en diversos sistemas regulatorios: Estados Unidos de América 0.4 kcal/g, México 0 kcal/g, Chile 0.2 kcal/g, Japón 0 kcal/g. El incorporar el texto sugerido deja abierto a futuros hallazgos científicos y actualizaciones regulatorias. No olvidar quela tagatosa y threalosa ya se utilizan en Colombia como ingredientes.
NUYA-Nutricionistas Stéphanie Santos Díaz y	**Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones**	**1.** ¿Qué sucedera con los alimentos que aun no se encuentren listados? Se podrán utilizar otras referencias, por ejemplo, ¿USDA, FDA, lista de intercambio ICBF, lista de intercambio de la UdeA? **2.** ¿Se entiende que el tamaño de porción allí establecido deja de ser un referente y se volverá una obligación, se establecerán plazos para los respectivos trámites ante el INVIMA, incluyendo el agotamiento de empaque? **3.** ¿Cuál es la finalidad de ajustar la porción si las declaraciones, la tabla y los sellos se calcularán por 100g? No es preferible que el consumidor siga adquiriendo los alimentos en las mismas porciones a las que está acostumbrado desde **4. Numeral 3 posterior a la tabla 5:** Se debe aclarar esta información, pues es erróneo afirmar que se está presentando la información en crudo, dado el caso de productos que han sido sometidos a procesos de cocción, pasteurización, horneo, entre otros y son presentados listos para el consumo, tales como: - Derivados de cereal (pan, galletas), barras de cereal, productos de pastelería (brownie, pasteles, tortas) - Platos preparados congelados - Frutas procesadas (durazno deshidratado, brevas en almibar) - Productos lácteos (arequipe, helado, kumis, queso) - Leguminosas enlatadas - Bebidas carbonatadas, no carbonatadas e hidratantes - Dulces como mermeladas, caramelos, masmelos - Entre otros. **5. 12.6 Porciones de alimentos en unidades individuales:** El rango de presentación de una porción de acuerdo a la cantidad de referencia es demasiado amplio. Se permite presentar un producto que tenga desde el 50% hasta el 150% de la cantidad de referencia contenida en la resolución. Esto hace que para un mismo tipo de alimento pueda haber diferencias muy amplias en los aportes de nutrientes y, dificulte la toma de decisión en el momento de comprarlo. Se debe establecer un **6. 12.6 Parágrafo**. Se exceptúan de los anteriores criterios, los alimentos con variación natural de tamaños, tales como frutas en almíbar tipo conserva (cerezas marrasquino, brevas, duraznos), productos en escabeche, mariscos, **pescados enteros y filetes de pescado** y otros productos similares, en los cuales se debe declarar el tamaño de una (1) porción en *Los ejemplos son productos exentos, se deben eliminar o ajustar.* **7. Tabla 7. Abreviaturas permitidas en tamaños de porciones:** Ajustar las abreviaturas de gramo y mililitro. Gramos (g), Mililitro: (ml / mL) Estas abreviaturas no se encuentran conforme el sistema internacional de unidades [adoptadas en Colombia mediante la Resolución (anexo) 32209 de 2020, de la SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO para preempacados]
NUYA- (Comité de asuntos	**Artículo 15°. Valores diarios de referencia.** Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.	**1.** Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de **6 meses y menores de cuatro (4) años de edad** y niños mayores de cuatro (4) años y *Esta referencia indica los VRN para niños a partir de los 7 meses de edad. Es necesario aclarar que recomendaciones aplican para los niños mayores de 6 meses, dado que algunos de los alimentos complementarios de la leche materna están* **2.** ¿Cuál es la fuente o el racional para el cambio de los valores de referencia, por qué el aumento en la cantidad de proteína? Se sabe que el consumo elevado de proteína en niños está asociada a obesidad en la adultez. **3.** ¿Cuál es la racional para eliminar micronutrientes que estaban listados en la Resolución 333? **Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes:** Ajuste de forma, la información está cortada. Revisar valores de vitamina D. Es necesario aclarar qué recomendaciones aplican para los niños mayores de 6 meses, dado que algunos de los alimentos complementarios de la leche materna están incluidos en el alcance de la propuesta
NUYA- (Comité de asuntos	**Artículo 16.1. Requisitos generales**	**1. 16.1.3.-a** Se solicita considerar que sólo debieran quedar restringidas las declaraciones nutricionales que tienen relación directa con el nutriente a destacar en los sellos, sin extenderlo a declaraciones sobre otros nutrientes. **2. 16.1.3.-b** Los alimentos que contengan uno o más sellos frontales de advertencia de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico, **no podrán realizar declaraciones de propiedades nutricionales relacionadas directamente con el** *Se solicita considerar que sólo debieran quedar restringidas las declaraciones nutricionales que tienen relación directa con el nutriente a destacar en los sellos, sin extenderlo a declaraciones sobre otros nutrientes.*
NUYA- (Comité de asuntos		**1.** Es importante nuevamente hacer énfasis en que la porción del alimento recomendado para el consumidor, es excelente fuente, buena fuente o libre de algún nutriente. Pero si se presenta la información nutricional por 100 g de producto, no se muestra la realidad de las propiedades nutricionales que se desean resaltar en el alimento. Por este motivo, la información debe ser únicamente por porción y no por 100 g de alimento. **2.** Se sugiere ordenar el artículo, los descriptores están en un párrafo y las condiciones para el descriptor en otro. De forma: se repite el numeral 19.1.1.2 **3. 19.1** Excelente fuente: **por porción**, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.

	Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes	**4. 19.1.1.2 Ácidos grasos omega-3:** por 100 g o por 100 kcal, **o por porción**, el alimento debe contener al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico **o sus proporcionales para la porción teniendo como referencia los valores descritos en 100gr** **5. Tabla 8 y 12.** ¿Las personas mayores de 64 años no tendrán valores limites en la fortificación de nutrientes?, tendría que desarrollar productos específicos para este rango de edad? Sugiero ajustar y unificar el rango de edad en las tablas. **6. Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de**". Esta expresión no concuerda con lo expresado en la tabla 2, los valores de esta tabla son menores a los expresado en la tabla 9. **7. Tabla 9. No contiene ácidos grasos trans (0g):** Se requiere un parámetro mínimo de tolerancia para poder usar la declaración libre, tal como aplica con los demás nutrientes **8. Tabla 9**. Incluir **No contiene colesterol**: – Contiene menos de 0,002g de colesterol - El alimento no debe contener ingredientes que puedan ser generalmente interpretados por los consumidores como que contienen colesterol, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: "aporta una cantidad insignificante de colesterol". -Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de colesterol, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento - Cuando el alimento no es "bajo" en grasa saturada, debe aparecer inmediatamente adyacente a la declaración de "Libre en colesterol" en un tamaño de letra no inferior a la mitad del tamaño de letra de dicha declaración, seguida de la siguiente leyenda: "Ver Información Nutricional para grasa saturada" *El colesterol es un nutriente de interés en salud pública, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste.* **9. Tabla 10.** Requisitos para el descriptor "Bajo en" (**por porción**) **10. Tabla 10. Incluir Colesterol:** Contiene menos de 20 mg de colesterol y 2 g o menos de grasa saturada y no más del 10% de las calorías totales deben ser de grasa saturada. *El colesterol es un nutriente de interés en salud pública, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste.* **11. Tabla 10. Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de".** Mover el texto fuera de la tabla, Es necesario dar claridad de que este texto aplica a todos los nutrientes de la tabla, no únicamente al sodio. **12. 19.8.1-g Deberá disponerse de métodos de medición, control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados a los alimentos:** Aclarar y especificar ya que no es claro y puede dar espacios a vacíos legales. **13. 19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales:** Se debe revisar el alcance de esta restricción, pues puede ser un riesgo ya que permite que en alimentos de porciones grandes se Nutriente: Vitamina A – grupo de edad: menor de 4 años Porción: 20g y 240 ml VR: 300 ER Rango: 120 ER a 360 ER UL (RIEN) 600 ER [table 1] 288 ER equivale al 48% de la UL, es decir un niño consume dos porciones en un día y está cerca de superar la UL sin contar los demás alimentos consumidos durante el día. Se sugiere no establecer máximos y mínimos, sino contemplar una fracción de la UL. **14. Tabla 12.** Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por porción. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción. Para productos cuya porción es menor a 100g / 100ml, el aporte de nutrientes será poco significativo. Además, no se comprende de qué forma se fijaron estos valores. **15. Parágrafo 2.** Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "añadido" o "más" El término "Enriquecido/ Fortificado/ Adicionado" debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición "con" y del nutriente(s) que ha sido añadido. Cuando el alimento está enriquecido con más de tres (3) vitaminas y/o minerales, podrá utilizar la expresión "Enriquecido/ Fortificado/ adicionado con vitaminas y/o minerales". Por ejemplo "Enriquecido con vitamina C"; "Fortificado con vitaminas y minerales"; "Enriquecido con 4 vitaminas y 2 minerales". *Se sugiere mantener la redacción actual de la Res 333 de 2011 que es más clara*
NOTA- Nutricionistas (Comité de expertos	**Artículo 21°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas.**	**1. Tabla 15. Requisitos para el descriptor "Reducido en".** Indicar, reducido en colesterol mínimo 25% del colesterol del alimento de referencia y debe contener menos de 2 g de grasa saturada. *El colesterol es un nutriente de interés en salud* **Parágrafo 3.** Modificar por**: Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "menos" o "más bajo en" o "ligero".** *Basado en Directrices Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL*
NOTA- Nutricionistas (Comité de expertos	**Artículo 22°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición.**	Los jarabes de maíz y/o glucosa no son 100% monio o disacáridos y por lo tanto no se ajustan completamente a la definición de "Azucares", mencionarlo como ejemplo no da cuenta de una categoría o una composición nutricional en particular, sino de un producto, ¿podría utilizar jarabe de yuca o papa o trigo y no de maíz?
NOTA- Nutricionistas (Comité de expertos	**Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud.** Las declaraciones son de dos tipos: 1. Declaración en función de nutrientes, y Declaración de propiedades de reducción de nutrientes:	**1. Hay dos artículos 24.** "Tipos de declaraciones de salud" y "Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad", revisar y numerar bien, pues se presta a confusiones en la revisión. **2. 24.1 Declaración de función de los nutrientes:** Están permitidas las declaraciones establecidas en al menos dos de los siguientes referentes: FDA (Estados Unidos), Comisión Europea (Unión Europea), Canadá (Health Canada - CFIA), Australia y Nueva Zelanda (FSANZ/ MPI) y Colombia (ICBF). *Es necesario dejar en firme el concepto de SEAB en su acta 13 de 2017* **24.2 Otras declaraciones de propiedades de función:** Incluir las declaraciones de propiedades de función actualmente aprobadas. *De la forma en la que se presenta la propuesta, da lugar a interpretar que cualquier declaración de propiedades en función debe solicitar pronunciamiento de la SEAB, por esto es mejor incluir o aclarar cuáles son las declaraciones*
NOTA- Nutricionistas (Comité de expertos	**Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud.**	1. **Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud.** Previa comercialización del producto, se aceptarán las declaraciones de propiedades que cumplan con los criterios establecidos en el acta de la SEAB No. 4 y 13 del 2017, de no cumplir con los criterios allí mencionados deberá acogerse al El Codex CAC/GL 23-1997 establece "las declaraciones relacionadas con la función de los nutrientes pueden justificarse a partir de las declaraciones aceptadas generalmente de organismos científicos expertos, reconocidos y autorizados verificados
NOTA- Nutricionistas (Comité de expertos	**Artículo 28°. Condiciones específicas**	**1. 28.1** Se solicita aclarar cuáles nutrientes deben aparecer en negrita, dado que la información de este artículo es contradictoria al artículo 28.4 y a la figura 1. *Existe contradicción en la información sobre textos que deben aparecer en* **28.2** El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando "g" para gramos, "mg" para miligramos **o "ug" para**
NOTA- Nutricionistas		**1. 30.1 Formato vertical estándar.** Eliminar la mención de formato lateral y dual, por cuanto el artículo anterior no contempla estos formatos, o en caso de dejar el formato lateral, mencionarlo y especificar en el artículo anterior

[table 1]

	100 g	20g	240 ml
15% del VR	45	9	108
30% del VR	90	18	216
40% del VR	120	24	288

(Comité de asuntos	**Artículo 30°. Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional.**	**2. 30.2 Formato simplificado:** Revisar los nutrientes acordes a las modificaciones propuestas de nutrientes de declaración obligatoria y opcional **3. 30.2 Formato simplificado:** Se debe eliminar el término colesterol de este párrafo, pues no es un nutriente obligatorio a declarar de acuerdo a la presente resolución, o incluirlo en los nutrientes obligatorios con las especificaciones requeridas en **Figura 2.** Revisar el ejemplo, dado que no cumple con el requisito de 8 nutrientes con cantidades no significativas. *Es necesario que los ejemplos queden libres de errores para garantizar una implementación correcta*
NOTA- Nutricionistas (Comité de	**Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia**	**32-a** En el caso de productos que se consumen reconstituidos, se entenderá según como se declare el producto listo para consumo, líquido o sólido, de acuerdo a las instrucciones declaradas por el fabricante. Para ofrecer información clara al consumidor, debe considerarse la clasificación de los productos acorde a su forma de presentación final lista para consumo
NOTA- Nutricionistas (Comité de	**Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad.**	**1.** Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979, 1122 de 2007 y el Decreto 3075 de 1997 o las normas que los Se solicita mantener el requisito para evaluación de conformidad que actualmente incluye la Resolución 333 de 2011, dado que lo propuesto implica sobrecostos altos y la mayoría de requisitos establecidos en el reglamento no son certificables. Es
NOTA- Nutricionistas (Comité de	**Artículo 35. Documento para evaluar la Conformidad.**	Se solicita eliminar el requisito de conformidad en consecuencia con el punto anterior.
NOTA- Nutricionistas (Comité de	**Artículo 36. Esquema de certificación de producto**	**1.** Se solicita eliminar el requisito de conformidad en consecuencia con el punto anterior. **2. Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos:** Se sugiere revisar disponibilidad de equipos en laboratorios a lo largo del país, así como impacto económico sobre el alimento que puede influir en la obtención del mismo por parte de la población. No hay método para la determinación de azucares añadidos, estos se calculan con base en la formula del alimento y los ingredientes que lo componen**.**
ANDA	Articulo 2 Parágrafo a)	Teniendo en cuenta que las fórmulas infantiles y las fórmulas de continuación hasta los 24 meses, se encuentran regulados en el Decreto 1397 de 1992, se solicita que dentro de las excepciones se incluyan estas 2 categorías de a) Fórmulas para lactantes y de continuación hasta los 24 meses.
	Articulo 2 Parágrafo b)	Se sugiere corregir la redacción al plural de Alimentos de Propósito medico especial. b) Alimentos para propósitos médicos especiales.
ANDA	Articulo 2 Parágrafo - d)	No es claro qué ocurre con los alimentos que están incluidos como ingredientes culinarios, entre los que podría llegar a estar el aceite. La duda está en que, si se exceptúan, no es claro qué norma aplica para esos alimentos en cuanto a tabla nutricional, declaraciones de propiedades nutricionales, entre otros. Consideramos necesario ampliar la excepción a todos los ingredientes culinarios y no únicamente los que aparecen ahí.
ANDA	Articulo 2 Parágrafo - e)	Se solicita considerar en esta exclusión áreas de al menos 77cm2 (parámetro vigente en la normatividad vigente: Resolución 333 de 2011), debido a la dificultad que representa incluir toda la información requerida con letra legible
ANDA	Articulo 2 Parágrafo g)	Se solicita aclarar la razón para exceptuar este tipo de productos, teniendo en cuenta que la propuesta no incluye definición para alimentos artesanales y la mayoría de los productos mencionados tienen un aporte significativo de azúcar y calorías, por lo que también deberían informar la cantidad de nutrientes para permitir al consumidor
ANDA	Artículo 2. Campo de aplicación	Se sugiere incluir una excepción para alimentos de bajo aporte nutricional, de acuerdo a lo recomendado por Codex (CAC/GL 2-1985): "algunos alimentos pudieran ser exentados, por ejemplo, sobre la base de su insignificancia h) Agua envasada, café, té, sin agregados de otros ingredientes, por su insignificancia nutricional.
ANDA	Articulo 3 Definiciones Azucares Añadidos /Azucares libres.	Se solicita aclarar cuál es la diferencia entre azucares añadidos y azucares libres, pues las definiciones parecen contemplar los mismos aspectos. Azúcares añadidos: son los azúcares adicionados o agregados durante el procesamiento de alimentos.
ANDA	Articulo 3 Definiciones	- Incluir definición de: "Colesterol", "certificado de conformidad", "Porción" y "tiempo de comida". - Declaración de propiedades nutricionales: Dentro de las excepciones adicionar la posibilidad de incluir el nombre o denominación y la marca del alimento envasado, por cuanto a que puede ser parte de la información que requiere el consumidor y que caracteriza al producto. - Se recomienda incluir definición para Ingredientes culinarios, para dar claridad al literal d, del parágrafo del art. 2. Se propone la siguiente definición basada en lo que se conoce comúnmente como ingrediente culinario: Ingredientes culinarios: productos obtenidos de alimentos frescos o de la naturaleza mediante diversos procesos, entre los que se incluye pero no se limita al prensado, refinado, trituración, molienda y secado. No están destinados a ser consumidos directamente y normalmente se usan en combinación con alimentos frescos para elaboración de - Se recomienda incluir definición para porción, por referirse a este término a lo largo del documento. Se sugiere: Porción: cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas sanas.
ANDA	Artículo 6.1 Prohibiciones en el etiquetado nutricional	- No se entiende que quiere decir un "tiempo de comida", pareciera que esta información está duplicada en el numeral 6.6, se propone sustituir por: 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir una comida principal en cuanto al aporte nutricional se refiere.
ANDA	Artículo 6.5 Prohibiciones en el etiquetado nutricional	Se sugiere eliminar, dado que no está establecido en la propuesta qué se entiende como hábito de alimentación nocivo para la salud, y la interpretación subjetiva da lugar a que una declaración simple en cualquier producto pueda llegar a interpretarse como incumplimiento a este numeral.
ANDA	Capitulo II Tabla 1 Expresión de Valores	No indica cómo se debe aproximar números con cifras decimales terminadas en 5 (Ej . 238,5)
ANDA	Artículo 9, tabla 2	El límite de grasas trans fue reducido de 0.5gr a 0.1gr. Técnicamente no es posible obtener un contenido inferior a 0.1 gr, de manera que sería imposible declarar libre de trans. Por eso, consideramos que debe ir alineado con el artículo 19, tablas 9 y 10, esto es, 0.5 gr.
ANDA	10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción	-En la frase de la columna B, la forma correcta debería ser La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g o 100 mL del alimento y por porción. Esta omisión se repite a lo largo del documento, por tanto, se debe incluir en todos los lugares en donde se menciona la declaración de nutrientes, debe quedar "por 100g o por 100 mL y por porción" para que sea aplicable tanto a productos sólidos como líquidos. -Se solicita tener en cuenta que para productos que se consumen reconstituidos, la información debería presentarse para el producto preparado (listo para el consumo), para dar información veraz y completa al consumidor:

ANDA	10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.	Teniendo en cuenta que la declaración de las porciones se requiere también en la tabla nutricional, y que en muchas compañías se comparte una misma etiqueta armonizada para varios países, se solicita retirar este punto ya que sería una exigencia para Colombia únicamente.
ANDA	Artículo 10.3. Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios:	Se solicita mantener las condiciones actuales para determinar los valores declarados en la tabla nutricional, debido a que restringirlo a análisis de laboratorio implica una gran inversión que muchos empresarios (especialmente micro y pequeños) no tienen contemplada y es difícil de cumplir en las dificultades económicas actuales. Adicionalmente, se debe tener en cuenta que la oferta actual de laboratorios certificados probablemente no logre satisfacer la demanda de análisis que se generaría. Cabe recordar que el fabricante del producto siempre será responsable de la veracidad de los valores declarados, sin importar la fuente de dicha información. Se propone ajustar así: 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. El fabricante es responsable de la veracidad de los
ANDA	Artículo 10.3. a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaría, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el **90%** del valor declarado en la etiqueta.	-Regulaciones de Argentina, Chile, Brasil, entre otros países de LA, que ya han avanzado en el tema de etiquetado nutricional, manejan una tolerancia de mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. Esto bajo el entendimiento que en la fabricación de alimentos la variabilidad del proceso productivo, junto con la variabilidad analítica pueden fácilmente generar que un producto fabricado bajo estrictos estándares de calidad tenga una variabilidad e +/- 20% 10.3. a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaría, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el **80%** del valor declarado en la etiqueta.
ANDA	Artículo 10.3. b) El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaría, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el **90%** del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del **10%** sobre el valor declarado en la etiqueta.	Como se explicó en el punto anterior, La mayoría de países en Latinoamérica manejan una tolerancia de +/-20% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de productos importados se manejan las mismas formulaciones para los países de la región, por tanto, en aras de la armonización se solicita considerar una tolerancia de +/- 20%. 10.3.b) El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaría, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el **80%** del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del **20%** sobre el valor
ANDA	Artículo 10. 5 Nutrientes de declaración obligatoria 10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos	Falta incluir indicación de 100ml para alimentos líquidos. Es necesario permitir declaración opcional de kJ (para permitir estandarizar rotulado con otros países): 10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 g / 100 ml; y adicionalmente puede expresarse en kilojulios (kJ), salvo en los casos en que este valor energético se exprese utilizando el término "caloría / Caloría". Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los
ANDA	Artículo 10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.	10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.
ANDA	10.7 Nutrientes de declaración opcional.	Alineado con el propósito de ofrecer información completa a los consumidores, los productos que naturalmente contienen vitaminas y minerales, deben poder declarar dichos nutrientes en la tabla nutricional: 10.7.3 Vitaminas y minerales diferentes a la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc presentes naturalmente en el alimento. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc presentes naturalmente en el alimento se pueden declarar únicamente cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y se hallen en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento.

ANDA	11.1c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.	Se solicita considerar remitir a los listados de los edulcorantes y factores de conversión permitidos en documentos de referencia científica nacional o internacional (p.e Codex); esto puede obviar el paso por la sala, y solo dejar este procedimiento para aquellos edulcorantes que no se encuentren dentro del listado, esto con el fin de evitar demoras exageradas en los procesos y racionalizar las sesiones de la sala a los temas que realmente requieren de su atención.
ANDA	12.1 Tablas 4 y 5	Las tablas 4 y 5 no establecen las cantidades de referencia de productos en Polvo para reconstituir, ¿se puede entender entonces que en estos casos cada fabricante establece la porción? Se solicita adicionar un párrafo para dar
ANDA	Artículo 14. Tabla 7 Abreviaturas permitidas en tamaño de porciones	Se solicita corregir las abreviaturas, ajustadas a los símbolos del sistema internacional de medidas: gramos g mililitro ml / mL
ANDA	Artículo 15	Se sugiere unificar el lenguaje empleado a lo largo del documento (en definición se habla de valores de referencia de nutrientes y aquí de valores diarios de referencia). La tabla de referencia indica los VRN para niños a partir de los 7 meses de edad, por lo que se solicita aclarar qué recomendaciones aplican para los niños mayores de 6 meses, dado que los alimentos complementarios de la leche materna están incluidos en el alcance de la propuesta: Artículo 15°. Valores de referencia de nutrientes. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 6 meses y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de
ANDA	Artículo 15. Tabla 8 Valores diarios de referencia de nutrientes. Niños mayores de 7 meses y menores de 4 años	Es necesario aclarar qué recomendaciones aplican para los niños mayores de 6 meses, dado que los alimentos complementarios de la leche materna están incluidos en el alcance de la propuesta: Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años
ANDA	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes.	Se solicita referenciar la fuente de los valores de referencia, dado que tiene cambios significativos respecto a la Resolución 333 de 2011, y no corresponden en su totalidad a los de Codex
ANDA	Art 16.1.3	El artículo 16, referente al uso de declaraciones de propiedades nutricionales claramente prohíbe este tipo de anuncios para los productos con características expuestas en los literales a) y b). Esta prohibición genera gran preocupación, pues no permite que se le informen al consumidor los atributos positivos que surjan del esfuerzo del anunciante por ofrecer condiciones más favorables al consumidor. Así como es obligación comunicar cuando un producto excede su contenido de nutrientes, también debe existir la posibilidad de anunciar modificaciones positivas en la cantidad de vitaminas, minerales o valor energético, generando así incentivos para la innovación en la creación de nuevas fórmulas que beneficien al consumidor. En este sentido, consideramos que la Resolución debería ir más en línea con lo establecido en el documento CAC/GL 23 de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, el cual, en su numeral 4, establece que, "las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos, y grasas y los derivados de las mismas, fibra, sodio, y vitaminas y minerales para los cuales se han establecido valores de referencia de nutrientes La FAO y el mismo objeto de esta propuesta reconoce que las etiquetas deben incluir información comprensible y extensiva que permita identificar la calidad e identidad del producto pre-envasado. Las declaraciones nutrimentales en la etiqueta de los alimentos ayudan a los consumidores a estar más informados sobre los productos que elige, a realizar comparaciones entre productos similares y proveer de información veraz para contribuir a una mejor selección que permita complementar su dieta de acuerdo a sus necesidades individuales (Handbook on Food Labeling to Protect Consumers. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, 2016. En la población colombiana aún persiste el déficit y bajos consumos de vitaminas, minerales y fibra. El limitar el uso de declaraciones de estos nutrientes, que son importantes para la salud y nutrición, puede tener un impacto La comunicación de beneficios positivos a los consumidores es una manera importante para educar sobre los beneficios de los alimentos y cómo pueden incorporarlos a su dieta. Asimismo, fomenta la innovación y la mejora continua de los alimentos con niveles positivos de fibra, proteínas, vitaminas y minerales que contribuyen a lograr La propuesta de restringir el uso de declaraciones de contenido de nutrientes en productos con una o más etiquetas de advertencia, afecta el derecho de los productores y comerciantes a identificar las cualidades de sus productos y el derecho del consumidor a tener información veraz y asimétrica para tomar una decisión informada, dado que no tendrían información clara y completa sobre los beneficios de los alimentos. El sistema de etiquetado propuesto sólo hace referencia a advertir, dejando de lado la posibilidad de comunicar atributos positivos contenidos en el alimento. Esta limitación sobre las declaraciones nutrimentales en los productos pre-envasados está en contra de lo dispuesto en los principios del etiquetado nutrimental de CODEX CAC/GL 2-1985 y con eso contraviene lo estipulado en el Artículo 2.4 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio. La propuesta en este sentido es mantener las declaraciones nutricionales siempre y cuando no se contrapongan con los sellos de advertencia. Por ejemplo, si un producto tiene el sello de alto en azúcar no puede tener una declaración de reducido en azúcar. Esto está alineado a lo que vemos en regulaciones similares en Chile, México e incluso en las propuestas de Brasil y Canadá que están en consulta pública.
ANDA	Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: 19.2 Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.	Se solicita mantener parámetro de la normatividad vigente de etiquetado - Resolución 333 de 2011. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción (Más aun teniendo en cuenta que la mayoría de los alimentos tienen porciones menores a 100g – según la Tabla 5). De lo contrario se desestimula el desarrollo de productos con aporte significativo de nutrientes: 19.2 Buena fuente: por porción, el alimento contiene 10% al 19% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.
ANDA	19.8.2 Parágrafo. Los compuestos vitamínicos o sales minerales no especificados en la Tabla 11, deberán ser aprobados por el INVIMA.	Se solicita aclarar si la necesidad de aprobación por el INVIMA es solo si se utiliza el descriptor "Fortificado" y si ¿esta aprobación debe ser por parte de la Sala Especializada o por el grupo técnico? Se propone incluir la posibilidad de uso de compuestos vitamínicos y sales minerales que están aprobados en documentos de referencia científica nacional o internacional (p.e. Codex Alimentarius, Unión Europea, FDA).
ANDA	Tabla 9 Requisitos para el descriptor "Libre de" –	El colesterol es un nutriente de interés en salud pública, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste: – Contiene menos de 2mg de colesterol - El alimento no debe contener ingredientes que puedan ser generalmente interpretados por los consumidores como que contienen colesterol, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: "aporta una cantidad insignificante de

ANDA	Colesterol	-Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de colesterol, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de colesterol. - Cuando el alimento no es “bajo” en grasa saturada, debe aparecer inmediatamente adyacente a la declaración de “Libre en colesterol” en un tamaño de letra no inferior a la mitad del tamaño de letra de dicha declaración, seguida de la siguiente leyenda: “Ver Información Nutricional para grasa saturada"
ANDA	Artículo 21.1 Reducido en: Paragrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: ”menos” o “más bajo en”.	De acuerdo a las Directrices Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) el descriptor “ligero” se considera sinónimo de “reducido en”, por lo que se solicita incluirlo: Parágrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “menos” o “más bajo en” o "ligero"
ANDA	Articulo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:	Aparece 2 veces enunciado "Articulo 24" parece un error y debería ser solo "24.3". Adicionalmente, se deberían mantener las versiones actualizadas de las declaraciones de reducción de riesgo de enfermedad aprobadas por la FDA y otros referentes internacionales como la Unión Europea.
ANDA	Artículo 24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo	No hay claridad respecto a si se mantienen las declaraciones actualmente autorizadas, por lo que es necesario dejar en firme el concepto de SALA ESPECIALIZADA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE INVIMA en su acta 13 de 2017 frente a las declaraciones de función de nutrientes. Se propone ajustar a: 24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Están permitidas las declaraciones establecidas en al menos dos de los siguientes referentes: FDA (Estados Unidos), Comisión Europea (Unión Europea), Canadá (Health Canada - CFIA), Australia y Nueva Zelanda (FSANZ/ MPI) y Colombia (ICBF).
ANDA	Artículo 32	Frente al artículo 32, quisiéramos proponer de manera enfática la posibilidad de complementar la Tabla No. 14 del mismo. Si bien consideramos que la medida de 100ml es acertada en cuanto a que cubre gran porcentaje de productos en el mercado, el proyecto no tiene en cuenta aquellos alimentos que vienen en presentación inferior a 100 gramos. Esta propuesta sugiere evaluar el perfil de acuerdo al consumo habitual, usando como referencia las disposiciones de FDA para declaraciones de contenido en porciones pequeñas, en donde la base de referencia se ajusta a 50 gramos. De esta forma si la porción del alimento es menor a 50 gramos, el perfil se podría aplicar sobre una base estándar de 50 gramos en lugar de 100 gramos para reflejar de una forma más cercana el uso y consumo de alimentos de porciones pequeñas. Esto es similar a lo que está evaluando Canadá en el desarrollo y aplicación de la También se hace necesario adicionar a la Tabla No. 14 un criterio de medición en la porción presentada para empaques que se comercialicen con presentación(es) individual. Esta acción, además de promover el consumo responsable de alimentos, abre la posibilidad de reducir la cantidad de nutrientes que se le ofrecen al consumidor. De esta manera se estaría incluyendo un factor educativo, evitando interpretaciones que induzcan a error, familiarizando al consumidor con el control de porciones como la acción mejor costo efectiva en la reducción de años perdidos productivamente por enfermedades (*The Obesity Crisis* , Mckinsey Global Institute: 15 de julio de Sustento: - No hay evidencia científica y/o técnica del perfil nutrimental propuesto y su relación con el objetivo - Los profesionales de la salud refieren aportes por ocasión de consumo y no por porciones de 100 g - Algunos de los productos regulados no se expenden en porciones fijas de 100 g en el mercado - El consumidor no puede conocer a simple vista con el etiquetado frontal la cantidad de azúcares añadidos, grasa saturada o sodio de la porción efectivamente consumida, y con eso tampoco puede comparar entre otros productos - Dado que el perfil propuesto es el mismo para todo tipo de productos envasados, dependiendo si son sólidos o líquidos, productos de diferente naturaleza y con diferente valor nutrimental serán evaluados bajo un mismo estándar, teniendo así como resultado la posibilidad de que los consumidores consideren que si un producto tiene menos advertencias, por lo tanto, es más saludable siendo que esto no es necesariamente el caso. -Referencia FDA: https://www.ecfr.gov/cgi-bin/retrieveECFR?gp=&SID=f3b2994d6d8aa3acb7c9cc6c4a3a9d1b&mc=true&n=pt21.2.101&r=PART&ty=HTML#se2 -Recientes estudios han descrito la importancia de tomar en cuenta la evidencia científica con respecto a lo que implica la definición de los perfiles nutrimentales, así se señala que: “el concepto de perfil nutricional se refiere a la composición de nutrientes de un alimento o dieta; la elaboración de un perfil nutricional es la clasificación de los alimentos con un objetivo determinado a partir de su composición de nutrientes”, y una consideración científica muy importante “es la que se refiere en particular a nutrientes para los que existen evidencias de desequilibrio en la dieta de la población, que podrían influir en el desarrollo de sobrepeso y obesidad o de enfermedades relacionadas con la dieta, en las enfermedades cardiovasculares u otro tipo de trastornos e incluye, tanto nutrientes que pueden ser consumidos en exceso, como aquéllos para los que la ingesta puede ser insuficiente….. La consideración científica principal para juzgar si los productos alimentarios se clasifican adecuadamente, es su potencial para influir negativamente en el equilibrio global de la dieta, en cuanto al aporte de nutrientes relevantes para la salud pública. Morán, Javier, and Marta Hernández Cabría. "Perfiles nutricionales y dieta." Dieta mediterránea 2014: avances de alimentación, nutrición y dietética. Punto Didot. 2015 http://www.foodconsulting.es/wp-content/uploads/Perfiles- - La inclusión del criterio de envase individual permitirá acciones adicionales que promuevan el consumo responsable de los alimentos. - Para categorías con limitaciones tecnológicas de reformulación se abre un aspecto efectivo de reducir la cantidad de nutrientes entregado al consumidor. - La reducción de porciones, según el estudio realizado por McKinsey en el 2015 “ The Obesity Crisis” califica al control de porciones como la acción mejor costo efectiva en la reducción años perdidos productivamente por - Educa al consumidor presentando más presentaciones de productos en el mercado con distintos etiquetados, reforzando el concepto de menor cantidad consumida, menor cantidad de nutrientes. - Fortalecería la reglamentación de etiquetado comparada a otras experiencias internacionales incluyendo un factor educativo en el consumidor. El Ministro Chileno afirmó que “con relación a la Ley de Etiquetado de Alimentos y nuestro problema de obesidad en el país, tengo la impresión de que, como política pública, apostamos demasiado fuerte al etiquetado y dejamos de atender otras acciones, sobre todo en el sentido educacional. Ahora el - Para productos de consumo ocasional, con empaques individuales por porción, permitir la medición para el empaque frontal por porción – al ser un empaque individual de porción la información entregada al consumidor no

<table>
<tr><td>ANDA</td><td>Articulo 32 a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.</td><td>Para efectos del etiquetado frontal de advertencia, el cálculo debe hacerse con base en la forma final de consumo. En el caso específico de los alimentos que se consuman reconstituidos, se entenderá como sólido ó líquido, según como sea el producto listo para consumo de acuerdo a las instrucciones de reconstitución indicadas en la etiqueta. Esta consideración la han tenido regulaciones similares de países como México, Perú, Ecuador y Chile.</td></tr>
<tr><td>ANDA</td><td>Artículo 32.4</td><td>Si bien el artículo abre una puerta para que los aceites no tengan sellos frontales de advertencia (por no tener grasa añadida), es deseable que la norma sea clara.</td></tr>
<tr><td>ANDA</td><td>Articulo 34 Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico.
Articulo 35 Documento para evaluar la conformidad. Parágrafos 1 y 2.
Artículo 36. Esquema de certificación de producto.</td><td>Se solicita mayor claridad sobre los artículos 34 al 36. De igual manera revisar con Min Comercio si los procesos aquí planteados, constituyen o no una barrera técnica al comercio, pues en el momento no es claro que el país cuente con las instituciones acreditadas para realizar estas certificaciones. Actualmente, hay pocos laboratorios acreditados para los análisis que contempla este requisito y no es claro cómo se realizaría este proceso. Surgen dudas cómo: ¿Qué pasa con el certificado de conformidad si se cambia la formulación de un producto?, ¿Qué pasa con los productos importados?, ¿El certificado de conformidad se da por producto o por presentación?

Adicionalmente, se conoce que otros países como Ecuador en los cuales se intentó colocar una medida similar, tuvieron que modificar sustancialmente este punto dentro de la regulación, permitiendo la certificación de conformidad de primera parte de manera permanente como garantía del cumplimiento del producto.

Este requerimiento representaría una barrera técnica al comercio y es contrario al Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio por ser una doble carga Regulatoria de alto impacto en tiempos y costos. Actualmente los alimentos están sujetos a la obtención del Registro, Permiso o Notificación Sanitaria previo a su comercialización. En este proceso el productor o comercializador está obligado a conocer y cumplir con todas las normas requeridas y la misma Autoridad Sanitaria (INVIMA) hace la evaluación de la conformidad de los reglamentos aplicables.

Los mecanismos de certificación en otros países de Latinoamérica son enfocados en temas de calidad y buenas prácticas de manufactura por lo que no existe un proceso de evaluación de conformidad para temas de rotulado. Países como Chile y Perú que tienen implementado el rotulado frontal de advertencia, no solicitan la presentación de un certificado de conformidad nacionalizar o comercializar.

En los proyectos se hace referencia al requerimiento del certificado de conformidad. Se sugiere respetuosamente revisar este requerimiento para evitar obstáculos técnicos al comercio y una doble carga regulatoria.</td></tr>
<tr><td>ANDA</td><td>Artículo 40. 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.</td><td>Se solicita que el agotamiento se autorice por parte del Invima en el estado actual de las etiquetas, debido la gran cantidad de cambios se hace inviable un agotamiento con uso de sticker como usualmente da las autorizaciones el Invima.</td></tr>
<tr><td>ANDA</td><td>Artículo 43. Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión Andina 827 de 2018, el presente reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir a los dieciocho (18) meses siguientes de la fecha de su publicación</td><td>Debido al alto impacto de esta medida, la gran cantidad de productos involucrados y el tiempo que se requiere para el cambio de etiquetas se solicita considerar una transitoriedad de 24 meses.</td></tr>
<tr><td>Productos Naturales de la Sabana SAS</td><td>Artículo 2°.</td><td>Parágrafo

Se indaga al ente rector por los criterios para definir la excepción de la aplicación de esta resolución a alimentos artesanales, tales como: “manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos” y la no inclusión de otros</td></tr>
<tr><td>Productos Naturales de la Sabana SAS</td><td>Articulo 10.5</td><td>Incluir en los nutrientes de declaración obligatoria el “Calcio”.</td></tr>
<tr><td>Productos Naturales de la Sabana SAS</td><td>Artículo 12. Tamaños y características de las porciones.
Tabla No. 5</td><td>Se propone armonizar las porciones recomendadas de alimentos como yogures y kumis a porciones en g como lo establece Health Canadá[22], la FDA[23] o la Tabla de porciones de la Alianza del Pacífico.</td></tr>
<tr><td></td><td>Capítulo IV Declaración de propiedades nutricionales.
Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes:
19.1 Excelente fuente: por 100g o 100ml, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.
19.2 Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.</td><td>De conformidad con la nueva normatividad, para la leche no se podría hacer ninguna de las declaraciones “Fuente de proteína” ni “Rica en calcio” porque tendría que aportar por cada 100 mL:

<table><tr><th>Nutriente</th><th>Valor requerido por 100 mL para poder declarar</th></tr><tr><td>Proteína (Fuente de proteína)</td><td>10,5 g (15-29% VD)</td></tr><tr><td>Calcio (Rica en Calcio)</td><td>300 mg (≥30% VD)</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>Productos Naturales de la Sabana S.A.S</td>
<td></td>
<td>
[ftn24]

[ftn25]

De otro lado, de acuerdo con la ENSIN 2015,[26] en Colombia el consumo actual de leche está por debajo de los 300 gramos al día para toda la población, considerablemente menor a las recomendaciones de las Guías alimentarias en donde se insta el consumo diario de por lo menos 2 vasos de leche o lácteos que equivalen a 400 gramos al día.[27]
Dado lo anterior, los colombianos, especialmente los del menor cuartil de riqueza y de las regiones Orinoquía, Amazonía y Pacifico, no cumplen con las recomendaciones de la GABAS respecto al consumo de leche o lácteos

Con el fin de ampliar esta información, ponemos como ejemplo un derivado lácteo como el yogurt, el cual, según la Tabla de composición de alimentos colombianos – 2018, [28] tiene en promedio 2,9 g de proteína en 100 gramos de producto; por lo tanto de acuerdo como está redactado el proyecto de resolución, para que un alimento como el yogurt sea fuente de proteína debe contener en 100 gramos, 10,5 gramos de proteína. De acuerdo a lo anterior, para lograr esta declaración y promover el consumo de derivados lácteas de acuerdo a las recomendaciones de ENSIN 2015, [29] se deberán adicionar 7,6 gramos de proteína adicional a la naturalmente presente en la leche (como componente mayoritario del yogurt), para lograr una declaración como fuente de proteína, es importante precisar el alto costo de la adición de la proteína y el cambio sustancial en las características organolépticas del producto que limitan incentivar el consumo y compra de este

. Por ello, las declaraciones nutricionales para productos como la leche y derivados, serían de gran apoyo en la información, educación y comunicación nutricional para que la población conozca sobre su aporte y beneficio nutricional e incremente su

^^^Se propone que las declaraciones nutricionales de los alimentos se realicen de acuerdo a lo establecido en Codex Alimentarius CAC/GL 23-1997
</td>
</tr>
<tr>
<td>Productos Naturales de la Sabana SAS</td>
<td>Capítulo IV Declaración de propiedades nutricionales.

19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales.

Tabla 12.</td>
<td>
Se sugiere revisar los rangos mínimos y máximos establecidos, debido a que, en las últimas reuniones de organizaciones internacionales como la OMS y FAO, y basados en la evidencia científica, se ha expresado preocupación por el riesgo de ingesta excesiva de vitaminas y minerales suministrados mediante intervenciones en salud pública. [30] [31]

[ftn32]

[ftn33]

[ftn34]

[ftn35]

Adicionalmente, desde el punto de vista tecnológico, la fortificación de un alimento suele no pasar de más del 50% del valor diario de referencia por porción, en especial atendiendo razones nutricionales, tecnológicas y organolépticas.

De acuerdo con lo establecido en la tabla 12, los valores de adecuación frente al valor diario recomendado estarían en un rango del 40-120%. Con estos valores se estaría en el límite o incluso se superaría el RDA de numerosos nutrientes para varios grupos poblacionales con tan sólo el consumo de 100 g o 100 ml de alimentos, como se aprecia a continuación:

<table>
<tr><th>Nutriente</th><th>Valor Diario Referencia (VDR) Niños mayores de 6 meses y menores

4 años</th><th>Fortificación < 4 años</th><th>% Adecuación VDR < 4 años</th><th>Valor Diario Referencia (VDR) Niños mayores de 4 años</th><th>Fortificación > 4 años</th></tr>
<tr><td>Vitamina A µg ER</td><td>300 µg ER</td><td>120 a 360</td><td>40-120%</td><td>800 µg ER</td><td>320 a 640</td></tr>
<tr><td>Vitamina C (mg)</td><td>15 mg</td><td>6 a 18</td><td>40-120%</td><td>83 mg</td><td>33 a 92</td></tr>
<tr><td>Calcio (mg)</td><td>700 mg</td><td>280 a 840</td><td>40-120%</td><td>1 000 mg</td><td>400 a 1200</td></tr>
<tr><td>Hierro (mg)</td><td>11 mg</td><td>4.4 a 13.2</td><td>40-120%</td><td>20 mg</td><td>8 a 20</td></tr>
<tr><td>Vitamina D (ug/UI)</td><td>15 µg / 600 UI</td><td>240 a 720</td><td>40-120%</td><td>15 µg / 600 UI</td><td>240 a 720</td></tr>
<tr><td>Vitamina E (mg)</td><td>5 mg</td><td>2 a 6</td><td>40-120%</td><td>9 mg</td><td>3.6 a 10.8</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1 (mg)</td><td>0,5 mg</td><td>0.2 a 0.6</td><td>40-120%</td><td>1,15 mg</td><td>0.46 a 1.38</td></tr>
<tr><td>Vitamina B2 (mg)</td><td>0,5 mg</td><td>0.2 a 0.6</td><td>40-120%</td><td>1,2 mg</td><td>0.48 a 1.44</td></tr>
<tr><td>Niacina (mg)</td><td>6 mg</td><td>2.4 a 7.2</td><td>40-120%</td><td>15 mg</td><td>6 a 10.5</td></tr>
<tr><td>Vitamina B6 (mg)</td><td>0,5 mg</td><td>0.2 a 0.6</td><td>40-120%</td><td>1,3 mg</td><td>0.52 a 1.56</td></tr>
<tr><td>Folato (ug)</td><td>150 µg</td><td>60 a 180</td><td>40-120%</td><td>400 µg</td><td>160 a 280</td></tr>
<tr><td>Vitamina B12 (ug)</td><td>0,9 µg</td><td>0.36 a 1.08</td><td>40-120%</td><td>2,4 µg</td><td>0.96 a 2.88</td></tr>
<tr><td>Fosforo (mg)</td><td>460 mg</td><td>184 a 552</td><td>40-120%</td><td>700 mg</td><td>280 a 840</td></tr>
<tr><td>Magnesio (mg)</td><td>80 mg</td><td>32 a 96</td><td>40-120%</td><td>363 mg</td><td>145 a 363</td></tr>
<tr><td>Zinc (mg)</td><td>3 mg</td><td>1.2 a 3.6</td><td>40-120%</td><td>11 mg</td><td>4.4 a 7.7</td></tr>
<tr><td>Cobre (ug)</td><td>340 µg</td><td>136 a 408</td><td>40-120%</td><td>900 µg</td><td>360 a 990</td></tr>
<tr><td>Ac pantoténico (mg)</td><td>2 mg</td><td>0.8 a 2.4</td><td>40-120%</td><td>5 mg</td><td>2 a 6</td></tr>
<tr><td>Vitamina K (ug)</td><td>25 µg</td><td>10 a 30*</td><td>40-120%</td><td>65 µg</td><td>26 a 78</td></tr>
<tr><td>Selenio (ug)</td><td>20 µg</td><td>8 a 24</td><td>40-120%</td><td>70 µg</td><td>22 a 66</td></tr>
<tr><td>Potasio (mg)</td><td>3000 mg</td><td>1200 a 3600</td><td>40-120%</td><td>4700 mg</td><td>1880 a 5640</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>**Construcción propia a partir del proyecto de Resolución para etiquetado.</td></tr>
<tr><td>Productos Naturales de la Sabana SAS</td><td>Artículo 33. Sello positivo
33.1 Cumplir con los siguientes contenidos máximos para sodio, grasa saturada y azúcares añadidos:</td><td>Se propone la modificación del límite para sodio sello positivo en líquidos 100 ml a 60 mg.

A continuación, la sustentación técnica:

ftn36

<table>
<tr><th>Componente nutricional</th><th>ftn37</th><th>Contenido vaso 240</th><th>ftn38</th></tr>
<tr><td>Energía (kcal)</td><td>65</td><td>156</td><td>61</td></tr>
<tr><td>Proteína (g)</td><td>3,3</td><td>7,92</td><td>3,15</td></tr>
<tr><td>Lípidos (g)</td><td>3,7</td><td>8,88</td><td>3,25</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>4,6</td><td>11,04</td><td>4,8</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Calcio (mg)</td><td>120</td><td>288</td><td>113</td></tr>
<tr><td>Sodio (mg)</td><td>49</td><td>117,6</td><td>43</td></tr>
</table>
De acuerdo con lo anterior, la leche tiene 43-49 mg por cada 100 gramos y para un vaso de 240 serían 117 mg. En el proyecto se definen límites de 40 mg por 100 mL y 80 mg por 100 g para tener sello positivo. Entonces, se interpretaría que

La leche naturalmente tiene sodio, que al igual que todos los componentes de la leche tiene variaciones atribuibles a raza, región, alimentación, estacionalidad entre otros. En los reportes y resultados históricos de nuestra empresa los valores del

Dado lo anterior, desde la industria láctea se propone que se deje un límite para sello positivo de 60 mg por 100 ml o que se defina la reglamentación de la manera en que podría facilitarse la información, comunicación y educación sobre los beneficios de un producto natural como la leche a través de su etiquetado nutricional. Reiteramos, que la propuesta es evaluada desde el contenido de sodio de la leche y no contempla que otros productos por su composición natural se imposibiliten del uso del</td></tr>
<tr><td>Productos Naturales de la Sabana SAS</td><td>Artículo 35. Procedimiento de la evaluación de conformidad.</td><td>Se sugiere revisar los requisitos establecidos para la evaluación de la conformidad teniendo en cuenta que:

1. No es claro si la evaluación de confirmad aplica únicamente para los valores reportados en la tabla nutricional y los sellos de advertencia, o también aplica para las declaraciones nutricionales y en salud que se realicen en el etiquetado del alimento.

ftn39

3. Teniendo en cuenta que lo propuesto en la norma corresponde a un modelo de certificación, este procedimiento implicará no solo los costos asociados a los análisis nutricionales sino los costos de las certificaciones de producto con las que se deberá contar para ser autorizada la respectiva comercialización.

4. Se sugiere consultar con el INVIMA el número de registros sanitarios, permisos sanitarios y notificaciones sanitarias que se encuentran vigentes en el territorio nacional. Esto permitirá realizar un cálculo que evidencie la cantidad de productos que requerirían evaluación de conformidad. En un cálculo simple donde existieran 1.000 registros sanitarios vigentes con 5 variedades registradas y 5 presentaciones comerciales por variedad, se requerirían 25.000 evaluaciones de conformidad, cumplidos los 30 días calendario a partir de la fecha en que se publique la acreditación del primer organismo de certificación. Cabe aclarar que el dato de 1.000 registros sanitarios, es un solo una base de cálculo que dista de la realidad del país, teniendo en cuenta que solamente las compañías del Grupo Alquería cuentan con 52 registros sanitarios en uso y más de 400</td></tr>
<tr><td>Vytal Strategies</td><td></td><td>En primer lugar, se necesitan urgentemente medidas de política pública, incluido el etiquetado frontal de advertencia, para hacer frente a la epidemia de enfermedades crónicas no transmisibles. La evidencia científica sobre el papel de los productos comestibles ultra-procesados de alta densidad energética, azúcar añadido, sodio y grasas saturadas es amplia y clara. La población se beneficiaría enormemente de una reglamentación estricta que obligue a colocar etiquetas de advertencia en la parte delantera de los envases de los productos con altos niveles de grasa, sodio y azúcar. Los etiquetados de advertencia en la parte frontal de los envases permiten tomar

ftn40

ftn41

En segundo lugar, quisiéramos subrayar la urgente necesidad de promulgar esta reglamentación en el menor plazo posible, dado el grave riesgo que supone prolongar el statu quo del etiquetado en los productos alimenticios. Instamos a Colombia a que adopte una normativa que permita la protección de los derechos del consumidor y de los derechos humanos, y a que promueva el procedimiento con la celeridad adecuada, estableciendo un período de transición para la entrada en vigor de las disposiciones que sea lo más breve posible. Por lo observado en otras jurisdicciones, recomendamos que el Ministerio de Salud establezca un período de transición no mayor a seis (6) meses. La industria puede adaptarse a las actualizaciones del entorno reglamentario y modificar su etiquetado, como ha hecho en otros países tanto por cambios reglamentarios como por razones de comercialización (campañas</td></tr>
<tr><td>Vytal Strategies</td><td></td><td>En tercer lugar, en los países en que se ha aplicado el etiquetado en la parte frontal de los envases, las etiquetas en forma de octógono han demostrado ser eficaces para reducir el consumo de productos alimenticios ultra-procesados y bebidas azucaradas, cuyo consumo excesivo está asociado con enfermedades crónicas no transmisibles. Alentamos a Colombia a que adopte este enfoque, que ha fortalecido la capacidad de los</td></tr>
<tr><td>Vytal Strategies</td><td></td><td>En cuarto lugar, respecto a qué puntos de corte se deben utilizar para determinar cuándo un producto contiene un exceso de cualquiera de los ingredientes críticos (azúcares, sodio y grasas saturadas), recomendamos que se sigan las recomendaciones de los expertos de la Organización Mundial de la Salud y la Organización Panamericana de la Salud. Colombia debe considerar la posibilidad de migrar al Modelo de Perfil Nutricional de la OPS, que constituye un estándar más alto de protección del derecho humano a la salud. Este cambio podría llevarse a cabo en el plazo</td></tr>
</table>

Vytal Strategies		Por último, pero no menos importante, recomendamos que el Ministerio de Salud de Colombia elimine las referencias a un sello positivo. Este sello puede generar confusión entre los consumidores, que pueden malinterpretar que estos productos son ideales para la salud. No existe evidencia sobre la conveniencia o utilidad de estos sellos positivos, por lo que recomendamos que el MinSalud elimine un sello que generaría confusión, especialmente entre niños, niñas y adolescentes, y que reduciría significativamente las posibilidades de éxito e impacto de los otros elementos de la propuesta de etiquetado frontal de advertencia que, con base en la evidencia
FUNDACIÓN INTAL	ART 2	Tiene **7 exclusiones** que no aplica a la Resolución 333:2011. Por tanto, ¿Cuáles serían las normas para su correcto etiquetado?
FUNDACIÓN INTAL	ART 3	Es importante dejar las siguientes definiciones como: fibra soluble e insoluble, enriquecido, porcentaje valor diario, porción, **plato principal de una comida y producto tipo comida**. Estos dos últimos mencionados, en la norma vigente, tiene criterios,
FUNDACIÓN INTAL	ART 7	En el **numeral 8.3** de la resolución 333:2011 Falta la declaración de alimentos infantiles mayores a 11 años En el **numeral 8.4.2** de la resolución 333:2011 indica la importancia del uso de tablas teóricas y tablas con pruebas analíticas? ¿Para esta nueva norma? ¿Es válido, aún este criterio?
FUNDACIÓN INTAL	ART 9. Tabla de cifras significativas	¿En el cuadro de expresión de cifras significativas, el primer criterio "Valores mayores o iguales a …"? falta completar **a 100**. Y darle mejor estructura y forma al cuadro.
FUNDACIÓN INTAL	ART 10	Teniendo en cuenta los criterios de cifras significativas y el criterio de "No es una fuente significativa de ". Es muy importante NO EXCLUIR los criterios establecidos para cada uno de los nutrientes, que son importantes al momento de reportar estos datos. Ejm Calorías totales expresarse de 5 en 5 kcal cuando el rango este entre 5 a 50 kcal o 10 en 10 kcal cuando sea Por otro lado, se incluirá la Vit D y Zinc. ¿Por qué no veo el calcio, ni la Vit C? todos los alimentos Falta mencionar el Colesterol y su criterio. ¿Por qué no se menciona?
FUNDACIÓN INTAL	ART 11. Numeral 11.1. Tabla 3	Para este artículo falta toda la información de los criterios para cada nutriente obligatorio y opcional. ¿Por qué no se menciona? En el numeral 11.1. Tabla 3. Para la nutriente fibra dietaria naturalmente, propia en el alimento. ¿Cuál es el factor de conversión kcal? para sumarlo a las calorías totales
FUNDACIÓN INTAL	ART 12. Numeral 12.1. Tabla 4	En el numeral 12.1 Tabla 4. Falta más información respecto a la 333 tabla 1, falta pure de papas congeladas. Es importante incluir **las hortalizas. Falta puré, frutas procesadas en polvo, huevo en polvo, Arepas.** En el numeral 12.5 inciso a indica que se debe reportar como "aprox 3.5 porciones" pero al verificar la norma completa en su mayoría esta identificado incorrectamente como (cant-und-aprox), ver numeral 12.5 Ejemplos a-b-c; Figura 1. formato vertical estándar aparece "2 porciones aprox". Correcto es "aprox 2 porciones" y primero es la medida casera y luego la cantidad.
FUNDACIÓN INTAL	ART 15. Tabla 8	**Tabla 8**. En 2000 kcal. Cambio los valores de grasa total de 65 g a 62 g y grasa saturada de 20 g a 23 g ,sodio 2400 mg a 2000 mg ,carbohidratos 300 mg a 290 mg ,fibra dietaría 25 g a 28 g ,proteína 50 g a 70 g ,vit C 60 mg a 83 mg ,hierro,18 mg a 20 mg ,vit D 10 ug/400UI a 15ug/600 UI y los **otros nutrientes** de la tabla cambiaron. ¿Por qué? Es muy importante que incluyan el valor de referencia para ácidos grasos omega 3-6-9 DHA y EPA que son los más manejados en la industria**. Si al final de la tabla nutricional, no registra ninguna relación del porcentaje del valor diario, ¿Para qué se mencionar este**
FUNDACIÓN INTAL	ART 17	Falta mencionar el numeral 14.1.2 resolución 333:2011 en el caso que no se encuentre el valor diario de referencia. El numeral 14.1.4 resolución 333:2011 falta incluirlo?
	ART 18	Falta incluir el numeral 16.6 resolución 333:2011 la declaración de la fibra dietaría "Alto " o Buena fuente de".
FUNDACIÓN INTAL	ART 19. numeral 19.1.1.2 numeral 19.2 numeral 19.3 numeral 19.2.1 numeral 19.3 numeral 19.4	En la resolución 333 numeral 17.1 resolución 333:2011 indica que debe contener 20% pero se incrementó a 30%. En el numeral 19.1.1.2 Solo menciona el criterio para omega 3 y DHA-EPA. ¿Mas no para omega 6 y 9, por qué? En el numeral 19.2 indica que es buena fuente entre 15 % a 29% pero en En el numeral 17.4 resolución 333:2011 indica para declarar bajo es 10 % al 19%. ¿Por qué? En el numeral 19.2.1 Solo menciona el criterio para omega 3 y DHA-EPA. ¿Mas no para omega 6 y 9, por qué? En el numeral 19.3 Libre de, tabla 9. El contenido de Calorías indica menos de 4kcal, pero en la resolución vigente indica en el numeral 17.5 resolución 333:2011 inciso a menos de 5 kcal En el numeral 19.4 Bajo en. tabla 10. el contenido de Sodio indica máximo de 80 mg y en el numeral 17.6 resolución 333:2011 inciso e, el contenido de sodio es 140 mg Falta numeral para productos **enriquecidos.** Falta mencionar las declaraciones para l**ight**.
FUNDACIÓN INTA	ART 14	En el numeral 12.5 inciso a indica que se debe reportar como "aprox 3.5 porciones" o "**usualmente**" del cual este último no está representado en la **tabla 7**. Abreviaturas permitidas en tamaño por porción
FUNDACIÓN INT	ART 30 Numeral 30.2 Numeral 30.3 Numeral 30.5.2	En el numeral 30.2 formato simplificado indica que si tiene 8 o mas nutrientes no significativas de; ¿Se pue de emplear el formato lineal que es más pequeño? Ya que en el numeral 30.3 establece un criterio respecto al tamaño de la etiqueta. Y En el numeral 30.5.2 Se incluiría otro criterio, mencionado anteriormente.
Mercedes Mora	Artículo 33: **Sello positivo**	Recomendamos no utilizar sellos positivos debido a la siguiente evidencia: - Israel tiene una etiqueta verde para productos saludables legumbres, frutas, verduras, agua, té, café, otros alimentos envasados saludables mínimamente procesados como las nueces sin sal. Este sello no se aplica a alimentos ultraprocesados y no tienen límites de puntos de corte. (Gillon-Keren 2020). Al implementar límites al sello positivo es muy posible que se incentive el consumo de alimentos ultraprocesados. - El uso de mensaje positivos es una estrategia de mercadeo que funciona para promocionar productos comestibles ultraprocesados placenteros asociándola con comida sana. (Bublitz, M. G., 2015) - Existe un amplio consenso, soportado en numerosos estudios, que define una alimentación saludable como aquella que está soportada en alimentos reales no procesados como leguminosas, verduras, frutas y cereales integrales, entre otros. (Aune et al, 2017; Afshin et al, 2014). Un patrón de dieta adecuada soportada en estos grupos de alimentos debe cumplir los criterios de ser completa, equilibrada, suficiente y adecuada (Buschini, 2016). Un comestible ultraprocesado que ha sido reformulado no cumple con estos criterios. - La industria de comestibles ultraprocesados utiliza estrategias para disminuir el contenido de nutrientes críticos que incrementan el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles, como los azúcares adicionados en "cereales" de desayuno, para evitar no solo la presencia de sellos advertencia, sino también para incluir sellos positivos, con el propósito de promocionar y publicitar productos como "saludables". Más allá del exceso de nutrientes críticos que incrementan el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles, el consumo habitual de comestibles ultraprocesados tiene un efecto en la ingesta calórica y ganancia de peso. En un estudio experimental llevado a cabo en 2019 se encontró que las personas que consumieron un patrón de dieta ultraprocesada durante dos semanas, tuvieron en promedio un exceso diario en la ingesta de 500 kilocalorías y una ganancia de 0,9 kilos en el tiempo de exposición, con respecto a las personas que consumieron un patrón de dieta
Mercedes Mora	Artículo 32. Numeral 32.1 **Forma del sello de advertencia:** La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un **símbolo circular** de fondo color negro y borde blanco, ……	Recomendamos no utilizar sellos de advertencia circulares debido a la siguiente evidencia: - El sello frontal circular se ha utilizado para designar características y cualidades positivas de los alimentos. Por ejemplo, en Estados Unidos y en algunos países de la Unión Europea, el sello circular certifica la calidad de los alimentos orgánicos. Chile tiene un sello de calidad circular "exige sano". Además, la Fundación Chilena de Hipertensión Arterial, tiene un sello circular como aprobación para alimentos que son adecuados para mantener un "buen estado de salud". En México el "Sello de Calidad Selecta" es circular (Oyarzún, 2002). Teniendo en cuenta esta información, es probable que el impacto del sello frontal de advertencia propuesto en esta resolución se vea reducido de manera importante ante la presencia del sello frontal circular positivo, debido a que la industria podría llevar a cabo estrategias de marketing para vincularlo con supuestos estándares de calidad, desorientando a las personas en el momento de la adquisición y consumo. La presencia de estos sellos con mensajes opuestos en los productos ofertados en Colombia puede causar confusión al consumidor en el momento de decidir la compra de un

<table>
<tr><td></td><td></td><td>La forma geométrica determina una señal de alerta en el público, de tal manera que las formas diferentes al círculo logran producir el efecto deseado de advertir. Así lo demuestran estudios experimentales. (Cabrera, M., et al, 2017)</td></tr>
<tr><td>Mercedes Mora</td><td>Artículo 32. Etiquetado Frontal de advertencia:</td><td>Se sugiere añadir a la presente Resolución el siguiente sello de advertencia “CONTIENE OTROS EDULCORANTES” al Artículo 32. Etiquetado Frontal de advertencia:

Consideramos que el sello de advertencia de “CONTIENE OTROS EDULCORANTES”, debe ser de obligatorio cumplimiento. Esta es la evidencia que soporta esta recomendación:
:
- Existen diversos edulcorantes no calóricos utilizados por la industria en la elaboración de productos comestibles ultra-procesados. Si bien algunos de estos edulcorantes han sido relacionados con una leve disminución del peso corporal a corto plazo (Stanhope et al 2018), otros tienen un efecto contrario, incrementando el riesgo de obesidad (Higgins et al, 2019). Adicionalmente, existe incertidumbre acerca de sus efectos en la salud a mediano y largo

- Estudios llevados a cabo en animales han encontrado que el consumo de edulcorantes no calóricos está relacionado con alteraciones en la microbiota, las cuales alterarían el metabolismo de la insulina. Los edulcorantes no calóricos podrían, adicionalmente, modificar el umbral de los sabores dulces, incrementando las ansias de consumir comestibles con exceso de azúcares adicionados (de Araujo et al, 2008; Suez et al, 2014; Abou-Donia et al, 2008; Palmnas et al, 2014). Bajo este escenario, habría justificaciones para la aplicación del principio de
Se sugiere añadir el siguiente numeral al Artículo 32, para definir el sello de advertencia
Se entenderá por alimentos envasados que “CONTIENEN OTROS EDULCORANTES”, a los productos a los que se les haya adicionado edulcorantes diferentes a los azúcares añadidos, durante el proceso de elaboración o se haya utilizado como ingrediente otros edulcorantes e ingredientes que los contengan agregados.</td></tr>
<tr><td>Mercedes Mora</td><td>Artículo 32. Etiquetado Frontal de advertencia

Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia</td><td>Los puntos de corte que se establezcan en la Resolución de etiquetado deben ser soportados en evidencia científica sin conflicto de interés.

Los siguientes argumentos soportan esta recomendación:
- Los puntos de corte propuestos en la presente resolución no tienen una evidencia científica suficiente que soporte su aplicación. Los modelos de perfil de nutrientes con mayor evidencia científica son el de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y el propuesto por la ley chilena.
- Los puntos de corte del etiquetado propuesto por el Perfil de Nutrientes de la OPS han sido implementados en varios países como Uruguay (Ares, G., et al., 2020), Ecuador (Díaz, A. A., et al, 2017)), Honduras (Hernández, A, 2017), entre otros. Adicionalmente, el perfil de la OPS se basa en la clasificación NOVA, la cual tiene en cuenta el nivel de procesamiento de los alimentos y productos comestibles. (OPS; 2016)
- La implementación de la Ley chilena ha demostrado con evidencia científica contundente que el etiquetado frontal de advertencia ha influenciado a los consumidores para identificar correctamente los productos con un alto contenido de nutrientes nocivos para la salud (Taillie Lindsey S 2020). Por otra parte, este modelo ha evidenciado una modificación en las normas y comportamientos sociales relacionados con la compra de alimentos y bebidas más
- Por lo tanto, se recomienda tener en cuenta los modelos del perfil de nutrientes de la OPS y el modelo chileno en la presente resolución, los cuales se presentan a continuación:</td></tr>
<tr><td>Mercedes Mora</td><td>Numeral 25.4 del artículo 25. Prohibiciones en declaraciones en salud

“No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del presente reglamento técnico”</td><td>1. Modelo chileno*
Límites sobre los que los alimentos sólidos y líquidos deben llevar advertencia sobre el contenido de ciertos nutrientes
<table><tr><th>Nutriente</th><th>Sólidos (100g)</th><th>Líquidos (100ml)</th></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>400</td><td>100</td></tr><tr><td>Azúcares totales* (g)</td><td>10</td><td>5</td></tr><tr><td>Grasas saturadas (g)</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>*Nótese que dado lo propuesto en el proyecto de Resolución, para el caso de Colombia debería hacerse la adaptación para azúcares añadidos, por lo que los valores deberían ser inferiores a 10 para sólidos y a 5 ml para líquidos

2. Modelo de Perfil de Nutrientes de OPS
<table><tr><th>Nutriente</th><th>Sólidos y líquidos</th></tr><tr><td>Sodio</td><td>≥1 mg de sodio por 1 kcal</td></tr><tr><td>Azúcares libres</td><td>≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas</td></tr></table>
CLARACIONES DE
ín lo establecido en el artículo 32

lencias:

oductos que presentan un perfil nutricional menos saludable. En un estudio realizado en Brasil se encontró que el 65% de los productos con declaraciones nutricionales tenían más probabilidades de tener un alto contenido de nutrientes críticos. (Durán,
- No se debe presentar información equívoca o engañosa al consumidor de manera escrita o gráfica en la etiqueta de un producto comestible al informar de las características nutritivas o de salud especiales que tiene este producto, sin tener en cuenta que este mismo producto es perjudicial para la salud por contener exceso de nutrientes críticos, lo cual se relaciona con aparición de enfermedades crónicas (Parra, Dc., et al, 2019), (Machado PP, et al., 2019), (Marrón-Ponce J, 2019), (Cediel G., et al., 2020). El aumento de la prevalencia de enfermedades crónicas conlleva
- En el informe de Evaluación de la Implementación de la Ley chilena sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, se reconoce la necesidad de actualizar “las condiciones que deben cumplir los alimentos que declaren propiedades saludables, para resguardar la coherencia de las declaraciones utilizadas en el rótulo o la publicidad de alimentos, evitando posibles confusiones en los consumidores y facilitando la preferencia de alimentos recomendados por el Ministerio de Salud, contribuyendo a mantener una dieta saludable y de este modo, prevenir la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas a la alimentación”. (Ministerio de Salud.
- Por estas razones se recomienda, que los encargados de la formulación de políticas deberían considerar la posibilidad de restringir la presencia de declaraciones sobre productos no saludables. (Durán, A.C., 2019). Se sugiere fuertemente no permitir declaraciones nutricionales o de salud en la etiqueta de los productos que tengan el</td></tr>
<tr><td>Mercedes Mora</td><td>Artículo 32. Etiquetado Frontal de advertencia:

…… en su interior el texto “ALTO EN”, seguido de: “GRASAS SATURADAS”, “SAL/SODIO”, “AZÚCARES AÑADIDOS” en uno o más símbolos según corresponda.</td><td>Cambiar las palabras “ALTO EN”, por “EXCESO DE” en el sello de advertencia.

Sugerimos que el texto en sello de advertencia sea el siguiente
“EXCESO DE SODIO”,
“EXCESO DE AZÚCAR AÑADIDO”,
“EXCESO DE GRASA SATURADA”,
“CONTIENE OTROS EDULCORANTES”</td></tr>
</table>

		La denominación de “ALTO EN”, es utilizada en la legislación actual de etiquetado en Colombia como término o descriptor permitido para las declaraciones de propiedades nutricionales relacionadas con el contenido de nutrientes, de acuerdo con la Resolución 333 del 2011 del Ministerio de Salud. (Res 333/2011). De forma contradictoria, en la presente Resolución el mismo ministerio, propone la misma denominación “ALTO EN”, en el sello de advertencia, para informar al consumidor que el producto contiene exceso de uno o más nutrientes críticos, que al ser consumidos pueden ser perjudiciales para la salud. Es decir, desde el año 2011 el consumidor colombiano reconoce el término “ALTO EN”, como una declaración saludable y positiva de nutrientes (“ALTO EN HIERRO”, ALTO EN CALCIO”) y en la propuesta de resolución se propone que los consumidores colombianos, ahora reconozcan como una advertencia de riesgo de consumo el término “ALTO EN SODIO”, “ALTO EN AZÚCAR”, “ALTO EN GRASA SATURADA”. Esta situación crea una confusión obvia en el mensaje trasmitido al consumidor,
Mercedes Mora	**Capítulo III** **Valores diarios de referencia de nutrientes.**	**Se debe cambiar la definición “Valores diarios de referencia” por “Cantidades estándar de contenido de** El concepto “Valores diarios de referencia” se refiere a las cantidades de kilocalorías y nutrientes requeridos para cubrir las necesidades diarias establecidos por edad y sexo en la Resolución 3803 del año 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana (RIEN, 2016). En la resolución de etiquetado para consulta pública, presentada por el mismo ministerio, se presenta el mismo término “Valores diarios de referencia”, (Capitulo III y Capitulo IV), pero se refiere a la cantidad de nutrientes para establecer un estándar de comparación del aporte del contenido del producto. Este estándar no se refiere al cubrimiento de las recomendaciones diarias de kilocalorías y nutrientes para cada consumidor. Sin embargo, al presentar este nombre “Valores diarios de referencia” puede fácilmente confundir y engañarlo, al insinuar que el valor que presenta el etiquetado corresponde a la cantidad de Se sugiere la siguiente terminología y definición: Cantidades estándar de contenido de nutrientes (ECN): son un conjunto de valores numéricos establecidos como cantidades estándar del aporte del contenido de nutrientes de productos empacados o envasados, a efectos de etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Establece la cantidad estándar para cada nutriente de acuerdo con los requerimientos específicos de nutrientes de los grupos de edad y sexo seleccionados para establecer este estándar. Este estándar no representa al cubrimiento de las recomendaciones diarias de Se debería eliminar de la declaración de nutrientes la siguiente leyenda: “Los porcentajes de Valores Diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Percentage Daily Value (DV), are based on a
Mercedes Mora	Artículo 32. Etiquetado Frontal de advertencia. Numeral c)	Unificar el concepto del tipo de azúcar presente en el alimento que será causa de regulación En el documento se presentan los términos “Azúcar añadido” y “Azúcar libre”. Se debe establecer claramente en el documento cual será el término que se va a utilizar para aplicar el punto de corte del contenido de exceso de este nutriente en los productos empacados o envasados.
Mercedes Mora	Definición del artículo 3 “**Declaraciones de propiedades de otras funciones**”.	Consideramos que esta definición es confusa y no se debe incluir en la Resolución. Solo se deberían incluir las declaraciones nutricionales y de salud.
Mercedes Mora	Definición del artículo 3 “Declaración de nutrientes”. - Rotulado Nutricional - Etiquetado Nutricional - Declaraciones de propiedades de salud - Declaración de propiedades de nutrición - Etiquetado frontal de advertencia Definición de edulcorante	***Sugerimos escribir de manera clara, sencilla las definiciones de declaraciones de propiedades de nutrición y de salud en esta resolución. La presentación de estas crea confusión y dificulta la comprensión de los conceptos al lector de este documento público. Es de total responsabilidad del Ministerio de Salud y Protección Social velar por el entendimiento de todos los términos presentados en esta resolución.*** Consideramos que los términos generan confusión y no permiten identificar, de una manera clara, las diferencias
Mercedes Mora	Artículo 19. Numeral 19.3. Libre de Tabla 9. Nutriente: Grasas – Grasas trans – grasas saturadas, grasas totales	Consideramos que este concepto no es claro: – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puede ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa.
Tecnimicro	Artículo 9° Expresión de los valores	El artículo dice textualmente *“Los nutrientes y los porcentajes de valor de referencia serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la aproximación matemática al* ***número entero*** *más cercano, como se observa* Sin embargo, en el ejemplo se describe que para valores Entre 1 y 9 se aproxima con una cifra decimal y para menores de 1 se aproxima a dos cifras decimales. **Sugerencia:** Debido a que no solamente se aproxima a un número entero, se sugiere cambiar la expresión “número entero más cercano” por “número más cercano”. Lo anterior elimina la duda si el resultado se debe expresar como número entero o
Tecnimicro	10.5 Nutrientes de declaración obligatoria 10.7 Nutrientes de declaración opcional	Para ambos numerales y para cada uno de los nutrientes, se menciona que se deben expresar en **números enteros** de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º. Sin embargo, como se mencionó para el Artículo 9°, las tablas del numeral se refieren tanto para números enteros como a números con decimales, d acuerdo a la concentración del nutriente. **Sugerencia:** Para evitar confusiones se sugiere eliminar la expresión “Números enteros” quedando de la siguiente forma: *“debe expresarse de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento”* .
Tecnimicro	Artículo 15° Valores diarios de referencia Artículo 30°. Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional	El numeral 15° dice *“**Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos** , se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños* Se menciona que estos valores son para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, sin embargo, observamos que en el artículo 30° esta información no es usada ya que las tablas sólo contienen los valores de los nutrientes por 100g y por porción y no se incluyen los valores diarios de referencia. **Pregunta:** ¿Si los valores de referencia no se van a incluir en la tabla, es necesario que estén en el documento? **Sugerencia:** Incluir en la tabla los valores diarios de referencia tal y como están en la tabla actual.
Tecnimicro	Considerando 18 que establece que: “*el presente acto fue objeto de notificación a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante la signatura G/TBT/N/COL/XXX del X de XX de 201X y no se presentó ninguna observación*.”	Este considerando se contradice con lo dispuesto en el artículo 42 del proyecto de resolución que establece*: “Articulo 42. Notificación. El presente reglamento técnico será notificado a través del punto de contacto OTC (Obstáculos Técnicos al Comercio) del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a los países integrantes de la Organización Mundial del Comercio* Comoquiera que el propio proyecto de Resolución dispone su notificación, no es necesario supeditarlo a este trámite. En consecuencia sugerimos eliminar este considerando.
COLAT ENT PERU	Artículo 3. Definiciones de **Azúcares añadidos** y de **Azúcares libres**	Las definiciones de estos términos son claras y precisas y deben mantenerse inalteradas en la Resolución que profiera MinSalud
COLAT ENT PERU	Artículo 10.1	Se destaca que la declaración de nutrientes debe hacerse por 100 g del producto y por porción. Este aspecto debe mantenerse inalterado
COLAT ENT PERU	Artículo 10.5.4. ordinal c)	La obligación que se impone a los destinatarios de expresar la cantidad de azúcares añadidos en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del proyecto de Resolución por porción y por 100 g de alimento resulta
COLAT ENT PERU	Artículo 10.7.1 ordinal e)	Se reconoce la importancia de que se expresen los edulcorantes que contengan los productos de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del proyecto de Resolución por porción y por 100 g. de alimento.

COLAT ENT PERU	Artículo 22.1 ordinal c)	La redacción de esta disposición es más precisa que la contenida en el artículo 17.5 f) de la Resolución 333 de 2011 y despeja dudas acerca de que se entiende que un producto azúcares añadidos siempre que contenga zumos de fruta
COLAT ENT PERU	Artículo 25.4	Se resalta de manera especial que no se permita hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del reglamento técnico. Este aspecto debe mantenerse
COLAT ENT PERU	Artículo 32 Tabla 14	Aunque se resalta la importancia de que el proyecto de norma establezca que habrá un etiquetado frontal de advertencia se sugiere reconsiderar la Tabla 14 que contiene los Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sellos de advertencia. Específicamente se pide que se establezca un sistema de transición, en virtud del cual durante los primeros seis (6) meses de vigencia se aplique los siguientes cortes, y a partir de los doce (12) meses de haber entrado en vigencia se Propuesta MinSalud Nutriente / Sólidos / Líquidos Sodio (mg) / 400 / 150 Azúcares azúcares (g) / 10 / 5 Grasas saturadas (g) / 4 / 3,5 Alternativas de Transición Dentro de 6 meses Nutriente / Sólidos / Líquidos Sodio (mg) / 400 / 100 Azúcares azúcares (g) / 7,5 / 3,5 Grasas saturadas (g) / 4 / 3,5 Dentro de 12 meses Nutriente / Sólidos / Líquidos Sodio (mg) / 300 / 100 Azúcares azúcares (g) / 7,5 / 3,5 Grasas saturadas (g) / 3,5 / 3 Estos ajustes son más fieles al sistema basado en el modelo canadiense que fue socializado hacia el final de 2019. ¿Por qué razón el proyecto tuvo una modificación en los puntos de corte cuando el propio MinSalud era consciente de las bondades del inicialmente propuesto? Este es un elemento decisivo para asegurar mayores estándares de protección de la población. Por lo
COLAT ENT PERU	Artículo 32.1 (símbolo circular)	En relación con esta disposición se solicita al MinSalud que modifique el símbolo circular propuesto y en su lugar incorpore el octágono de advertencia establecido en otras jurisdicciones de la región latinoamericana. La anterior solicitud se apoya en tres consideraciones, a saber: (i) en primer término existe mayor evidencia científica acerca de la utilidad del octágono de advertencia por lo que se debe preferir sobre el círculo, (ii) la figura circular es ampliamente utilizada como símbolo de certificación de calidad a nivel mundial (incluso el propio MinSalud la propone para el sello positivo en el artículo 33 de la propuesta normativa), (iii) de acuerdo con lo establecido en las normas que gobiernan la Comunidad Andina de Naciones (CAN), los Estados deben propender por armonizar sus reglamentaciones técnicas. Al efecto, es preciso anotar que nuestro país, Perú, ya adoptó el octágono de advertencia, por lo que resulta congruente con el propósito de armonización que Colombia adopte un símbolo igual. Además se debe destacar que el octágono ha sido adoptado por todos los demás países
COLAT ENT PERU	Artículo 32.1 (texto)	Considerando que los productos que contengan ingredientes críticos que **superen o excedan** los puntos de corte establecidos en la Tabla 14, la expresión más precisa para describir este fenómeno, no es “ALTO EN” como se establece el proyecto de Resolución, sino en cambio “EXCESO DE”. El vocablo “ALTO” no describe este fenómeno, mientras que el término “EXCESO” da cuenta de que algo “*pasa más allá de la medida o regla* ” como bien lo refiere la Academia de la Lengua Española. Por esta razón y con el ánimo de brindarle al consumidor información **precisa** acerca del contenido de un producto, conforme lo dispone el Estatuto del Consumidor (Ley 1480 de 2011) debe modificarse el uso del término “ALTO” por Pero además del argumento lingüístico recién aludido, existe otra razón que debe ser considerada y es que el término “exceso” cumple el propósito de advertir. Por su parte, el término “alto” puede tener una connotación positiva. Lo anterior se constata en el propio proyecto normativo que en el artículo 24.1 indica que la expresión “*alto en el nutriente A* ” puede ser
COLAT ENT PERU	Artículo 33	El proyecto de Resolución establece un sello positivo. Sin embargo, no se advierte ninguna relación entre esta disposición y el Análisis de Impacto Normativo adelantado por MinSalud ¿por qué razón se establece si este aspecto no fue abordado durante Adicionalmente, resulta palpable la contradicción entre la inclusión de este sello que pueden llevar algunos productos envasados, y la recomendación establecida en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de dos (2) años (GABA) que específicamente recomienda evitar los productos de paquete. Esta contradicción tiene el efecto de confundir al consumidor acerca de los productos que debe ingerir para llevar una dieta saludable y nutritiva. Además contradice lo que ha sostenido el propio MinSalud en el sentido que lo ideal es el consumo de alimento frescos y naturales. Por lo anterior, se le solicita respetuosamente al MinSalud que elimine esta disposición que contradice actuaciones previas del Estado colombiano y que se opone a lo prescrito en documentos que revisten especial importancia en el plano nutricional como son las GABA y la Resolución 3803 de 2016 que establece las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes
COLAT ENT PERU	Artículo 43 - Parágrafo	El proyecto de norma establece un plazo de dieciocho (18) meses para que los destinatario de la norma den cumplimiento a las disposiciones. Lo anterior, no se compadece con la actual violación de los derechos humanos a la salud y a la información de la población que no cuenta con un sistema de etiquetado que brinde la información clara, visible, veraz, suficiente y precisa acerca del contenido de los productos envasados y pueda contribuir a contrarrestar uno de los determinantes sociales de la aparición de enfermedades crónicas entre la población colombiana, cual es la ingesta de producto con exceso de ingredientes críticos. Cada día que pase sin que los colombianos cuenten con información se está prolongando la violación de sus
FENALCO	**Capítulo IV.** **Declaración de propiedades nutricionales.** **Artículo 16°. *Requisitos.*** **16.1 Requisitos Generales:** 16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada. b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.	La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO - y el mismo objeto de esta propuesta, reconocen que las etiquetas deben incluir información comprensible y extensiva que permita identificar la calidad e identidad Las declaraciones nutrimentales en la etiqueta de los alimentos ayudan a los consumidores a estar más informados sobre los productos que elige, a realizar comparaciones entre productos similares y a que se provea información veraz y necesaria para contribuir a una mejor selección que permita complementar su dieta de acuerdo a sus **necesidades individuales**. Es un hecho públicamente conocido que en la población colombiana aún persiste el déficit y bajos consumos de vitaminas, minerales y fibra, y consideramos que limitar el uso de declaraciones de estos nutrientes, que son importantes para la salud y nutrición, puede tener un impacto negativo sobre las ingestas. La comunicación de beneficios positivos a los consumidores es una manera importante para educar sobre los beneficios de los alimentos y cómo pueden incorporarlos a su dieta. Así mismo, fomenta la innovación y la mejora continua de los alimentos con niveles positivos de fibra, proteínas, vitaminas y minerales que contribuyen a lograr sus ingestas de nutrientes. Esta restricción podría desincentivar esos procesos de innovación y mejora. Creemos también que afecta el derecho de los productores y comerciantes a identificar y comunicar las cualidades de sus productos y el derecho del consumidor a tener insumos para tomar una decisión informada. Con su exclusión el más perjudicado es el consumidor, dado que no tendrían información clara y completa sobre los beneficios de los alimentos. Como quiera que el sistema de etiquetado propuesto sólo hace referencia a **advertir**, dejando de lado la posibilidad de comunicar atributos positivos contenidos en el alimento, se estaría contradiciendo lo dispuesto en los principios del etiquetado nutrimental de CODEX CAC/GL 2-1985 y con eso contraviene lo estipulado en el Artículo 2.4 del Acuerdo de Obstáculos

		En ese orden de ideas, nuestra propuesta en este sentido es **mantener las declaraciones nutrimentales siempre y cuando no se contrapongan con los sellos de advertencia**. Por ejemplo, si un producto tiene el sello de alto en azúcar no puede tener una declaración de reducido en azúcar. Esto está alineado a lo que vemos en regulaciones similares en Chile, México e incluso en las propuestas de Brasil y Canadá que están en consulta pública.
FENALCO	**Artículo 25°. Prohibiciones en declaraciones en salud.** Están prohibidas las siguientes declaraciones: 25.4 No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del presente reglamento técnico.	· La comunicación de beneficios positivos a los consumidores es una manera importante para educar sobre los beneficios de los alimentos y cómo pueden incorporarlos a su dieta. Así mismo, fomenta la innovación y la mejora continua de los alimentos con niveles positivos de fibra, proteínas, vitaminas y minerales que contribuyen a lograr sus ingestas de nutrientes. Creemos también que afecta el derecho de los productores y comerciantes a identificar y comunicar las cualidades de sus productos y el derecho del consumidor a tener insumos para tomar una decisión informada. Con su exclusión el más perjudicado es el consumidor, dado que no tendrían información clara y completa sobre los beneficios de los alimentos. En ese orden de ideas, nuestra propuesta en este sentido es **mantener las declaraciones en salud**
FENALCO	**Capítulo VII** **Evaluación de la Conformidad** **Artículo 34.** ***Procedimiento de Evaluación de la conformidad.*** **Artículo 35.** ***Documento para evaluar la Conformidad*** **.** **Parágrafo 1.** **Parágrafo 2.** **Artículo 36.** ***Esquema de certificación de producto:*** **Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos**	Este requerimiento representaría una barrera técnica al comercio y es contrario al Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio por ser una doble carga regulatoria de alto impacto en tiempos y costos. Como es de su conocimiento, en la actualidad, los alimentos están sujetos a la obtención del Registro, Permiso o Notificación Sanitaria previo a su En este proceso el productor o comercializador está obligado a conocer y cumplir con todas las normas requeridas y la misma Autoridad Sanitaria (INVIMA) hace la evaluación de la conformidad de los reglamentos aplicables. Los mecanismos de certificación en otros países de Latinoamérica están enfocados en temas de calidad y buenas prácticas de manufactura, por lo que no existe un proceso de evaluación de conformidad para temas de **rotulado**. Países como Chile y Perú que tienen implementado el rotulado frontal de advertencia, **no solicitan** la presentación de un certificado de En los proyectos se hace referencia al requerimiento del certificado de conformidad, según el Artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595/15, por lo que sugerimos respetuosamente revisar este requerimiento para evitar obstáculos técnicos al comercio y una
Sociedad Colombiana de Pediatría Reg. Bogota		Debe hacerse evidente que la implementación y regulación del etiquetado frontal de advertencia, del que se ocupan en este proyecto hace parte de una **Política Integral en Salud Pública** que debe incluir la Protección a la Lactancia Materna, La regulación a la publicidad de productos ultraprocesados, la garantía al cumplimiento de las indicaciones del Código Internacional para la Comercialización de Sucedáneos de leche materna (Apoyado en el decreto 1397 de 1992), la generación de Entornos Escolares Saludables, el impuesto a las bebidas azucaradas, así como el control y regulación de aporte de alimentos y donaciones a población vulnerable en catástrofes (evidenciada en la Pandemia actual) y en programas de gestión
Sociedad Colombiana Reg. Bogota		Solicitamos garantizar la inclusión de información pertinente y adecuada para personas invidentes.
Sociedad Colombiana Reg. Bogota	Artículo 2. campo de aplicación Puntos a y b.	Entendemos que las fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses y los alimentos de propósito médico Recomendamos además, lograr el cumplimiento de los acuerdos suscritos, como el Código Internacional
Sociedad Colombiana Reg. Bogota	Artículo 3. Definiciones de **azúcares añadidos** y de **azúcares libres**	Las definiciones de estos términos son claras y precisas. Deben mantenerse inalteradas en la Resolución que profiera el Ministerio de Salud.
Sociedad Colombiana Reg. Bogota	Artículo 10.1	Importante que la obligación de la declaración de nutrientes se haga por 100g del producto. Este aspecto debe mantenerse inalterado.
Sociedad Colombiana Reg. Bogota	Artículo 10.5.4. ordinal c)	Resulta indispensable la obligación que se impone a los destinatarios de expresar la cantidad de azúcares añadidos en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del proyecto de Resolución
Sociedad Colombiana de Pediatría Reg. Bogota	Artículo 10.7.1 ordinal e)	Debe garantizarse la declaración de contenido de todos los edulcorantes incluidos en los productos y garantizar que se incluya su cantidad. La utilización de edulcorantes y el uso de calificativos “LIGHT” o la descripción engañosa de “NO CONTIENE AZÚCAR” tiende a ser utilizada en productos que, si bien no la contienen, con frecuencia inducen al consumo de edulcorantes no calóricos que se han asociado en algunos estudios con incremento de peso, cambios en el apetito, aumento de riesgo de diabetes, Daher MI, Matta JM, Abdel Nour AM. Non-nutritive sweeteners and type 2 diabetes: Should we ring the bell?. Diabetes Res Clin Pract. 2019;155:107786. doi:10.1016/j.diabres.2019.107786.
Sociedad Colombiana Reg. Bogota	Artículo 15 Valores diarios de referencia	Consideramos importante aclarar que el término de “valores diarios de referencia” utilizado para el etiquetado, puede llevar a confusión al consumidor, y debería recibir el nombre de ¨Cantidades Estándar
Sociedad Colombiana Reg. Bogota	Artículo 22.1 ordinal c)	Debe quedar claro la definición y determinar cuál va a ser el término que debe ser utilizado “sin azúcares añadidos”, “sin azúcares agregados”, “sin azúcares adicionados”, particularmente para lo referente a
Sociedad Colombiana Reg. Bogota	Artículo 25.4	Ningún producto con exceso de azúcares, sodio o grasas saturadas, que en razón de la regulación tendría sello negativo, puede sugerir de ninguna forma al consumidor que el producto es bueno para la
Sociedad Colombiana Reg. Bogota	Artículo 32	El establecer la norma que implemente el etiquetado frontal de advertencia va en línea con las recomendaciones de la evidencia y ha sido reportado como punto crítico que debe hacer parte de una
Sociedad Colombiana Reg. Bogota	Artículo 32 Tabla 14	La importancia de tener en cuenta perfiles de nutrientes reconocidos y aceptados, como los utilizados en **Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia** 1. Modelo chileno* **Nutriente** / **Sólidos (100g)** / **Líquidos (100ml)** Sodio (mg) / 400 / 100 Azúcares totales* (g) / 10 / 5 Grasas saturadas (g) / 4 / 3 *Nótese que dado lo propuesto en el proyecto de Resolución, para el caso de Colombia debería hacerse la adaptación para azúcares añadidos, por lo que los valores deberían ser inferiores a 10 para sólidos y a 5 para líquidos 2. Modelo de Perfil de Nutrientes de OPS **Nutriente** / **Sólidos y líquidos** Sodio / ≥1 mg de sodio por 1 kcal Azúcares libres / ≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres Grasas saturadas / ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas ops&rlz=1C1CHYD_esCO571CO571&oq=perfil+ e&ie=UTF-8 manual-de-etiquetado-minsal-vf.pdf?sfvrsn=0
Sociedad Colombiana Reg. Bogota	Artículo 32.1 (símbolo circular)	en otras jurisdicciones de la región de advertencia (de hecho la señal internacional de tránsito PARE lo es e indica una acción inmediata) mientras que el sello circular se utiliza y percibe como un sello positivo, por lo que podría llegar a interpretarse de manera errónea. Por otro lado, al ser el sello octogonal el más utilizado en nuestro territorio Americano (Perú,Chile, México y Uruguay), la armonización de la normatividad lograría que existiera uniformidad en la información que recibe el
Sociedad Colombiana Reg. Bogota	Artículo 32.1 (texto)	Para los productos que contengan nutrientes críticos que superen o excedan los límites (Tabla 14) debe Ya que la percepción que genera el término “EXCESO” advierte de manera clara que el contenido
Sociedad Colombiana de Pediatría	Artículo 33	No recomendamos la utilización de un sello positivo, ya que el hecho de que el comestible ultra procesado no tenga sellos negativos no implica que sea deseable su consumo. Los únicos alimentos que podrían tenerlo deben ser naturales y mínimamente procesados (frutas, verduras, agua, productos orgánicos x ej.), el adjudicar a productos procesados este sello, resultaría en el incremento de su consumo, lo que como pediatras consideramos que se debe de desestimular. Específicamente recomendamos no colocar ninguna clase de sello positivo a los productos comestibles ultraprocesados, ya que estos llevan a la reducción del consumo de alimentos frescos y naturales y alimentos tradicionales regionales

<table>
<tr><td>Reg. Bogota</td><td></td><td>Ref.: Resolución 3803 de 2016 (2 2 AGO 2016)
Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA)</td></tr>
<tr><td>Sociedad Colombiana de Pediatría

Reg. Bogota</td><td>Artículo 43 - Parágrafo</td><td>Consideramos excesivo el plazo de dieciocho (18) meses para el inicio de la puesta en práctica del proyecto de ley, dada la velocidad a la que se produce la afectación en la salud de los consumidores que no cuentan con información pertinente, veraz y clara que permita tomar decisiones responsables que generen bienestar y estilos de vida saludables. Los cambios significativos evidenciados entre la ENSIN 2010 y 2015, que tiene interpretación tardía (Publicada casi 4 años después) hacen que la toma de decisiones no permita más dilaciones. Los consumidores tienen derecho a recibir información que modifique el riesgo de la aparición de enfermedades crónicas, cada vez más prevalentes en la población Por este motivo consideramos que el término por ninguna razón debe ser mayor a seis (6) meses.
La coyuntura actual relacionada con la Pandemia por COVID 19, aumenta la presión por una implementación rápida y efectiva, ya que la evidencia científica muestra una correlación de morbi-mortalidad elevadas relacionadas con Enfermedades no transmisibles, como Diabetes, Hipertensión arterial y Obesidad y por otro lado, la evidencia sugiere que la Pandemia aumenta el riesgo de incrementar los índices de obesidad, por lo que no se debe dilatar la implementación de esta norma.
https://www.icbf.gov.co/bienestar/nutricion/encuesta-nacional-situacion-nutricional
Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA)
https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7247450/
https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/32491091
https://www.nature.com/articles/s41574-020-0387-z</td></tr>
<tr><td>ACEMI</td><td>Octavo considerando</td><td>Se recomienda ajustar o clarificar la redacción del considerando “Que de acuerdo al estudio de carga de enfermedad realizado en el año 2017 por el Instituto de Evaluación y Medición de la Universidad de Washington para Colombia, el porcentaje de AVISAS (años de vida ajustados por discapacidad atribuible a los 10 principales

“que el exceso de peso se relaciona con graves complicaciones de salud y de AVISAS, el alto índice de masa corporal es uno de los mayores factores de riesgo, juntamente con la hipertensión y los factores dietarios.”

Este considerando parece sustentar la norma más en el problema de obesidad que en la evidente relación entre el consumo excesivo de estos nutrientes y las enfermedades cardiovasculares que son la principal causa de morbilidad y mortalidad en Colombia y el mundo.

Se sugiere incluir referencias claras en los considerandos a la carga de morbilidad y mortalidad a causa de las enfermedades cardiovasculares y la evidencia mundial que relaciona estas enfermedades con aspectos de riesgo asociados a la dieta como lo son el consumo excesivo de grasas trans, azucares añadidos y de sodio. Por ejemplo

Que en Colombia, las enfermedades cardiovasculares son la primera causa de mortalidad y ocasionaron el 52 % del total de fallecimientos; entre ellas, se resaltan las muertes por enfermedades cardio cerebrovasculares, que corresponden a la tercera parte de la mortalidad general y presentan una tendencia incremental en el tiempo (Departamento Administrativo Nacional de Estadística, 2017).

Que un análisis sistemático del estudio mundial de carga de la enfermedad estimó que, para 2017, los factores de riesgo asociados a la dieta se asociaron con 11 millones de muertes (IC 95 %: 10-12) y con la pérdida de 255 millones de años de vida ajustados por discapacidad (AVAD) (IC 95 %: 234-274). El mayor número de muertes y AVAD perdidos por esta causa a nivel mundial se relacionaron con la alta ingesta de sodio (3 millones de muertes y 70 millones de AVAD) y con la baja ingesta de frutas (2 millones de muertes y 65 millones de AVAD) (Collaborators

Que el Plan de Acción para la Prevención de la Obesidad en la Niñez y la Adolescencia de la OPS y ratificado por Colombia, insta a los gobiernos a elaborar y establecer normas para el etiquetado del frente del envase, que promuevan las elecciones saludables al permitir identificar los alimentos de alto contenido calórico y bajo valor</td></tr>
<tr><td>ACEMI</td><td>Numeral 6.4 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo</td><td>Se sugiere eliminar la frase “con fines de publicidad y mercadeo”, pues se considera que bajo ninguna circunstancia una asociación médica o de la salud puede o debe recomendar alimentos envasados o empacados para consumo humano.</td></tr>
<tr><td>ACEMI</td><td>Numeral 25.4. No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del presente reglamento técnico.</td><td>Es indispensable que ningún producto con exceso de azúcares, sodio o grasas saturadas pueda hacer ningún tipo de declaración que sugiera al consumidor que el producto es bueno para la salud o deseable para el consumo, particularmente de niñas, niños y adolescentes. En ese sentido, se recomienda que la prohibición se extienda no solo a las declaraciones de propiedades de salud, sino también a las declaraciones de lo que en el proyecto de Resolución se establece como “Declaración de función de los nutrientes”, “Declaración de propiedades de otras funciones”, “Declaración de propiedades nutricionales”, “Declaración de propiedades respecto a la reducción de</td></tr>
<tr><td>ACEMI</td><td>Artículo 32 Tabla 14</td><td>Se recomienda reconsiderar los límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sellos de advertencia contenidos en la Tabla 14. Es fundamental que los puntos de corte estén sustentados en la mejor evidencia disponible. En ese sentido, se sugiere tener en cuenta los siguientes modelos:

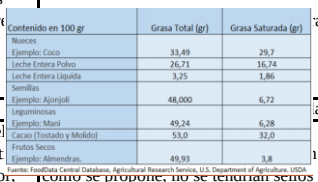
Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia

1. Modelo chileno*
<table><tr><th>Nutriente</th><th>Sólidos (100g)</th><th>Liquidos (100ml)</th></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>400</td><td>100</td></tr><tr><td>Azúcares totales* (g)</td><td>10</td><td>5</td></tr><tr><td>Grasas saturadas (g)</td><td>4</td><td>3</td></tr></table>*Nótese que dado lo propuesto en el proyecto de Resolución, para el caso de Colombia debería hacerse la adaptación para azúcares añadidos, por lo que los valores deberían ser inferiores a 10 para sólidos y a 5 para líquidos

2. Modelo de Perfil de Nutrientes de OPS
<table><tr><th>Nutriente</th><th>Sólidos y liquidos</th></tr><tr><td>Sodio</td><td>≥1 mg de sodio por 1 kcal</td></tr><tr><td>Azúcares libres</td><td>≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas</td></tr></table>res estándares de protección de la población,
a de que los límites establecidos se
lación.</td></tr>
<tr><td>ACEMI</td><td>Artículo 32.1. Forma del sello de advertencia</td><td>circular propuesto y en su lugar incorporar el
egión. Lo anterior teniendo en cuenta que:
1) En primer término existe mayor evidencia cientifica acerca de la utilidad del octágono de advertencia por lo que se debe preferir sobre el círculo,
2) La figura circular es ampliamente utilizada como símbolo de certificación de calidad a nivel mundial.
3) De acuerdo con lo establecido en las normas de la Comunidad Andina de Naciones (CAN), los Estados deben propender por armonizar sus reglamentaciones técnicas. Al respecto, se resalta que el octágono ha sido adoptado por todos los demás países de la Alianza del Pacífico (Chile, México y Perú), y por Uruguay, por lo que resulta congruente con el propósito de armonización que Colombia adopte un símbolo igual.

Por estas razones, se reitera la importancia de modificar la figura circular y adoptar el octágono en su lugar.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Considerando que los productos que contengan nutrientes que superen o excedan los límites establecidos en la Tabla 14 deben tener sello de advertencia, la expresión más precisa para describir este fenómeno no es “ALTO EN” como se establece el proyecto de Resolución, sino en cambio “EXCESO DE”.</td></tr>
</table>

ACEMI	**Artículo 32.1.**	El vocablo “ALTO” no describe el fenómeno de “superar un límite”, mientras que el término “EXCESO” da cuenta de que algo “*pasa más allá de la medida o regla”* como bien lo refiere la Academia de la Lengua Española. Por esta razón y con el ánimo de brindarle al consumidor información **precisa** acerca del contenido de un producto, conforme lo dispone el Estatuto del Consumidor (Ley 1480 de 2011), debe modificarse el uso del término “ALTO” por el Además del argumento lingüístico recién aludido, existe otra razón que debe ser considerada y es que el término “EXCESO” cumple el propósito de advertir, que es lo que se pretende al referirse a etiquetado frontal de advertencia. Por su parte, el término “ALTO” puede tener una connotación positiva. Lo anterior se constata en el propio proyecto normativo que en el artículo 24.1 indica que la expresión “*alto en el nutriente A”* puede ser utilizada
ACEMI ACEMI	**Art. 33. Sello positivo.** Cuando el alimento envasado cumpla con el contenido máximo de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas, definidos en la tabla 16, puede de manera voluntaria incluir el sello positivo, cumpliendo con las características, tamaños y ubicación definidos en el proyecto de resolución en comento. **Art. 33. Sello positivo.** Cuando el alimento envasado cumpla con el contenido máximo de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas, definidos en la tabla 16, puede de manera voluntaria incluir el sello positivo, cumpliendo con las características, tamaños y ubicación definidos en el proyecto de resolución en comento.	Se recomienda al Ministerio la eliminación de esta disposición con fundamento en: **1. Informa erróneamente a la población sobre la inocuidad y calidad de alimentos procesados y** Al permitir que los productos objeto de este reglamento técnico es decir alimentos procesados y ultra procesados, tengan un sello positivo, se promueve el consumo de alimentos que son nocivos para la salud o que no son nutritivos y generan un mensaje inadecuado a la población con respecto a la calidad e inocuidad de los alimentos. En este sentido, a nivel mundial y nacional tal como lo señalan las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de dos (2) años (GABA) se recomienda evitar los productos de paquete; con lo cual, el uso de estos sellos, resultan contradictorios al instar o incentivar su consumo. Esta medida pueden hacer pensar al consumidor que un producto al tener un sello positivo no genera riesgos para la salud y por tanto se pueden consumir indiscriminadamente su cantidad e instan a un consumo mayor de los mismos, lo cual, tratándose de productos procesados y ultraprocesados puede derivar en un consumo de sodio, azucares o grasas superiores a los establecidos (por ejemplo, al consumir más de un paquete o porción individual). Por esta misma razón estos sellos no deben ser usados en paquetes familiares, pues si bien pueden tener un contenido bajo de sodio, azúcar y grasa por cada 100 ml o 100 g pero al ser consumidos en mayores cantidades se puede ingerir niveles excesivos de los mismos. Así las cosas, se considera que estos sellos inducen al engaño o error sobre la inocuidad de los alimentos y bebidas y afectan la adecuada elección por parte del consumidor, así mismo, contradicen la característica del etiquetado señalada en el numeral 5.6 de este proyecto de resolución. Finalmente, se considera que un sello positivo de este tipo se debe limitar únicamente a los alimentos frescos y **2. Genera riesgos de responsabilidad civil al Estado.** En línea con lo anterior, el Ministerio de Salud al señalar y permitir como positivos algunos productos procesados y ultraprocesados, el Ministerio estaría “avalando” productos que pueden tener otro tipo de aditivo en sus ingredientes o que al ser consumidos en cantidades excesivas pueden ser perjudiciales para la salud. En consecuencia, esta situación o mandato **genera riesgos de responsabilidad civil para el Estado** en el marco del artículo 90 de la Constitución Política de Colombia, en la medida en que crea una expectativa en el consumidor sobre supuestos efectos benéficos para la salud o de riesgo reducido. Por ejemplo, podría suceder que un determinado producto no cumpla las expectativas “benéficas” que pretende garantizar este sello, esto generaría para el Estado la obligación de responder civilmente por los daños causados al consumidor por otros aditivos o por **3. Competencia del Ministerio.** El aval del Estado para permitir que los productos que cumplan con los límites de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas, son “positivos”, genera una expectativa para el consumidor en el sentido de que son positivos o benéficos para la salud, y en la práctica puede entenderse que contienen un aval por parte del Estado para su consumo, cuando lo cierto es que el cumplimiento de dichos límites, bajo desde ningún punto de vista puede ser Se sugiere precisar cuál sería la competencia del Estado para incentivar el consumo mediante un sello positivo, so pena de generar riesgos de nulidad de la norma.
ACEMI	**Artículo 43** - Parágrafo	El proyecto de norma establece un plazo de dieciocho (18) meses para que los destinatarios de la norma den cumplimiento a las disposiciones; al respecto no es claro el sustento que motiva el hecho de postergar por tanto tiempo estas disposiciones de gran importancia para la salud de la población, especialmente de niños, niñas y adolescentes, pues se trata de ajustes en etiquetas de productos cuya vida útil y rotación no es tan extensa. Por lo anterior, se recomienda reducir al máximo el tiempo de plazo para su implementación.
	ARTÍCULO 2. Parágrafo.	
SUPER DE ALIMENTOS S.A.S.	c) Productos sin procesar empacadas (frutas, verduras, leguminosas hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos).	Es necesario solicitar ampliación de la definición de “sin procesar”.
	e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2).	Consideramos muy pequeña esta área … en caso de 3 sellos, no se cuenta con espacio suficiente. Propuesta 50 cm.
	Literal g	Se Requiere definir Claramente que son productos “Artesanales”.
SUPER DE ALIMENTOS S.A.S.	Articulo 3°. Definiciones. Azucares añadidos:	No se deben incluir las “frutas” ni los zumos 100% de fruta , ni los vegetales del mismo tipo, dentro de este tipo de azúcares, es como decir que se debe incluir la Leche por su contenido natural de lactosa. Así mismo consideramos que no se deben incluir las frutas ni verduras por su contenido natural de azucares. Incluir las frutas en esta definición puede contribuir a desestimular en consumo de fruta, prioridad en un país que no cumple con la recomendación mundial de 5 porciones al día (frutas y verduras). “5 al día” Para mayor claridad, solicitamos incluir y definir loa

SUPER DE ALIMENTOS S.A.S.	Articulo 10° Condiciones generales para la declaración de nutrientes: 10.3 “Los valores de los nutrientes que figuran en la tablas de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado.”	Este enunciado excluye las 3 fuentes de elaboración de las tablas nutricionales mencionadas en el numeral 8,4,2 de la Resolución 333 ? Solo nos deja la opción a la industria el análisis ? 1. Por los altos costos que esto implica para la industria debe permitirse el cálculo por balance de masas en productos por lo menos en los productos que no declaren beneficios nutricionales o de salud. 2. En análisis de laboratorio se tiene una clara poca capacidad, pues a diario se evidencias demoras entre 15 a 30 días en responder, consideramos evaluar este punto.
SUPER DE ALIMENTOS S.A.S.	Articulo 12° Tabla 4. Cantidades de Referencia para Alimentos en General FRUTAS PROCESADAS “Todas las frutas enlatadas o congeladas, excepto las listadas en categorías separadas”	En este proyecto de Resolución se adiciona la palabra “PROCESADAS” excluyendo las “frutas frescas”, antes mencionadas en la Res 333/2011. Cual serán las porciones a controlar de : Frutas Frescas o mínimamente procesadas, frutas secas, jugos de fruta frescos o pasteurizados sin azúcar, troceadas, envasadas, refrigeradas y/o congeladas.? Para controlar las porciones que según OMS se deben consumir al día. (5 al día) ? Al eliminar los Porcentajes de Valores Diarios de Referencias (%VDR), quedamos sin Información e impacto Nutricional de los productos, pues Nos proporciona una base para saber el aporte de un nutriente según lo que se requiere a diario. Sugerimos, tomar de
		Considerando que Colombia es un país tropical y por ello contamos con luz solar todo el año, es necesario Incluir la declaración de la vitamina D ?
SUPER DE ALIMENTOS S.A.S.	Artículo 30°. Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional 30.5.2	El formato lineal menciona solamente declarar la composición por 100g, como este tipo de tabla se utiliza en espacios pequeños, se sugiere declarar la información para la porción o por unidad de empaque.
SUPER DE ALIMENTOS S.A.S.	33.1 Cumplir con los siguientes contenidos máximos para sodio, grasa saturada y azúcare añadidos:	 raleza grasa y grasa saturada, se deben tener excepciones algunos ejemplos:
		ar a PERU, pues los gráficos sobre fondo blanco se dificultan su impresión y
SUPER DE ALIMENTOS S.A.S.	Articulo 33 Sello Positivo: 33.4 Forma del sel positivo. Parágrafo. No se puede utilizar otro t de forma de sello positivo, ni cambiar el color, añadir, letras, ni tamaños, ni ubicación.	n las etiquetas, podría usarse el sello positivo, sin tener valores limite, pues así como se propone, no se tendrían sellos positivos en ningún producto
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo 1, Artículo 2	No es clara cuál es la consecuencia de que un alimento esté excluido de la aplicación del Reglamento Técnico. ¿Qué ocurre con esos alimentos en términos de declaraciones nutricionales, tabla nutricional, entre otros? ¿Bajo qué norma se pueden o deben regir los alimentos excluidos del ámbito de aplicación del Reglamento Técnico?
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo 1, Artículo 3	Aclarar definición de EDULCORANTE, que quede de la siguiente manera: *“Edulcorantes: Sustancias diferentes del azúcar que confieren a un alimento un sabor dulce y que están clasificadas en el CODEX como aditivos con la función tecnológica: EDULCORANTE. Los edulcorantes calóricos proporcionan calorías al cuerpo, mientras que los edulcorantes no calóricos son muy bajos en calorías o no contienen calorías.”*
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo 2, Artículo 9	El límite de Grasas Totales y grasas Trans para Aceites vegetales, los cuales son ingredientes culinarios y no productos de consumo directo, no debería aplicar para reporte en 100g o 100 mL debido a que esta no es una porción normal de consumo. Técnicamente un aceite vegetal presenta como resultado de la tecnología de refinación empleada contenidos de trans superiores al límite planteado actualmente, como el aceite de girasol y/o canola contenido 0.5% , soya contenido de trans 0.7% , palma y sus fracciones contenido de trans 0.4%. No es adecuado. Sugerimos mantener lo establecido en la Resolución 333 respecto de la declaración de nutrientes de grasa satuarada y grasa trans: menor a 0,5 se expresa como 9 (como lo
Team Foods Colombia S.A.	Artículo 10.1.	Solicitamos que se evalúe la declaración de nutrientes por 100gr y por porción. Lo anterior pues es posible que algunos alimentos tengan contenido inferior a 100gr, y su consumo recomendado sea en contenidos por mucho inferiores a 100gr. Esto, consideramos que puede inducir en error al consumidor sobre la información nutricional de los alimentos y su aporte a su dieta. La recomendación que hace la FDA es que la declaración de información nutricional se haga por porciones con el fin de facilitar la comparación de productos similarees pues refleja el consumo que las personas hacen típicamente. (https://www.fda.gov/food/new-nutrition-facts-label/how-understand-and-use-nutrition-facts-label) Es importante tener en cuenta que luego de un año de aplicación de la norma chilena, que se basa en el contenido de 100 g de producto, los productores optaron por indicar porciones arbitrarias dentro de los empaques como lo muestran las fotos adjuntas. Esta estrategia optada por la industria se mantiene hoy en dia y dá a entender al consumidor que para alcanzar los sellos el consumo debe ser mayor a 2, 3 y hasta 17 unidades de producto como se observa. Esto conduce a confusiones del tamaño de las porciones para los consumidores. Por esta razón, se recomienda mantener la indicación de porciones para facilitar la comparación. En alimentos como los aceites y sus mezclas, que son ingredientes para la elaboración de alimentos, rara vez se consumen 100gr, por lo que resulta más claro y más preciso para el consumidor que la información esté
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo II Artículo 11.1 literal C	Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión. En la tabla ubicada en la página 14, se debe ajustar el tamaño de la porción a los referentes internacionales de FDA.
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo II Artículo 15	Quitar las grasas trans de la tabla de valores diarios de referencia de nutrientes. Es contradictorio colocar un valor diario de referencia de ingesta y denominarlo "nutriente" si durante toda la resolución se genera la impresión de que las Grasas Trans son altamente perjudiciales y por esto deben ser poco consumidas o no
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo II Artículo 15	Ajustar valor diario recomendado de proteína de acuerdo al referente de la Unión Europea que lo establece en 50gr de proteína como ingesta diaria recomendada.
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo IV Artículo 16	Solicitamos eliminar la prohibición de hacer declaraciones nutricionales en los términos en los que está redactada. Esto, por cuanto desconoce que los alimentos que contienen este tipo de nutrientes como primer ingrediente, como lo es la grasa, hacen un aporte valioso a la dieta de la población colombiana. El consumidor tiene derecho a ser informado de los beneficios adicionales que los fabricantes de los alimentos han desarrollado para potenciar el poder alimenticio de sus alimentos. Por otra parte, es un desincentivo para la innovación de la industria de alimentos, que actualmente se encuentra desarrollando alimentos cuyas formulaciones realizan aportes nutricionales, como puede ser el caso de las vitaminas, En el atrículo 3 del mismo Proyecto de Resolución se reconoce que existen 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 Las únicas fuentes de estos ácidos grasos esenciales son los Aceites vegetales por lo tanto es fundamental que existan alimentos que proporcionen estos nutrientes y que puedan declarar los beneficios asociados. De igual manera, no se tiene en cuenta que la grasa ya que sea utilizada como un ingrediente culinario, ya sea en forma de aceite, manteca o margarina, o como ingrediente principal en alimentos procesados, cumplen una función importante en la nutrición de la población. El simple hecho de ser una grasa, o estar elaborado a partir de una grasa, no implica que no pueda aportar propiedad nutricionales. Impedir que el consumidor conozca los beneficios que esto puede representar para su dieta, que porsupuesto debe ser balanceada, consideramos que constituye una violación de sus derechos como consumidor a ser

Contenido en 100 gr	Grasa Total (gr)	Grasa Saturada (gr)
Nueces		
Ejemplo: Coco	33,49	29,7
Leche Entera Polvo	26,71	16,74
Leche Entera Liquida	3,25	1,86
Semillas		
Ejemplo: Ajonjolí	48,000	6,72
Leguminosas		
Ejemplo: Maní	49,24	6,28
Cacao (Tostado y Molido)	53,0	32,0
Frutos Secos		
Ejemplo: Almendras.	49,93	3,8

Fuente: FoodData Central Database, Agricultural Research Service, U.S. Department of Agriculture, USDA

		Subsidiariamente, solicitamos que se permita el uso de declaraciones nutricionales sobre nutrientes distintos al nutriente que corresponda sello de advertencia de la etiqueta del alimento respectivo. Es decir, que no pueda hacer una declaración sobre reducido en sodio si contiene un sello frontal de advertencia de sodio.
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo IV Artículo 16	Permitir declaración de fortificación o contenido de vitaminas, minerales, proteína y fibra en productos envasados con sellos de advertencia. La industria hace esfuerzos adicionales para garantizar que sus productos tengan valores agregados con ingredientes que aportan beneficios nutricionales, el limitar la comunicación de la presencia de estos ingredientes no le da valor agregado a las formulaciones, por lo cual hacer productos de mayor contenido nutricional se vería desmotivado para la industria por este
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo IV Artículo 18	Permitir declaración de disminución de grasa, azúcar y sodio en productos reformulados con esta finalidad, así tengan 1 sello en otra categoría. Al permitir la declaración de "bajo en" para productos reformulados para cumplir con este criterio aún teniendo un sello, se motivaría a la industria a invertir recursos en desarrollar productos con ajustes según esta resolución.
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo IV Artículo 18	Incluir frase aclaratoria sobre la estructura de la declaración para productos que naturalmente están exentos de un nutriente: “18.3 Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza, están exentos del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos o descriptores utilizados para describir el nivel del nutriente no deben dar a entender que es una cualidad exclusiva de ese producto, sino que se trata de una cualidad natural del alimento. En estos casos, únicamente se podrán utilizar mensajes del siguiente tipo: “el aceite de maíz naturalmente libre de sodio”, “el aceite vegetal naturalmente libre
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo IV Artículo 19	Alinear el valor definido como insignificante para grasas trans Tabla 9 grasos trans: ~~No contiene ácidos grasos trans (0g)~~ Contiene menos de 0,1 g de grasas trans
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo IV Artículo 19	Ajustar declaración de libre de sodio "contener menos de 5 mg de sodio" – Contiene menos de 0 mg de sodio. – El alimento no debe contener cloruro de sodio o cualquier otro ingrediente o aditivo que contenga sodio – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de sodio, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo IV Artículo 19	Ajustar declaración de Bajo en grasas trans No contiene ácidos grasos trans (<0.5g/100g) – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de ácidos grasos trans, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el Tener una declaración de Bajo en Trans que tiene la misma definición de Libre en Trans no permite flexibilidad en las formulaciones y sus declaraciones. Adicional si se permite tener una declaración de bajo en grasa total con 3g /100g inevitablemente se tendría un contenido mínimo de 0.012g de grasas trans (Contenido de trans en aceites) lo que no permitiría tener la declaración de bajo en trans.
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo V Artículo 25, numeral 25.4.	Sugerimos su eliminación. El hecho de que un alimento por su composición incumpla un perfil nutricional y eso implique que su etiqueta incluya un sello de advertencia, no elimina ni disminuye su función respecto de las propiedades en salud que se declaren. Consideramos que esta prohibición, que carece de cualquier tipo de sustento técnico, constituye una privación de información valiosa para los consumidores de información y que le puede llegar a representar un beneficio para su salud y que por tanto es información deseable. Por supuesto, deberá ser siempre información veráz, pero debe poderse comunicar a los consumidores de manera
Team Foods Colombia S.A.	Capítulo V Artículo 25, numeral 26	Se debe aclarar que los pronunciamientos de la Sala son vinculantes para el INVIMA y pueden ser utilizados por el público en general.
Team Foods Colombia S.A.	Artículo 32	Ajustar límites de contenido de nutriente conforme a lo definido por las referencias normativas del documento
Team Foods Colombia S.A.	Artículo 32.4	Debe exceptuarse expresamente a los aceites vegetales y sus mezclas. Si bien la redacción da a entender que los aceites y sus mezclas están exceptuados del etiquetado frontal de advertencia, al no ser productos a los que se les haya adicionado grasas, consideramos que es deseable que la norma sea lo más precisa posible para evitar inconvenientes en la aplicación e interpretación de la misma. Debe quedar de la siguiente manera: Alimentos envasados exceptuados: Quedan exceptuados del etiquetado frontal de advertencia los productos que están en el parágrafo del del artículo 2 del presente reglamento técnico y los alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas (incluyendo aceites vegetales y sus mezclas) y/o azúcares.
Team Foods Colombia S.A.	Artículo 33.2.	Sugerimos su eliminación. El sello positivo debe aplicar cuando se está en ausencia de los sellos de advertencia porque el alimento cumple con los contenidos máximos establecidos. En esta medida, consideramos injusto que si un alimento cumple con los contenidos máximos pero su primer ingrediente es una grasa, no pueda incluir el sello positivo. Estamos de acuerdo en que si incumple y su primer ingrediente es grasa, o azúcar añadida o sodio, no se pueda incluir el sello positivo. Un alimento o bebida no puede ser calificado en sí mismo como saludable (“bueno”) o menos saludable (“malo”), puesto que su efecto sobre la salud del consumidor dependerá también de otros factores, como la frecuencia y cantidad de consumo, entre otros. Adicionalmente, los límites seleccionados corresponden a normas propuesta en Chile donde al inicio de aplicación el país empezó con 74,2% de población con sobrepeso (https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2017/11/ENS-2016-17_PRIMEROS-RESULTADOS.pdf) y para 2019 la OCDE reportó un 74% de sobrepeso (https://www.diarioconcepcion.cl/pais/2019/10/14/chile-lidera-obesidad-entre-paises-de-la-ocde-gobierno-anuncia-consejo-asesor.html#:~:text=Los%20%C3%BAltimos%20datos%20publicados%20por,y%20Estados%20Unidos%20(71%25) Manteniendose como el primer pais en latinoamericaco mayor obesidad. Todo etiquetado frontal debería basarse en un sistema de perfiles nutricionales que mida la calidad nutricional global de alimentos y bebidas, a través de algún algoritmo basado en principios de densidad de nutrientes a promover y a limitar. Los nutrientes o componentes del algoritmo podrían basarse en aquellos que las propias Guías alimentarias colombianas han considerado en su reciente actualización. Hay numerosos algoritmos que podrían ser utilizados si bien, en cualquier circunstancia, como sugiere la bibliografía y el sentido crítico, la elección de un sistema de perfiles nutricionales debe basarse en estrictos estudios de validación que permitan por lo menos tres resultados: corroborar que su capacidad de discriminación de alimentos sea consistente con los grupos alimentarios de las Guías alimentarias; corroborar su capacidad de discriminar entre calidades diferentes al interior de cada categoría; y corroborar que la categorización de alimentos del sistema sea consistente con la caracterización de la calidad nutricional de la población según algún índice de calidad nutricional como el SAIN Lim por ejemplo (Tharrey M, Maillot M, Azaïs-Braesco V, Darmon N. From the SAIN,LIM system to the SENS algorithm: a review of a French approach of nutrient profiling. Proc Nutr Soc. 2017 Aug;76(3):237-246.). Los altos umbrales de los sistemas OPS y Chile se reflejan en muy altos porcentajes de discriminación, porcentajes que disminuyen en los otros dos sistemas. A la vez, el análisis de sensibilidad y

		Así pues, sería deseable realizar investigaciones locales que aporten evidencia sobre al menos los siguientes aspectos: La percepción de los consumidores sobre la esencialidad de los alimentos, su percepción de "saludabilidad" y su relación con los mensajes de las Guías alimentarias; El uso actual y las barreras del etiquetado nutricional, frecuencia y cantidad de consumo, que permitan de manera local y diseñada para los colombianos seleccionar los niveles de nutrientes a limitar para su
Team Foods Colombia S.A	Artículo 34	Sugerimos su eliminación. No queda claro si el certificado de conformidad es un requisito para comercializar el producto, y si el mismo será exigible a partir de la entrada en vigencia del Reglamento Técnico. ¿Qué estrategias ha implementado el Gobierno Nacional para asegurar que en el país se cuenta con la capacidad técnica para atender las implicaciones de esta norma? ¿Va a ser un requisito para la expedición del registro sanitario?. ¿Qué estrategias implementará el Gobierno Nacional para que la exigencia de este certificado de conformidad no desestimule la industria de alimentos? ¿Han estimado el costo que tendrá para la industria esta obligación?
PINZON	No aplica	La mayoría de nuestros clientes nacionales o internacionales, con venta de sus productos a nivel regional, expresan
PINZON PINZON & ASOCIADOS	No aplica	Cuando el producto provenga de un país con normatividad similar y en consecuencia ya tenga sellos, semáforos o advertencias similares ¿Es posible que sea comercializado en Colombia sin tener que hacerle adecuaciones? en otras palabras ¿Es posible que se entienda cumplida la norma nacional con sellos de advertencia del exterior?
PINZON		
PINZON PINZON & ASOCIADOS	Articulo 34	¿ Es posible que la Evaluación de la conformidad, sea emitida por el mismo fabricante o su laboratorio de confianza y esta se entienda dada bajo gravedad de juramento? Le preocupa a los fabricantes que gozan de sus propios laboratorios asumir un mayor gasto.
PINZON PINZON & ASOCIADOS ABOGADOS S.A.S.	No Aplica	Recomendamos generar claridad en lo que se refiere a productos alimenticios, como materias primas, destinados al sector gastronómico que en esencia no deberían cumplir con esta normatividad al no requerir de registro sanitario. Lo que ocurre es que existen productos que tienen registro pues se vende en varias presentaciones comerciales y apuntan tanto al consumidor final como al sector antes mencionado. Por ello todas sus presentaciones tienen incluido el registro sanitario, pero aun así las
Jolifoods S.A.	Articulo 2 Paragrafo d Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: d) ingredientes culinarios: azúcar , panela, miel , vinagre, sal y especias	Consideramos que se deben incluir los productos que son sucedáneos de estos ingredientes culinarios , por ejemplo un sirope de miel si bien no es miel su función/uso en los alimentos es la misma y estos quedarían sujetos al etiquetado si no se Mezclas para condimentar Condimentos Siropes con sabor a miel Miel de agave Etc. Las dosis de uso de estos tipos de ingredientes son bajas
Jolifoods S.A.	19.2 Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral..	Para proteína si el 15% de 70 g de proteína (VDR) es 21g, en 100g es el 10,5% en el producto, tecnológicamente para determinados productos como una bebida Láctea o un yogurt griego bebible no es posible lograr un producto de buenas características sensoriales
Jolifoods S.A.	Articulo 19 19.1 Excelente fuente: por 100g o 100ml, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos	Para proteína si el 30% de 70 g de proteína (VDR) es 21g, en 100g es el 21% en el producto, tecnológicamente es muy complicado lograr un producto de buenas características físicas.
Jolifoods S.A.	Articulo 3 También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo.	Consideramos que debe darse un anexo o una referencia objetiva de cuanto debe ser la cantidad esperada de azucares en un jugo de cierta fruta.
Jolifoods S.A.	Articulo 10 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado.	Este punto deja ambiguo el criterio de que es representativo.
DON MAÍZ S.A.S.	CAPITULO I ARTÍCULO 3: Definiciones Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia	Detallar cuales son las enfermedades no transmisibles a las que se hace alusión.
DON MAÍZ S.A.S	ARTÍCULO 3: Definiciones	Incluir definición de Alimento Procesado
DON MAÍZ S.A.S	CAPITULO II ARTÍCULO 9. Tabla 1. Expresión de Valores	Primera columna aparece cortada la información Tercera Columna: aproximación matemática: Especificar si 237,5 se aproxima hacia arriba o abajo
DON MAÍZ S.A.S	CAPITULO II ARTÍCULO 9. CAPITULO II ARTÍCULO 9. Tabla 2. Cantidades no significativas	Especificar si camia la expresion de Calorias a Kilocalorias
DON MAÍZ S.A.S	CAPITULO II Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. Numeral 10,3	Especificar la metodología de plan de muestreo
DON MAÍZ S.A.S	CAPITULO II Artículo 10°. Numeral 10.5.5 Vitamina A, vitamina D, hierro y zinc.	Confirmar que cambio el calcio por el Zinc y se elimina Vit C.
DON MAIZ S.A.S	CAPITULO II ARTÍCULO 12 Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General	Incluir arepas, empanadas y Ají.
DON MAIZ S.A.S	CAPÍTULO III ARTÍCULO 15 Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes	Columna 3: Texto incompleto
DON MAIZ S.A.S	CAPÍTULO VI ARTÍCULO 28 Numeral 28.1	Aclarar si en negrilla también se ponen valores
DON MAIZ S.A.S	CAPÍTULO VI	Especificar grosos de líneas divisorias de información en las Tablas Nutricionales

DON MAIZ S.A.S	Artículo 30°.	Especificar grosos de líneas divisorias de información en las Tablas Nutricionales
FENAVI	**CONSIDERANDOS (página 3)**	**Que, de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.** **Eliminar este considerando, porque esta norma no está relacionada con requisitos sanitarios.** **En el AIN solo se tuvo en cuenta la información de 14 empresas de las 1700 que se encuentran en el censo; insuficiente participación para tomar decisiones de este tipo, que implican la expedición de una reglamentación que impacta a la Debe garantizarse un porcentaje representativo de la industria de alimentos, para que se logre tener una información suficiente y sólida que permita tener en cuenta la realidad de la industria y lograr una norma equilibrada con la**
FENAVI	**Artículo 2, Campo de aplicación. parágrafo C**	**Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos).** **Se solicita que se incluya en este listado enunciativo los huevos frescos, son productos totalmente naturales sin ningún**
FENAVI	**Artículo 2, Campo de aplicación parágrafo C**	**Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos).** **Es importante aclarar que el pollo entra dentro de la clasificación de "carnes"**
FENAVI	**Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional.**	**Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo** **Consideramos que este es un requisito radical. Pueden existir excepciones por ejemplo en alimentos que son frescos, que no han sufrido modificación ni adición de compuestos o aditivos, pero que científicamente se han comprobado beneficios en su consumo. Ejemplo: el huevo y el pollo. Las asociaciones científicas, con evidencia científica pueden recomendar el consumo de estos alimentos, donde las guías nacionales o internacionales lo recomiendan, es el caso de frutas, verduras, Este es un tema de responsabilidad que debe asumir cada asociación.**
	Artículo 10. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.1	**La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción.** **La declaración de los nutrientes se debe hacerse por porción, ya que podría crear confusión en el consumidor, debido a que en muchos productos la porción es más pequeña que los 100g. La información debe ser muy cuidadosa como se presenta, lo que se quiere es que el consumidor tenga la información adecuada para tomar decisiones y no es real generar datos y alertas principalmente, con un valor como los 100g que no corresponden con lo que en realidad se consume. Se van La declaración de nutrientes debe hacerse POR PORCION que es la cantidad de referencia habitualmente consumida. Estos valores por porción están definidos internacionalmente.**
FENAVI	**Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.2**	**El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.** **Incluir dentro del numeral una excepción para los productos de peso variable, teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 32209/2020, particularmente lo establecido en el parágrafo del artículo 3; expedida por la Super Intendencia de Industria y Comercio - SIC, esto evitará que se generen conflictos de competencia positivos, entre las entidades.** **El tamaño de la letra debe ser acorde al área o tamaño del empaque. Se debería definir tamaño de letra por rangos de áreas de empaque; ya que por lo general las normas que reglamentan la información que debe ir en los alimentos, definen que deben estar declarados en la cara principal de exhibición y cada vez se complica la inclusión de todos estos**
FENAVI	**Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. Parágrafo 10.3**	**Los métodos analíticos para determinar la cantidad del nutriente deben ser apropiados para los ensayos correspondientes y, preferentemente, se utilizarán métodos publicados en normas internacionales, regionales o nacionales u organizaciones técnicas reconocidas.** **Es importante, que se considere la utilización de referencias bibliográficas, tablas de alimentos del país y referentes internacionales, en el país el acceso a muchos de estos análisis por capacidad de laboratorios es muy limitada.** **Esto afecta a medianas y pequeñas industrias lo que hace que la norma sea poco equitativa con los pequeños productores.** **Es importante que se dé claridad en la norma, si se deben declarar calorías de grasa y colesterol.**
FENAVI	**Artículo 12, tabla 5, Cantidades de referencia para alimentos en general**	**Huevo – huevo fresco.** **Es importante aclarar que la norma no contempla el huevo fresco, sin embargo, se recomienda que la porción o la cantidad de referencia sea de 100 gr porque si las declaraciones de nutrientes y de salud se deben hacer en 50 gr, el huevo perdería por estos valores la oportunidad de hacer estas declaraciones.** **Pasaría a ser un alimento sin beneficios nutricionales y todos sabemos por evidencia científica que el huevo cumple con funciones importantes al incluirlo dentro de la dieta.** **Se recomienda solo incluir huevo enriquecido y donde se pueda hacer declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes y a una porción equivalente a 100 gr** **Ejemplo: huevo con omega 3**
	Artículo 12, tabla 5, Cantidades de referencia para alimentos en general.	**Huevo - Sustitutos de huevo** **Cantidad para reemplazar un huevo de 50 g** **Hay ovoproductos que no representan el aporte nutricional total de un huevo de 50 gr.** **La cantidad de referencia debe ser 100 gr** **Se sugiere incluir un ítem denominado ovoproductos o derivados del huevo o alimentos a base de huevo** **Ejemplo: clara de huevo pasteurizada, clara de huevo deshidratada, entre otros.**
FENAVI	**Artículo 12, tabla 5, Cantidades de referencia para alimentos en general**	**Productos de la pesca, carnes y sus derivados** **Es importante aclarar que el pollo entra dentro de la clasificación de "carnes"**
	Artículo 12, tabla 5, Cantidades de referencia para	**Productos de la pesca, carnes y sus derivados.** **No están incluidos alimento derivados del pollo como Nuggets, adobados, cocidos, entre otros.** **En este tipo de alimentos con variaciones de peso y de contenido de nutrientes deberían establecer unos rangos, en los que se tenga en cuenta promedios. Por ejemplo, contenido de sodio entre 200 a 600mg.**

FENAVI	**Artículo 12, tabla 5, Cantidades de referencia para alimentos en general**	
	Artículo 12. Tabla 4.	
FENAVI	**Artículo 15°. Valores diarios de referencia.**	**Los valores de referencia de proteína pasaron de 50 g a 70 g.** **Esto hace el huevo no sea fuente de proteína** **Para poder cubrir el 15% del VDI por una proteína de excelente calidad cómo es la proteína del huevo la porción del huevo o la cantidad de referencia debe ser de 100 gr.** **Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes** **Cambiaron casi todos los valores y unidades de medidas eso afecta los aportes y las declaraciones, por lo que recomendamos que la referencia para huevo sea de 100 gr, igual a lo que están manejando en los otros alimentos.**
FENAVI	**Artículo 15°. Valores diarios de referencia.**	**Los valores de referencia de proteína pasaron de 50 g a 70 g** **Esto hace que el pollo disminuya el % de cubrimiento de proteína (DRI).** **El incremento de 50 a 70 gramos para proteína elimina productos buena fuente de esta, como cárnicos a base exclusivamente de pollo.** **Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes** **Cambiaron casi todos los valores y unidades de medidas eso afecta los aportes y las declaraciones.** **Este aumento en las RDI de proteína puede ocasionar en el consumidor desinformación, ya que alimentos que este clasificado dentro del grupo de alimentos fuentes de proteína, salen sin justificación de esta clasificación. Alimentos que son nutritivos pueden pasar sin evidencia a ser poco nutritivos.**
FENAVI	**Artículo 15°. Valores diarios de referencia.** **Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes** **Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia** **Tabla No. 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia**	**Sodio: 2000 mg** **Nutriente** **Solidos (100g)** **Sodio (mg)** **400** **Es importante tener en cuenta que se redujo la RDI de sodio y que los productos que tengan más de 400 mg de sodio (y que este sea adicionado) deben tener sello de advertencias.** **En el caso de todos los embutidos de pollo (jamones, salchichas, molidos, etc.) se van a ver afectados.** **También hay que tener en cuenta que hay un proyecto de resolución** **que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones y estos valores están en promedio para el sodio entre 600** **Se sugiere:** **1. Dejar el valor para el sello de advertencia entre 600 y 700 mg** **2. Unificar los valores en los dos proyectos de resolución, porque crea confusión en la industria de alimentos en general.** **3. Declarar los nutrientes por porción ya que está más relacionado con la cantidad de consumo.** **Para la industria bajar estos contenidos de sodio es dispendioso, ya que el sodio cumple muchas otras funciones en la producción de alimentos y requiere de mucha investigación y desarrollo para lograr sustituirlo, la reducción debe ser gradual, como ya se había propuesto.**
FENAVI	**Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: Excelente 19.1 Excelente fuente:**	**Por 100g o 100ml, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes** **En la norma 333 este valor es de 20%** **Esto excluye que, en términos de proteína, el <u>huevo</u> no pueda declarar su aporte de proteína y en huevos enriquecidos el valor puede variar.** **Es importante tener en cuenta que el huevo es el alimento que aporta la proteína de mayor valor biológico.** **En el caso del <u>pollo y sus derivados</u>, con el % de valor diario de la proteína en 70 g, y con la exigencia del 30% para calificar un producto como excelente fuente de proteína, tampoco lo lograrían la mayoría de cortes y productos, a sabiendas que es una proteína de alto valor biológico. Muchos de ellos están catalogados como buena fuente de proteína, pero con estos valores propuestos pueden dejar de serlo sin estar acorde con lo real.**
FENAVI	**Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: 19.2 Buena fuente:**	**Por 100g o 100ml, el alimento debe contener 15 - 29% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes** **En la norma 333 este valor es de 10%** **Esto excluye que en términos de proteína el huevo no pueda declarar su aporte de proteína y en huevos enriquecidos el valor puede variar.** **Por lo anterior solicitamos, se revisen los valores, especialmente para productos con alto contenido de proteína, al cual se le podría fácilmente esta declaración.**
FENAVI	**Artículo 30°. Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional.**	**Puede Crear confusión cuando el consumidor lea el aporte nutricional en porción o en 100 g de producto.** **Se debe verificar si en la tabla nutricional no se declara % de cubrimiento del VDI (es confuso), solicitamos revisar y dar claridad en este aspecto ya que es prioritario para la construcción de la tabla nutricional y para dar claridad a los**
	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia **Tabla No. 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia**	**Nutriente** **Solidos (100g)** **Liquidos (100ml)** **Sodio (mg)** **400** **150** **Grasa Saturada (g)** **4** **3.5** **Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.**

FENAVI		**Esto afecta a los derivados de carne, por supuesto a los mixtos y de pollo (jamones, salchichas, Nuggets), por lo que como se dijo anteriormente, esta reducción de Sodio debe hacerse de manera gradual sin afectar la producción, las características del producto, ni un impacto económico crítico por disminución de ventas.** **Se debe tener en cuenta un trabajo adelantado conjuntamente entre el Ministerio de Salud y la Industria en la construcción de un proyecto de resolución que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones y estos valores están en promedio para el sodio entre 600 y 700mg; valores que están relacionados con unas metas definidas en esta, y en las que varias empresas ya se encuentran trabajando para lograrlas; lo establecido en este proyecto no está en línea con la definición de metas y no se podría lograr por parte de la industria una disminución tan radical cuando ya lo viene haciendo de manera gradual y como se ha indicado con la dificultad de encontrar ingredientes que permitan dar la misma** **Límite de contenido de Grasa para sello de advertencia debe incrementarse a 5 g%.** **Los sellos de advertencia deben hacerse sobre LA PORCION que es la cantidad de referencia habitualmente consumida**.
FENAVI	**Artículo 33. Sello Positivo**	**Cuando el alimento envasado cumpla con todos los siguientes criterios técnicos, puede de manera voluntaria incluir el sello positivo, cumpliendo con las características, tamaños y ubicación definidos en el presente reglamento técnico.** **Como se plantean los valores a reportar en esta norma, una amplia lista de alimentos con contenidos nutricionales valiosos, no podrán hacer uso de este sello, ni dar indicaciones sobre los buenos aportes y se estará dando una información a medias que desinformará al consumidor.**
FENAVI	**Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad.**	**Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico.** **Consideramos que no debería tener que acudirse a organismos certificadores en los términos del artículo 34; lo anterior genera un costo que no es acorde a las cargas que deben asumir las empresas, además eso tampoco fue incluido en el AIN. Para los efectos, el Ministerio de Salud cuenta con los mecanismos de inspección, vigilancia y control establecidos en la Resolución 1229 de 2013 a partir de los cuales podrá verificar el cumplimiento de lo establecido en el proyecto normativo.**
	Artículo 43.	**Tiempo para regir el reglamento una vez publicado en el Diario oficial debe incrementarse a 24 meses, para lograr que la industria logre las adaptaciones y cambios que se requieren.**
Gastronomia	**CONSIDERACIONES**: Párrafo 9: "Que dentro de los factores de riesgo de enfermedad cardiovascular se encuentran la hipertensión arterial y la hipercolesterolemia; según la Encuesta Nacional de Salud de 2007, el 22,82 % de la población de 18 a 69 años presentó cifras de presión arterial elevadas y el 7.82% presentó hipercolesterolemia (colesterol total por encima de 240 mg/dl). Se estima que aproximadamente el 62% de los casos de hipertensión se relacionan con la ingesta excesiva de sal en la alimentación; mientras **que la hipercolesterolemia se relaciona con la ingesta excesiva de grasas saturadas y trans, y constituye por su prevalencia el segundo factor de riesgo para enfermedad cardiovascular.**	Incluir esta mención: el estudio más representativo por su cobertura y análisis sobre la relación de los alimentos con las enfermedades no transmisibles publicado el año anterior, 2019 en la revista Lancet, denominado "*Efectos sobre la salud de los riesgos alimentarios en 195 países, 1990-2017: un análisis sistemático para el Estudio Global de la Carga de Enfermedades 2017*". En términos generales, **el estudio reveló que una alimentación con bajo contenido de frutas frescas y secas, hortalizas, cereales integrales y semillas, y/o elevado consumo de sodio, bebidas azucaradas y ácidos grasos trans se asocia con muertes por enfermedades cardiovasculares, cáncer y diabetes, más que con cualquier otro factor de riesgo, incluido el consumo de tabaco. Los factores de riesgo alimentarios de la diabetes están estrechamente asociados a dietas bajas en frutas, cereales integrales, frutos secos y semillas, y altas en carnes y alimentos y bebidas azucaradas. Y para el caso de obesidad, es el consumo excesivo de azúcares, grasas totales, grasa saturada y alto consumo de alimentos ultraprocesados con un estado de sedentarismo.** Así mismo desde el área de preparación de alimentos se tienen en cuenta todas las medidas estratégicas que se adoptan. Por ello, que consideramos tener en cuenta las conclusiones de la referencia antes citada. Así mismo consideramos que grasa trans provenientes de grasas y aceites procesados debe ser eliminados. Porque la evidencia científica ha demostrado que afecta la salud en varios sistemas. Se debe considerar pertinentes la presencia de las grasas trans naturales propias de los alimentos.
Gastronomia	Artículo 2. Campo de aplicación. Parágrafo, exceptúan: a); d) ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. g) definición de alimentos artesanales	a) Lactantes hasta 12 meses d) No incluye aceites y margarinas que son ingredientes básicos culinarios. Debería incluirse una definición de ingrediente culinario, para poder dejar específicas las excepciones tales como sal, azúcar o si se pudieran incluir otros después. g) No es claro en los ejemplos, ¿Lo que no está en ese listado no está exceptuado? Ejemplo: Tamales, lechona enlatada, arroz de leche. Bocadillos, arequipe o dulce de leche, almojábana. Helado de paila. Obleas. Panelitas, entre otros.
Gastronomia	Artículo 3. Definiciones	Hace falta: **Colesterol** Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal. Es citado más adelante
Gastronomia	Artículo 3. Definiciones	Azúcares añadidos, no es clara la definición ¿y cuál es la referencia para tal definición? Debe incluir listado de lo que se considera como azúcar añadido. Hace falta ingrediente culinario. Y alimentos artesanales. Hace falta: **Plato principal de una comida**. Es una preparación o combinación de alimentos que hace una contribución significativa a una comida, de tal forma que la porción declarada sea mayor a 180 g y su contenido no es menor de 40 g para cada uno de por lo menos dos (2) alimentos diferentes de dos (2) de los siguientes cuatro (4) grupos: – Pan, Cereal, Arroz y Pastas. – Frutas y verduras. – Leche, yogur y quesos. – Carnes, aves, pescados, huevos, nueces y leguminosas. El alimento debe ser presentado de una manera que pueda ser reconocido como un plato principal, es decir, no como una bebida o postre
Gastronomia	Artículo 3. Definiciones	Hace falta: **Porción.** Esta referida en el Artículo 12. Tamaño característico de las porciones. Una "porción" o el "tamaño de una 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. La porción del alimento que se declare en la etiqueta debe determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo
Gastronomia	Artículo 3. Definiciones	**Hace falta:** **Prebióticos.** Oligosacáridos y polisacáridos no digeribles que favorecen un crecimiento selectivo de bacterias benéficas dentro del intestino, modificando favorablemente el balance microbiano. **Probióticos.** Cultivos vivos de microorganismos, generalmente bacterias, que sobreviven al tránsito a través de las partes superiores del intestino, y particularmente al ambiente ácido del estómago, adhiriéndose y colonizando el intestino y
Gastronomia		Hace falta: **Producto tipo comida**. Es el alimento que hace una contribución significativa a la dieta total diaria, de tal forma que, la porción declarada sea mayor a 300 g y que contenga no menos de 3 porciones de 40 g cada una, de alimentos o combinaciones de estos, a partir de 2 o más de los siguientes cuatro (4) grupos: – Pan, Cereal, Arroz y Pastas.

	Artículo 3. Definiciones	– Frutas y verduras. – Leche, yogur y quesos. – Carnes, aves, pescados, huevos, nueces y leguminosas. Si a bien está definido el Valor de referencia de nutriente, no se tiene su aplicación cuando en el cuadro de Información Nutricional no lo establece. Debe registrar cuando del %VD se está en cada porción del alimento. El consumidor informado decide su consumo.
Gastronomia	Artículo 5. Características del etiquetado nutricional	5.4. Se recomienda eliminar la palabra "estimular" y redactar así: **Aplicar los principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte y bajo la ética y responsabilidad social en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública**
Gastronomia	Artículo 10. Condiciones generales para la declaración de nutrientes	10.1 La declaración debería hacerse por la porción, porque realmente esto es lo que la persona consume y no por 100 g 10.5.1. Adicionar: Energía, el valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) y **opcionalmente relacionar Kilojulios (kJ)** inmediatamente de las calorías. Es la forma correcta de definir.
Gastronomia	Capitulo III Valores diarios de referencia de nutrientes	¿Cuál es la referencia científica y técnica de respaldo para hacer las modificaciones en los valores que se venían trabajando en la Res? No 333/20112 ¿Cuál es el fundamento para modificar la cantidad de la mayoría de los nutrientes? ¿Por qué no aparecen Biotina, Manganeso, Cromo, Molibdeno, Cloro y Flúor en la tabla de referencia? ¿Se van a poder usar y declarar en la etiqueta o esto ya no deja que se utilicen ni se declaren? Cuál es la evidencia científica para tal eliminación.
Gastronomia	Artículo 10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaría.	Debe adicionar: las cantidades de proteína… debe expresarse en **100** gramos **y** por porción del alimentos de acuerdo con los siguientes... ya que el cuadro de información nutricional así lo relacionan. De acuerdo con la evidencia científica fuertes, el tipo de ácido graso contenido en la grasa saturada y otras fracciones como es la presencia de vitamina A y E dentro de la matriz que constituye la grasa; marca la diferencia para estimar un valor No se puede seguir manteniendo el estigma de que la grasa saturada es malsana, y por ende se limita su consumo a un mínimo, sin antes saber la calidad de grasa saturada aportada; y definir si es una grasa proinflamatoria
Gastronomia	10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos:	Debe eliminarse grasa trans, de acuerdo con la directriz de OPS 2008 Las Américas libres de grasas trans. Y la Guía OMS 2018 denominada REPLACE. Debe adicionar: azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en **100** gramos **y** por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos
Gastronomia	Artículo 18. Condiciones generales para la declaración de propiedad relacionadas con el contenido de nutriente.	18.3 haca falta: "naturalmente libre de…"
Gastronomia	Artículo 19. Términos o descriptores para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes	19.1. Excelente fuente debe ir definido por porción, NO por 100 g de producto. Accesibilidad a los valores del 30% es muy alto adicionado que la proteína la han incrementado un 28,5% en el VR. Adicionalmente los alimentos en su mayoría no se consumen en 100 g sino en porción. Al revisar en el caso de leche. Puede llevar a un consumo excesivo de nutrientes.
Gastronomia	Artículo 19. Términos o descriptores para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes.	De forma: 19.1.1.2. Ácidos Grasos Omega 3 19.1.1.2. Grasas monoinsaturadas (**cambiar numeración**)
Gastronomia	19.1.1.4. Grasas insaturadas: al menos un 70% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas insaturadas y las grasas insaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto.	EL valor del 70% de ácidos grasos insaturados, es un valor estimado de donde, pues la presencia de diferentes fracciones de ácidos grasos no permitiría aplicar a ningún alimento en este porcentaje que es muy alto en la práctica no es real.
Gastronomia	19.2 Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral	En 100 g o 100 ml no aplica ser fuente de un nutriente con un rango que subieron del 10 al 15. Eso significa reformular todos los productos en especial micronutrientes que deben ir con un mayor valor por su disponibilidad en su vida útil. Debe ser por porción
Gastronomia	19.4 Bajo en Tabla 10. Requisitos para el descriptor Bajo en	Nutrientes: requisitos para el descriptor Bajo en por 100 g o 100 ml. NO, debe ir por porción. En grasa saturada en 100 g o 100 ml es absolutamente bajo los valores declarando en 100g y menos en 100 ml. Debe ser por porción Se debe declarar bajo en grasa saturada si el alimento contiene 25% menos AGS del alimento en referencia. **Para grasas trans:** no debería existir dentro de los valores declarados aponiéndose al objetivo de la guía REPLACE de OMS 2018 y al proyecto de 13° PGT OMS 2019-2023 de eliminar las grasas trans de producción industrial.
Gastronomia	19.8 Fortificación	Debe ser por porción no por 100 g o 100 ml
Gastronomia	Tabla 12	¿Cuál es la referencia y justificación para el uso de esos parámetros de fortificación?
Gastronomia	Artículo 20. Condiciones para la declaración de propiedades nutricionales comparativa	20.3.3. La información indicada en los numerales 18.3.1 y 18.3.2. No aparecen en el documento. ¿A qué se refieren? Los numerales del 18 va solo al 18.3 no hay más.
Gastronomia	Artículo 21. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades comparativas. 21.1. Reducido en: tabla	Requisitos (100 g o 100 ml) Debe ir es por porción. Y la energía proveniente de grasas saturada no representa más del 10% del valor energético total. Con mayor razón debe ir declarado en porción
Gastronomia	Capítulo V Declaraciones de propiedades de salud Artículo 23. Requisitos	Se recomienda dejar los requisitos generales de la Res. 333/2011 que enuncian: a. Deben basarse en una evidencia científica y el nivel de la prueba debe ser su-ficiente para establecer el tipo de efecto que se declara y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y la evidencia se debe b. Deben efectuarse de forma tal que, permita al público entender la información proporcionada y el significado de esa información con relación a una alimentación diaria. c. La cantidad del alimento que debe consumirse para obtener el beneficio argu-mentado debe ser razonable en el contexto de una alimentación normal. d. Si existen otros factores determinantes para cumplir con los efectos sobre la salud se deben enunciar. Ejemplo: "Ejercicio físico regular y consumo de calcio". e. Si existen otros factores asociados a la enfermedad o trastorno de la salud se debe mencionar que esta depende de otros factores asociados. Ejemplo: "La enfermedad cardiovascular depende de muchos factores. Dietas bajas en grasa y colesterol pueden ayudar a disminuir el riesgo de enfermedad cardiovascular". f. Si el beneficio argumentado se atribuye a un nutriente en el alimento, para el cual se ha establecido un valor de referencia, dicho alimento debe ser: - "Alto en", "buena fuente de" el nutriente, en el caso que se recomiende un incremento en el consumo; o - "Bajo en", "reducido en", o "libre del" nutriente, en el caso que se recomiende una reducción en el consumo. g. Si el efecto anunciado en las declaraciones de propiedades de salud se atribuye a un nutriente o constituyente del alimento, deben estar disponibles los métodos analíticos validados y reconocidos internacionalmente para cuantificar el h. La expresión de las declaraciones de propiedades de salud debe hacerse en térmi-nos condicionales, utilizando palabras como: "puede"; "podría"; "ayuda"; "contribuye a".
Gastronomia	Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgo de enfermedad	De forma. 24.2. otras declaraciones de propiedades de función: estas declaraciones de propiedades "concimen" concierne… Así mismo, debería enunciarse, al principio, que el consumo regular …. Y al final, dentro de una dieta o alimentación balanceada
Gastronomia		

	Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgo de enfermedad	Cambio de número en el artículo, sería el “25”. Y siguientes cambiarían
Gastronomia	Artículo 24. Declaración de propiedades de reducción de riesgo de enfermedad	En el párrafo dos después del enunciado del artículo, debe enunciar: con un consumo regular del alimento. Porque se define que por sí solo con un solo consumo no se tiene en efecto de reducción de riesgo.
Gastronomia	Articulo 28 Condiciones Especificas	28.2 párrafo segundo, debe eliminarse grasas trans Adicionar: 28.5 El % de Valor Diario, definido como el aporte del nutriente en % por porción. Es un herramienta comprensible para el consumidor cada vez que se refiere a su consumo del nutriente especifico cuanto se consumó del 100 de lo
Gastronomia	Articulo 29 Formatos de tabla de información nutricional	Hace falta el % de Valor Diario (%VD) esta contemplado dentro de las definiciones y así es un herramienta educativa para el consumidor, al recomendarle que cada vez que consuma una porción esta consumiendo el x% de lo que necesita al día.
Gastronomia	Articulo 30.1 Formato vertical estándar	Figura, los calculo presentados no corresponde a la matemática de regla de tres simple. (Calorías en porción 180 en 100 g es 450 cal), (Grasa total en porción 10 g y en 100 es 25 g), (Grasas trans en porción 1 y en 100 es de 2,5 g) (Carbohidratos totales porción 24 g en 100 es 60 g), (Azúcares añadidos 1 en porción y en 100 g es 2,5g), (Proteína 3 g en porción y en 100 g 7,5 g), (Sodio en porción 400 mg en 100 sería 1000 mg). Es importante dimensionar el impacto de los valores en 100 g saca Así mismo se recomienda las unidades del peso como es gramos (g) sea colocada en seguida de calorías o nutriente correspondiente Así mismo se debe mantener el % VD que aporta la porción para que, desde la educación nutricional, el consumidor conozca que cada vez que ingiere esa porción está aportando a su nutrición el tanto % del nutriente. Situación que con 100 g no se
Gastronomia	Numeral 30.2 Formato simplificado	En la figura 2 Formato simplificado utilizar los valores correspondientes de calorías, grasa saturada, grasa trans, carbohidratos, azúcar añadido, proteína y sodio en 100 g pues no corresponden a la regla de tres simple, como se evidencio
Gastronomia	Numeral 30.3 Formato tabular y lineal	Expresa solo dimensiones de etiqueta
Gastronomia	Numeral 30.4 Formato tabular	En la figura 3 ídem al comentario de la figura 1 y 2
Gastronomia	Numeral 30.5.2	No se relaciona el numeral 30.5.1. Y solo listar en 100 g de producto incurre en error real de lo aportado en ese envase pues no son 100 g solo son 40 g y de igual forma corregir los valores de la figura 1, 2 y 3 en esta figura 4. Se percibe una infirma que no corresponde.
Gastronomia		De acuerdo con Tabla 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia en la etiqueta del alimento Para lograr comprensión apreciación de valor nutricional con valores límites de los tres nutrientes, a continuación, unos ejemplos de aplicación: Ejemplo 1, ponqué con cobertura de chocolate de 20 g porción **Para el caso de grasa satura** en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 3 g en porción y en 100 g es de 15 g; SELLO DE ADEVERTENCIA. **Para el caso de azúcar añadida** 10 g cuando es sólido en 100 g Aporta 6 g y en 100 g es de 30 g. SELLO DE ADEVERTENCIA **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 25 mg en porción y en 100 es de 125 mg. No sello de advertencia. Ejemplo 2. Albóndigas en salsa (lata) 162 g 5 unidades. Porción 65 g, número de porciones 2,5 aproximadamente (en lata) **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 2 g y en 100 g es de 3 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 1 g y en 100 g es de 1,5 g. No selo de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 430 mg y en 100 es de 661 mg. SELLO DE ADVERTENCIA. Ejemplo 3. Saltin Galletas – crackers tradicional. Porción 32,5 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 1 g y en 100 g es de 3 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No selo de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 270 mg y en 100 es de 830 mg. SELLO DE ADVERTENCIA. Ejemplo 4. Galletas chips sabor a chocolate. Porción 40 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 6 g y en 100 g es 15 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 14 g y en 100 g es de 35 g. SELLO DE ADVERTENCIA. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 40 mg en porción y en 100 es 100 mg. No sello de advertencia. Ejemplo 5. Galletas salada con harina de trigo integral. Porción 26 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g A grasa saturada 1,5 g y en 100 g es de 5,7 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 2 g y en 100 g es de 7,69 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 190 mg en porción y en 100 es 730 mg. SELLO DE ADVERTENCIA. Ejemplo 6. Galletas wafer con crema. Porción 30 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g A grasa saturada 3,5 g y en 100 g es de 11,6 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 10 g y en 100 g es de 33 g. SELLO DE ADVERTENCIA. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 25 mg en porción y en 100 es 83 mg. No sello de advertencia. Ejemplo 7. Pan fit tajado. Porción 39 g (2 rodajas) **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es de 0 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 1 g y en 100 g es de 2,56 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 290 mg en porción y en 100 es 743 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 8 Margarina esparcible. Porción 10 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 5 g y en 100 g es 50 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia.

	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia	**Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 100 mg en porción y en 100 es 1000 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 9 Margarina cocina. Porción 14 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es 28,5 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 100 mg en porción y en 100 es 714 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 10. Arepa Porción 50 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es de 0 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 25 mg en porción y en 100 es de 50 mg. No sello de advertencia Ejemplo 11. Arepa con queso Porción 50 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es de 8 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 210 mg en porción y en 100 es 420 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 12. Arepa Dulce con queso Porción 50 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es de 8 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 7 g y en 100 g es de 14 g. SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 210 mg en porción y en 100 es 420 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 13. Bebida de coco. Porción de 200 ml **Para el caso de grasa** satura en 3,5 g cuando es líquido en 100 ml Aporta grasa saturada 2 g y en 100 g es de 1 g; No sello de advertencia. **Para el caso de azúcar añadida** 5 ml. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 150 mg** cuando es líquido en 100 ml. Aporta 150 mg en porción y en 100 es de 75 mg. No sello de advertencia. Nota: tiene edulcorante Stevia y según esto no puede usar Sello Positivo. Ejemplo 14. Queso fresco semigraso. Porción 30 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 3 g y en 100 g es de 6 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 170 mg en porción y en 100 es 566 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 15. Queso Graso doble crema. Porción 25 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es 16 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 210 mg en porción y en 100 es 840 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 16. Panelitas de dulce con leche y coco. Porción 20 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 3 g y en 100 g es 15 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 8 g y en 100 g es de 40 g. SELLO DE ADVERTECIA. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 30 mg en porción y en 100 es de 150 mg. No sello de advertencia. Ejemplo 17. Lechoneria. Lechona Porción 200 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 10 g y en 100 g es 5 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 780 mg en porción y en 100 es 390mg. No sello de advertencia Ejemplo 18. Arequipe. Porción 30 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 1,5 g y en 100 g es 5 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 15 g y en 100 g es de 50 g. SELLO DE ADEVERTENCIA. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 65 mg en porción y en 100 es 216 mg. No sello de advertencia Ejemplo 19. Panela instantánea. Lechona Porción 13 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es 0 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 10 g y en 100 g es de 77 g. SELLO DE ADEVERTENCIA. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 15 mg en porción y en 100 es 115 mg. No sello de advertencia Ejemplo 20. Almojábana. Lechona Porción 74 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g

Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es 5,4 g; SELLO DE ADVERTENCIA
Para el caso de azúcar añadida 10 g.
Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia.
Para el caso sodio 400 mg cuando es sólido en 100 g.
Aporta 389 mg porción y en 100 es 525 mg. SELLO DE ADEVERTENCIA
Ejemplo 21. Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate instantánea Porción 20 g
Para el caso de grasa satura en 4 g cuando es sólido en 100 g
Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es 0 g; No sello de advertencia
Para el caso de azúcar añadida 10 g.
Aporta 13 g y en 100 g es de 65 g. SELO DE ADVERTENCIA
Para el caso sodio 400 mg cuando es sólido en 100 g.
Aporta 25 mg porción y en 100 es 125 mg. No sello de advertencia
Ejemplo 22. Empanadas de carne. Porción 20 g
Para el caso de grasa satura en 4 g cuando es sólido en 100 g
Aporta grasa saturada 0.5 g y en 100 g es 2,5 g; No sello de advertencia
Para el caso de azúcar añadida 10 g.
Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia
Para el caso sodio 400 mg cuando es sólido en 100 g.
Aporta 90 mg porción y en 100 es 450 mg. SELLO DE ADVERTENCIA
Ejemplo 23. Yuca congelada. Porción 94 g
Para el caso de grasa satura en 4 g cuando es sólido en 100 g
Aporta grasa saturada 3.5 g y en 100 g es 3,7=4 g; SELLO DE ADVERTENCIA
Para el caso de azúcar añadida 10 g.
Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia
Para el caso sodio 400 mg cuando es sólido en 100 g.
Aporta 330 mg porción y en 100 es 351 mg. No sello de advertencia
Ejemplo 24. Arveja congelada. Porción 85 g
Para el caso de grasa satura en 4 g cuando es sólido en 100 g
Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es 0 g No sello de advertencia
Para el caso de azúcar añadida 10 g.
Aporta 4 g y en 100 g es de 4,7 g. No sello de advertencia
Para el caso sodio 400 mg cuando es sólido en 100 g.
Aporta 95 mg porción y en 100 es 112 mg. No sello de advertencia
Ejemplo 25. Crema de champiñones en polvo. Porción 13 g
Para el caso de grasa satura en 4 g cuando es sólido en 100 g
Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es 0 g No sello de advertencia
Para el caso de azúcar añadida 10 g.
Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia
Para el caso sodio 400 mg cuando es sólido en 100 g.
Aporta 620 mg porción y en 100 es 4769 mg. SELLO DE ADVERTENCIA
Ejemplo 26. Crema de tomate en polvo. Porción 13 g
Para el caso de grasa satura en 4 g cuando es sólido en 100 g
Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es 0 g No sello de advertencia
Para el caso de azúcar añadida 10 g.
Aporta 3 g y en 100 g es de 23 g. SELLO DE ADVERTENCIA
Para el caso sodio 400 mg cuando es sólido en 100 g.
Aporta 540 mg porción y en 100 es 4153 mg. SELLO DE ADVERTENCIA
Ejemplo 27. Leche en polvo entera Porción 26 g
Para el caso de grasa satura en 4 g cuando es sólido en 100 g
Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es 15 g SELLO DE ADVERTENCIA
Para el caso de azúcar añadida 10 g.
Aporta 10 g y en 100 g es de 38 g. SELLO DE ADVERTENCIA
Para el caso sodio 400 mg cuando es sólido en 100 g.
Aporta 95 mg porción y en 100 es 365 mg. No sello de advertencia
Nota: es adecuado que un alimento básico con grasa saturada de calidad se debe colocar sello de advertencia. Se amerita analizar la calidad de la grasa saturada.
Ejemplo 28. Leche entera en polvo Orgánica. Porción 26 g
Para el caso de grasa satura en 4 g cuando es sólido en 100 g
Aporta grasa saturada 4,5 g y en 100 g es 17 g SELLO DE ADVERTENCIA
Para el caso de azúcar añadida 10 g.
Aporta 10 g y en 100 g es de 38 g. SELLO DE ADVERTENCIA
Para el caso sodio 400 mg cuando es sólido en 100 g.
Aporta 95 mg porción y en 100 es 365 mg. No sello de advertencia
Nota: ¿qué tipo de grasa saturada contiene? ¿Se justifica el sello de advertencia?
Ejemplo 29. Leche entera en polvo con adición de vitaminas y minerales. Porción 26 g
Para el caso de grasa satura en 4 g cuando es sólido en 100 g
Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es 15 g SELLO DE ADVERTENCIA
Para el caso de azúcar añadida 10 g.
Aporta 9 g y en 100 g es de 34 g. SELLO DE ADVERTENCIA
Para el caso sodio 400 mg cuando es sólido en 100 g.
Aporta 95 mg porción y en 100 es 365 mg. No sello de advertencia
Nota: ¿qué tipo de grasa saturada contiene? ¿Se justifica el sello de advertencia?
Y AL TENER UN SELLO DE ADVERTENCIA NO PUEDE HACER DECLARACIÓN DE NUTRIENTES

Conclusión: alimentos de consumo habitual de la canasta familiar como un pan o una galleta de sal o de dulce, o un ponqué, una arepa, arepa con queso fresco o doble crema; o carne en albóndiga, bebida de coco o una panelita de leche y coco llamada cocada, arequipe, así como la leche entera entre otros por porción con frecuencia regulada según su uso se denota ser parte de una alimentación saludable; pero cuando se estima por 100 g o ml, lo cataloga con estos SELLOS DE ADVERTENCIA de uno o dos nutrientes por esos valores absolutos que llevan a 100 g o ml; que por tradición no se consume en estas cantidades de 100 y si aportan otros valores nutricionales importantes en el balance de macro y micro nutrientes de Así mismo alimentos de tradición en la cultura colombiana como es la Lechona que por su preparación con sal aporta d sodio 780 mg que corresponde al 39% por porción, pero como se declara por 100 este baja a 390 mg por 100 g y no tendría sello de advertencia. Es una contradicción de esta norma.
En el caso de sopa cremas en polvo de champiñones no es coherente declarar en 100 g. Así mismo para la crema de tomate.

		De acuerdo con el ejercicio anterior, se recomienda que debe declarar por porción y bajo los valores de referencia nutricional establecidos en una dieta de 2000 calorías al día. Por ello es necesario tener el % de Valor diario ofrecido por la porción consumida. Es una herramienta de orientación nutricional para el consumidor. Se propone alto en azúcar y alto en sodio; ya que son los dos nutrientes críticos claramente definidos por la evidencia científica fuerte actualmente; según uno de los últimos estudios que establece la relación causal entre la calidad de la alimentación y las enfermedades no transmisibles según el estudio de carga global de enfermedades realizado por GBD 2017 Nutriente de riesgo: sodio y azúcar añadida. Bajo los valores estimados en este proyecto. Grasa saturada debe establecer la calidad de cada uno de los ácidos grasos que la componen y si tiene o no otros nutrientes y biocomponetes como antioxidantes, para que así se beneficie y se lleve a cabo la diferenciación del tipo de grasa saturada Por lo anterior, se establecerá que se defina la composición de la grasa saturada y si aporta ácidos grasos saturados de cadena corta y no contiene ácidos grasos esenciales ni aporta otros biocomponetes, debe aplicar la directriz de grasa
Gastronomia	Articulo 32 **Etiquetado frontal de advertencia**	Debería establecerse que, para efectos del etiquetado frontal de advertencia, el cálculo para su uso debe hacerse con base en la forma final de consumo, que es en la porción. ¿En el caso de polvos, el contenido en el producto reconstituido o Las figuras negras seleccionadas deben revisarse la aceptación por parte del consumidor final. Evaluadas mediante estudios independientes bajo metodología apropiada que valide los datos que internacionalmente se están aceptando. Por ejemplo, el caso de España para el año 2021 van a adoptar el Nutri-score, una vez evaluado con estuios metodologicocos bien establecidos con consumidor final en donde establece el valor del alimento por su contenido y beneficio. No por la imagen
Gastronomia	Articulo 32 **Etiquetado frontal de advertencia**	Debería establecerse que, para efectos del etiquetado frontal de advertencia, el cálculo para su uso debe hacerse con base en la forma final de consumo, que es en la porción. En el caso de polvos, el contenido en el producto reconstituido o **Grasa saturada**: Revisar y actualizar los conceptos sobre las nuevas evidencias científicas fuertes, para estimar a la grasa saturada como un nutriente crítico como tal. Revisar la matriz de la grasa saturada en donde se evidencie composición de sus diferentes ácidos grasos saturados y si está acompañado de vitamina A y E, como fuente de antioxidantes. Ejemplo: se reconoce el aceite de oliva como aceite saludable. Así mismo se tiene el aceite de palma que por sus características ofrece similares efectos sobre la salud que el aceite de oliva. ¿Se tiene en Colombia suficiente evidencia científica valida y fuerte sobre estudios en los cuales los consumidores se les presentó varios tipos de etiquetado simultáneamente para que se pueda evaluar con base en análisis estadísticos, cuál es el que tiene un mayor efecto benéfico sobre el consumidor, incluyendo los que están proponiendo? La respuesta es NO; debido a que los estudios (dos) estudios que se han llevado a cabo en Colombia, no representa un consenso acerca de cuál es el tipo más adecuado de etiquetado frontal para inducir al consumidor a comprar productos con mejor calidad nutricional. Se recomienda, de acuerdo con los resultados de otros países que llevan más de 10 años trabajando sobre este tema, que no son replicables dado las diferencias culturales, educativas y estratificación entre los países, se lleve a cabo un estudio teniendo en cuenta los diferentes segmentos de la población desde el punto de sexo, estrato socioeconómico, nivel de educación, situación geográfica (ciudad, pueblo y zonas rurales) y rangos de edad; sobre se evalúen los diferentes tipos de etiquetado adoptados en otros países con consumidores finales; bajo un diseño metodológico y estadístico y realizado por independientes expertos; más aún cuando la percepción de los alimentos por parte del consumidor actual está sufriendo un profundo cambio gracias a la información que recibe hoy por los medios globales de la informática y está influenciando a nivel ¿Así mismo la tabla de los valores entre máximo para sello de advertencia y a partir de … para sello positivo, que pasa con los valores intermedios entre estas dos categorías que han formado?
Gastronomia	Articulo 33 Sello Positivo	**Numeral 33.1 Contenidos máximos adicionados o añadidos:** **Ejemplo 1 Bebida de coco** **Para el caso de grasa** satura en 2 g cuando es líquido en 100 ml 200 ml porción aporta grasa saturada 2 g y en 100 g es de 1 g; SELLO POSITIVO. **Para el caso de azúcar añadida** 1 g Para 200 ml porción aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. SELLO POSITIVO **Para el caso sodio 40 mg** cuando es líquido en 100 ml. Se tiene 150 mg en porción y en 100 es de 75 mg. NOTA: qué pasa con Sodio, no tiene sello de advertencia, pero tampoco clasifica en sello positivo. ¿Qué pasa entre los rangos de 40 mg a 151mg de sodio en líquido en 100 ml? No tienen opción de hacer declaración de sello alguno en este Así mismo pasa con los otros dos elementos (grasa saturada y azúcar añadida) tanto en gramos como en líquido; hay rangos. Se concluye que debe declararse sobre porción con los valores estimados en la table de los máximos para sello positivo.
Gastronomia	33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y no calóricos	De acuerdo con la normatividad sanitaria están aprobados a nivel internacional y nacional como aditivos alimentarios bajo un IDA de seguridad, porque se limita su uso en la formulación de productos alimentarios para declaración. A la luz de la evidencia científica a hoy se ha demostrado la seguridad en su uso en alimentos y bebidas. Hoy día se usa el sinergismo que existe técnicamente entre los diferentes edulcorantes naturales y no; calórico y no calóricos para lograr un perfil de sabor optimo en beneficio de un menor calórico del producto.
Gastronomia	Observaciones finales	La adopción e implementación de un sistema de etiquetado frontal (de advertencia y sello positivo) amerita ir acompañado de una **campaña de información al consumidor** (EDUCACIÓN NUTRICIONAL) para lograr su objetivo en cuanto a lo que significa, consumir un alimento saludable o con advertencia dentro de un contexto de alimentación diaria. Cuál es el plan de socialización y capacitación en los diferentes niveles para garantizar que llega al consumidor final. Y adicionalmente, cuál es el seguimiento del efecto del etiquetado sobre los consumidores con el paso del tiempo para evaluar su efectividad y proponer las medidas educativas y protocolos que sean necesarios para lograr que el consumidor pueda tener la mejor capacidad de elección de sus alimentos Como Corporación Academia Colombiana de Gastronomía, nos comprometemos a ser un facilitador de la adecuada manejo e interpretación del rotulado nutricional general y formación de hábito alimentarios saludable dentro de la cultura alimentaria
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	EPIGRAFE	Se considera importante tener en cuenta que el epígrafe de la norma sea un único reglamento de rotulado tanto general como nutricional, con el fin de disminuir la cantidad de documentos normativos evitando diferentes interpretaciones en cuanto a su Por lo anterior, se propone modificar el epígrafe de la siguiente manera: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado general, nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
	CONSIDERANDO. (Página 2):	

Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	*"(…) Que de acuerdo al estudio de carga de enfermedad realizado en el año 2017 por el Instituto de Evaluación y Medición de la Universidad de Washington para Colombia, el porcentaje de AVISAS (años de vida ajustados por discapacidad atribuible a los 10 principales factores de riesgo en Colombia), que el exceso de peso se relaciona con graves complicaciones de salud y de AVISAS, el alto índice de masa corporal es uno de los mayores factores de riesgo, juntamente con la hipertensión y los factores dietarios (…)"*	Se sugiere revisar el término utilizado para años de vida ajustados por discapacidad, dado que internacionalmente se conoce como AVAD ó DALY: Concebido como indicador para valorar carga de enfermedad. El término AVISA corresponde a años de vida saludable perdidos.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	***CONSIDERANDO*** *(…) Que entre los principales factores de riesgo de enfermedad cardiovascular se encuentran la hipertensión arterial y la hipercolesterolemia; según la Encuesta Nacional de Salud de 2007, el 22,82 % de la población de 18 a 69 años presentó cifras de presión arterial elevadas y el 7.82%*	…la prevalencia de hipertensión arterial en personas de 18 a 69 años afiliados al SGSSS se encontraba en 7,235. Fuente: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/dia-mundial-hipertension-2017.pdf Se propone incluir la situación de la prevalencia de la HTA en los rangos de edad 18 a 69 años encontrada en la "Bodega de datos de SISPRO consultada 12 de mayo 2017" como oficial publicada por el MSPS.
Dirección de Alimentos y	CONSIDERANDOS	Se sugiere incluir: Que en el año 2009, Colombia publicó la Ley 1355 de 2009 "Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**Artículo 1°. *Objeto***	A fin de alinear el proyecto con la resolución 5109 de 2005 de etiquetado general de alimentos y que remite al reglamento de rotulado nutricional que expida el Ministerio como se señala en el numeral 2 del artículo 4 "…Si en el rótulo o etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la **Artículo 1°. *Objeto*.** La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se establecen las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos y bebidas envasados o empacados para consumo humano, con el objetivo de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y Adicionalmente, en las definiciones de la Resolución 5109 de 2005 se incluye "ROTULADO O ETIQUETADO: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación".
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	***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*	**Incluir dentro del alcance de la Resolución:** **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, ***en cuyos rótulos o etiquetas se declare información nutricional, propiedades nutricionales, propiedades de salud, o cuando su descripción produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud.*** **En este mismo artículo se considera necesario mencionar lo indicado en la Resolución 2508 de 2012** *"Artículo 6° todo alimento envasado que contenga grasas trans y/o saturadas, independientemente a si se hace o no algún tipo de declaración de propiedades nutricionales o declaración de propiedades de salud, se deberá declarar y presentar la tabla de información nutricional, de acuerdo a los siguientes requisitos:* *- 6.1. El contenido de grasas trans sea igual o superior a 0,5 g por porción declarada en la etiqueta, independientemente del origen de la grasa* *6.2. El contenido de grasa saturada sea igual o superior mayor a 0,5 g por porción declarada en la etiqueta, independientemente del origen de la grasa ."*
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 2 Parágrafo	Se sugiere incluir en el parágrafo de este artículo, con respecto a la normatividad vigente, lo siguiente: c) Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas. d) azúcar, panela, vinagre, sal y especias. e) Unidades pequeñas cuya superficie más amplia sea inferior a 10 cm^2 f) Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 2 Parágrafo	**De no considerar la sugerencia de inclusión, es importante tener en cuenta las siguientes observaciones para el parágrafo del artículo 2°** **Para el literal C:** En este literal se incluyen las carnes sin procesar, es importante que se definan que las carnes a las cuales se les realiza inyección de salmueras, como las de aves, que se consideran con el proceso de "marinado", en la resolución 0402 de 2002, sean consideradas como carnes procesadas ya que se les realiza la adición por inyección de Salmueras, y que quede claro que debe realizar las declaraciones correspondientes de acuerdo al reglamento que se está proponiendo. Igual que deba cumplirse para las carnes de diferentes especies animales a las que se les realice el proceso de inyección de salmueras
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 2 Parágrafo literal d	Se sugiere revisar si la **panela saborizada** también estaría dentro de estas excepciones de aplicación. Esto teniendo en cuenta que entraría en la categoría de alimento envasado que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo, cualquier azúcar libre, e ingredientes que contengan agregados azúcares libres. El termino culinario se suscribe a una cocina, sin embargo, todos los productos mencionados bien pueden ser ingredientes de la composición de un producto industrializado. En ese sentido, no es claro el propósito de la excepción. Por otra parte, para personas con un régimen nutricional estricto esta información en este tipo de productos puede llegar a ser necesaria. Así mismo, ¿bajo qué parámetro se incluye la panela como ingrediente culinario? **La RAE define culinario**: El concepto se emplea como adjetivo para referirse a aquello vinculado a la cocina. De acuerdo a lo emitido por OPS: https://www.paho.org/ecu/index.php?option=com_content&view=article&id=1135:clasificacion-alimentos-sus- Grupo 2. Ingredientes culinarios · Los ingredientes culinarios son sustancias extraídas de componentes de los alimentos, tales como las grasas, aceites, harinas, almidones y azúcar; o bien obtenidas de la naturaleza, como la sal. · Por otro lado, no se encuentra definido Ingredientes culinarios en la reglamentación nacional.
Dirección de Alimentos y	Artículo 2 Parágrafo literal g	Actualmente en la legislación no se encuentra definido que es un "alimento artesanal". Se debe definir muy bien el término artesanal para tener claridad al momento de otorgar un registro sanitario de alimentos y al momento de realizar las acciones Adicionalmente, no es claro cuál es el propósito de la excepción considerando el valioso aporte calórico de estos productos. En el país se cuenta con un sin número de "alimentos artesanales" y que no se limitan a los allí descritos. En este literal se sugiere eliminar herpo, ya que de acuerdo a lo establecido como artesanal (fabricado con las manos sin intervención de equipos tecnológicos), los herpos se elaboran de manera industrial en las regiones colombianas.

Bebidas - INVIMA		Adicional a esto, estos productos también son consumidos por niños, existen por ejemplo herpos con presentaciones para la lonchera y son productos con alto aporte de calorías, que pueden tener impacto en la obesidad. Se sugiere eliminar esta excepción, dado que desde siempre el MinSalud ha manifestado que el concepto Artesanal no existe, que la norma es una y así se debe cumplir, independiente del tamaño y condiciones socioculturales del productor.
Dirección de Alimentos y	Artículo 3. Definiciones. Azúcar.	Es pertinente indicar el compuesto "sacarosa" y no las fuentes de extracción lo cual limita en caso de que surjan nuevas fuentes de la misma.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 3. Definiciones. Azucares añadidos.	Señalar *"…y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas…"* se considera confuso ya que los si los azúcares están presentes naturalmente en la miel y en los zumos, no pueden considerarse azúcares añadidos. Por otra parte, el texto *"...También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo",* no es claro como definición, además del texto se entiende que los concentrados de jugos son azucares añadidos, lo que se
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 3. Definiciones. Azucares libres.	Consultada la definición de Azúcares libres en la Resolución 3803 de 2016, se tiene que "los azúcares libres incluyen los monosacáridos y los disacáridos añadidos intencionalmente a los alimentos y las bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor (sacarosa, jarabe de maíz alto en fructosa, jarabe de malta, miel y melaza) más los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes, los jugos de frutas y los concentrados de jugos de frutas". Con lo que no es clara la diferencia con azúcares añadidos y podría presentarse confusión.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 3. Definiciones. Fortificación	Respecto a la definición de fortificación surgen las siguientes dudas: - ¿Cómo sabemos que hay deficiencias en la población? - Si no hay una deficiencia en la población, ¿el alimento no se podría fortificar? - ¿Al momento de evaluar la solicitud de un registro sanitario, debemos verificar si el nutriente afecta a la población? Se solicita al Ministerio indique cuales son las fuentes aceptables para reconocer la "deficiencia demostrada" de un nutriente. Agradecemos aclarar la siguiente inquietud: ¿Si la evidencia que demuestra la deficiencia cambia en el tiempo y se observa que ya no hay deficiencia de un nutriente en una población, un alimento con registro sanitario que indique que es fortificado
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 3. Definiciones. Declaraciones de propiedades de otras funciones.	Por favor aclarar qué significa o cómo se debe entender *"condición vinculada con la salud"*, y que diferencia hay entre esta y una contribución positiva a la salud, mejoramiento de una función y modificación o preservación de la salud. Esta aclaración es importante para efectos de la inspección, vigilancia y control. Esta definición no es clara y hace un llamado a los beneficios en salud, el tiende a generar error al consumidor y va en contravía sobre la esencia de la función nutricional de los alimentos. Se sugiere tener en cuenta como declaraciones de Al definir que éstas conciernen a efectos beneficiosos específicos del consumo de **alimentos** y no limitarlo solo a sus constituyentes (nutritivos y no nutritivos) considero que se abre la puerta para que se den declaraciones de propiedades en
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 3. Definiciones. Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos: son declaraciones de propiedades respecto a la reducción del riesgo de enfermedades, relacionado con el consumo de un alimento o de un componente de dicho alimento en el contexto de una dieta total, que puede ayudar a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición precisa. La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo reconocidos como involucrados en el desarrollo de una enfermedad crónica o condición adversa relacionada a la salud.	A fin de unificar términos, se sugiere, que la definición de dieta incluya el termino total, "Dieta Total". Se sugiere indicar a qué se refiere "condición precisa", ya que es una expresión muy generalizada, de lo contrario se recomienda suscribirla a "condición relacionada con la salud". **Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos:** son declaraciones de propiedades respecto a la reducción del riesgo de enfermedades, relacionado con el consumo de un alimento o de un componente de dicho alimento en el contexto de una dieta total, que puede ayudar a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición 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
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 3. Definiciones. Dieta.	A fin de unificar términos, se sugiere, que la definición de dieta incluya el termino total, "Dieta Total". Algunos interesados colocan en la etiqueta la expresión "*diet*" que traduce al español "dieta", y siempre se ha cuestionado el uso de ésta en el sentido que se podría interpretar el alimento que hace parte de una "alimentación especial", que podría provocar en el consumidor alguna confusión del uso del alimento.
Dirección de Alimentos y	Artículo 3. Definiciones. Fibra dietaría o dietética.	Dado que para la aplicación del reglamento se debe adelantar los calculos de fibra soluble e insoluble, se sugiere debe incluirse definición de estas.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 3. Definiciones. Grasa monoinsaturada o ácidos grasos monoinsaturados.	Falta incluir el término "el" en la expresión "Para efectos de etiquetado se entenderá como grasa monoinsaturada aquella que presenta doble enlace en su configuración Cis." "Para efectos de etiquetado se entenderá como grasa monoinsaturada aquella que presenta el doble enlace en su configuración Cis."
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 3. Definiciones. Grasa poliinsaturada o ácidos grasos poliinsaturados.	Falta incluir el término "los" en la expresión "Para efectos de etiquetado se entenderá como grasa poliinsaturada aquella que presenta doble enlace en su configuración Cis". Para efectos de etiquetado se entenderá como grasa poliinsaturada aquella que presenta los dobles enlaces en su configuración Cis.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 3. Definiciones. Rotulado o etiquetado frontal de advertencia.	Se sugiere que se defina que es un nutriente de interés en salud pública y cuales son o incluir en esta definición cuáles son los nutrientes de los que se espera rotulado frontal de advertencia. Se sugiere cambiar la palabra simple por sencilla.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**Artículo 3° Definiciones** : **Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia**	No es clara la redacción cuando define los 2 tipos de VRN, por lo cual se propone: **Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia**: son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos a efectos de etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Comprenden estos dos 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 y 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.
Dirección de Alimentos y	***Artículo 3°. Definiciones.***	Se sugiere incluir en la definición factores fundamentales de la ingesta de vitaminas en la dieta: "sustancias orgánicas esenciales para el mantenimiento de la salud, crecimiento y funcionamiento corporal normal. Se requieren en pequeñas

Alimentos y Bebidas - INVIMA	***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.*	cantidades y no son fuente de energía, **se encuentran en los alimentos y en su mayoría no pueden ser sintetizadas por el organismo**"
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**Artículo 3° Definiciones**	**Incluir las siguientes definiciones:** · Alimentos artesanales · AVAD (años de vida ajustados por discapacidad) ECNT (Enfermedades crónicas no transmisibles)
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional 6.1.	Se sugiere definir que es "un tiempo de comida", ya que no se incluye en las definiciones y en otros apartes del proyecto también se menciona. Se sugiere incluir Artículo 6° ***Prohibiciones en el etiquetado nutricional:*** Mencionar expresiones como "alimento completo", "Saludable", otras. ¿Cuál sería el marco de referencia para definir la evidencia científica? El análisis bromatológico? O alguna norma internacional?
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional 6.2 De propiedades que no estén basadas en	
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 6. Numerales 6.1. y 6.6.	Se sugiere revisar porque ambos hablan de la prohibición de que se declare que puede sustituir un tiempo de comida 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere. 6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 6. Numeral 6.5	Se sugiere complementar más la información del enunciado, para que no quede ambiguo. El texto indica : "Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos para la salud" Se sugiere lo siguiente: Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos para la salud de acuerdo a referentes en salud pública del orden nacional o internacional
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 7	Se sugiere incluir …todo alimento procesado envasado o empacado.. Justificación: Existen muchos alimentos procesados que se elaboran en presencia del consumidor, p ejemplo hamburguesas, batidos, malteadas, o que no se comercializan empacados como el pan y los productos de panadería, esto podría generar confusión ¿En los alimentos a granel aplicaría?
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**Artículo 8°.** ***Declaración y forma de presentación de los nutrientes*** **.** En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.	Se considera que debe ajustarse ya que en este articulo no se mencionan los nutrientes, reemplazando el término articulo por capitulo. **Artículo 8°.** ***Declaración y forma de presentación de los nutrientes*** **.** En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente capitulo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 9o . Expresión de los valores. Tabla 1. Expresión de valores	Se sugiere ajustar redacción ya que para valores menores a 1 y Valores menores a 10 y mayores o iguales a 1, se permiten decimales, por lo tanto, indicar que la aproximación matemática al número entero más cercano, es imprecisa. En ese sentido deben ajustarse todos los numerales del articulo 10. No se ve completo el texto faltan palabras. En el ejemplo solo se incluye el caso de declaración de vitaminas y minerales, se sugiere incluir el ejemplo para "el resto de nutrientes" a los que se hace referencia, esto con el fin de evitar confusión en la declaración a partir del único ejemplo incluido. Se sugiere tener en cuenta las siguientes observaciones: · En el título títulos de valores, donde dice: Valores mayores o iguales a: falta el valor. · Se sugiere ajustar la tabla 1 para visualizar correctamente la columna tipos de valores. · Expresión de valores, el ítem que está iniciando no se comprende los límites de cuantificación de aproximación. · El texto contenido en las celdas no se puede leer completo, se requiere ajustar el texto que contiene cada celda para que se comprendan los rangos establecidos para los tipos de valores y la forma de expresarlos. Se sugiere ajustar la tabla 2 para visualizar correctamente el título de la columna: Cantidades no significativas por 100g o 100 ml (expresada en g o mg).
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 9o. Expresión de los valores.	Se solicita aclarar si se realizará la tabla de información con exámenes de laboratorio y si ya no se puede con tablas como ICBF.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 10 Condiciones generales para la declaración de nutrientes .	Dentro de las condiciones generales para la declaración de nutrientes de inicia en el numeral 10.1 que esta debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción, sin embargo el término "porción" no se encuentra definido tal como lo hacía la Resolución
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 10 c) Los métodos analíticos para determina la cantidad del nutriente deben ser apropiados para los ensayos correspondientes y, preferentemente, se utilizarán métodos publicados en normas internacionales, regionales o nacionales u organizaciones técnicas reconocidas.	Se sugiere incluir literal relacionado con los excesos regidos por las Buenas Prácticas de Manufactura, específicamente en el tema de vitaminas inestables, esto dado a que se requiere utilizar una mayor cantidad de un nutriente para garantizar su presencia a lo largo de la vida útil del producto.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	***Numeral 10.3 literal c)*** "Los métodos analíticos para determina la cantidad del nutriente deben ser apropiados para los ensayos correspondientes y, preferentemente, se utilizarán métodos publicados en normas internacionales, regionales o nacionales u organizaciones técnicas reconocidas".	Falta una r en: c) Los métodos analíticos para **determinar** la cantidad del nutriente deben ser apropiados. De igual manera se sugiere ajustar la redacción así: **Para determinar la cantidad de nutrientes deberán emplearse metodologías validadas y acreditadas conforme a la norma ISO 17025. Así mismo, las metodologías empleadas para la cuantificación de los nutrientes preferentemente serán aquellas publicadas por los métodos oficiales de análisis AOAC, normas internacionales, regionales o**

Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	***10.5.1. Energía.*** *El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Caloría s, de acuerdo con los siguientes requisitos*	Se repite la expresión "calorías" en el numeral 10.5.1
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 10. Numeral 10.5.4.	Se debe ajustar el texto para guardar coherencia con los literales de este subnumeral agregando el texto "y por 100 g" 10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción y por 100 g del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: (…)
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 10. Numeral 10.5.5.	Se solicita aclarar porqué suprime la Vitamina C en este numeral.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 10. Numeral 10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes.	Dado que este reglamento se suscribe a temas nutricionales, solo se debería limitarse a edulcorantes calóricos. Se sugiere incluir en la lista el omega 6 y 9. 10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes calóricos.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 10. Numeral 10.7.1 e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.	Dado que este reglamento se suscribe a temas nutricionales, solo se debería limitarse a edulcorantes calóricos. e) La cantidad de edulcorantes calóricos debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	***10.7.2 Potasio.*** *La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de alimento y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.*	se sugiere ajustar la redacción, así: **10.7.2 Potasio.** La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de alimento y por porción, debe expresarse en números enteros **de acuerdo con** lo establecido en el **artículo 9° de la presente resolución.**
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes. 11.1 Energía	¿Cuál es el marco de referencia para los valores de los numerales a y b? Numeral 11.1. Se sugiere hacer referencia a edulcorantes calóricos. b) Para edulcorantes calóricos, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional. Se sugiere aclarar la sigla CMC (Carboximetilcelulosa).
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 11°. Numeral 11.1. c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.	Si los edulcorantes no calóricos no van aportar nutrientes a un producto, no tiene justificación técnica someterlos a estudio de la Sala. Se sugiere eliminar. Adicionalmente, se sugiere que para este tipo de evaluaciones se indique que se adelantara en determinada entidad, dado que es quien debe definir cuál es la instancia indicada para la actividad.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	***Numeral 11.2***	Kjeldahl con K mayúscula normas internacionales: Se puede citar la referencia CODEX, FDA, FAO: https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2016/06/4-M--todos-Proteina-Lic.-Q.-Marcela-Torres.pdf diapositivas:
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. Tabla 4. Cantidades de Referencia para Alimentos Infantiles. Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General1,2	1. Si hemos respondido así respecto al tamaño de porción de referencia: Para la elaboración de la tabla nutricional del producto puede tomar como tamaño de la porción una (1) unidad de XX gramaje ó mililitros, teniendo en cuenta que el Anexo-Cantidades de Referencia de Alimentos Normalmente Consumidas por Ocasión-, corresponde a valores de referencia lógicas, por lo tanto, si el fabricante asigna una cantidad diferente, ésta debe ser razonablemente consumida por una persona en una 2. Bajo este contexto y teniendo en cuenta el desarrollo e innovación de productos así como nuevas tendencias de consumo y mercado, se considera viable que el fabricante defina una porción recomendada de consumo por ocasión, diferente a las citadas en el anexo de la resolución 333 de 2011, siempre que los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional 3. En la tabla nutricional, las declaraciones nutricionales deben ser conforme al tamaño de la porción real consumida, en el caso de la declaración reducido en, el fabricante debe allegar la cantidad del nutriente a reducir en la misma porción del producto sin modificar y allegar la cantidad del nutriente reducido en el mismo tamaño de porción. Aplicaría lo mismo para esta nueva norma? O definitivamente nos acogemos y exigimos estos tamaños de porción mínimos? Y como le contestamos a los usuarios frente a esa pregunta de si varían el tamaño de referencia? Los alimentos a base de maltodextrina y sus variedades, en ocasiones utilizan porciones o muy pequeñas (5g) o muy grandes (500g), y en su gran mayoría productos elaborados para ganancia o perdida de peso, para contribuir a la mejora de dolencias, u otro propósito no propio de un alimento convencional.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 12 12.2 Las medidas o unidades caseras comunes constituyen la base obligatoria para las declaraciones del tamaño de las porciones e incluyen: la taza; el vaso; la cucharada; la cucharadita; la rebanada o tajada; la fracción de la unidad; los recipientes comúnmente usados en la casa como la jarra, bandeja u otra medida casera común para envasar alimentos. No obstante, en aquellos alimentos en los que no sea posible expresar una porción en estas medidas, se podrá utilizar como medida casera una rebanada, una fracción de la unidad, onzas o el número de unidades que más se aproxime a la cantidad de referencia.	Dado que en ocasiones el producto que requiere declaración no tiene una cantidad de referencia, seguido de este numeral se recomienda incluir un numeral así: "Para los alimentos cuyas cantidades de referencia no se encuentren establecidas en el anexo, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a las medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos, la porción declarada debe ser de un tamaño que pueda ser Se sugiere, incluir definición medidas o unidades caseras.

		¿Es posible incluir un valor de masa o volumen aproximado según corresponda?, al observar el artículo 13, se recomienda que todo quede junto para mejor apropiación y entendimiento por parte del lector.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 12 Numeral 12,5 a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano al número de la porción y la palabra "aproximadamente". Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones.	Se sugiere ajustar redacción, ya que el ejemplo no es un número cercano a ninguna porción. Con base en el ejemplo se sugiere ajustar así: "Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano a 0,5 de la porción y la palabra "aproximadamente". Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones". "Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano a 0,5 de la porción y la palabra "aproximadamente". Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones".
Dirección de Alimentos y INVIMA	Articulo 12 12.6 Porciones de alimentos en unidades individuales (por ejemplo: galletas, panecillos, pan tajado, ponqué tajado): el tamaño de la porción será determinado de acuerdo con los siguientes criterios: c) Si la unidad pesa por lo menos el 70%, pero menos del 150% de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción es una (1) unidad; Ejemplo: Galletas. Peso de la unidad: 42g Equivale al 140% de la cantidad de referencia Cantidad de referencia: 30g Número de unidades: 30g/18g = 1,7 Tamaño de porción: 1 galleta (42g aprox.)	Se sugiere ajustar la cifra del número de unidades ya que hay un error al dividir por 18g cuando el peso de la unidad es de 42g. La división correcta es 30g/42g y el resultado es 0,7 Ejemplo: Galletas. Peso de la unidad: 42g Equivale al 140% de la cantidad de referencia Cantidad de referencia: 30g Número de unidades: 30g/42g = 0,7 Tamaño de porción: 1 galleta (42g aprox.)
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 14°. Abreviaturas permitidas. Para la declaración de energía, nutrientes y el tamaño de las porciones de que trata el presente capítulo, únicamente se permite el uso de las siguientes abreviaturas: Tabla 7. Abreviaturas permitidas en tamaños de porciones Tamaño de las porciones — Abreviatura permitida Cucharadita — Cdta Cucharada — Cda. Onza fluida — oz fl Onza — Oz. Gramos — G Mililitro — Ml Tamaño de la porción — Porción Porciones por envase — Porciones Aproximadamente — Aprox.	Se sugiere colocar en letras minúsculas las abreviaturas de las siguientes unidades de medida, para mantener coherencia con la información presentada en otras secciones de la resolución (p.e. artículo 13º, Tabla 8 del artículo 15º, Figuras del artículo 30, etc.) en donde se usan estas unidades: Cucharadita cdta Cucharada cda. Gramos g Onza oz Mililitro ml
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 15°. Valores diarios de referencia. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes	Se sugiere eliminar las unidades de medida de las columnas 3 y 4 (Niños mayores de 7 meses y menores de 4 años; Niños mayores de 4 años y adultos) que aparecen en seguida de los valores de referencia teniendo en cuanta que ya se hace mención de ellas en la columna 2 (Unidad de Medida). En el texto se lee un rango de valores diarios de referencia de nutrientes "para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad" sin embargo, en la tabla el primer rango se da en términos de meses de edad como límite inferior. Debería Se debe ajustar el ancho de columna o el texto de los encabezados de las 3 y 4, ya que en estas columnas se encuentra oculta una parte de los textos.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Capítulo IV Declaración de propiedades nutricionales. Artículo 16°. Requisitos 16.1 Requisitos Generales:	Teniendo en cuenta que en el numeral 16.1.1 se menciona que "Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se realicen con base en los valores diarios de referencia en el presente reglamento", solicitamos aclaración sobre que pasará con las declaraciones aprobadas por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas. ¿Las sugerencias de la misma en cuanto a propiedades de un micronutriente en la salud serían válidas después de expedida esta En cuanto a "y a los ácidos grasos establecidos en el artículo 17.2.", se sugiere revisar el "articulo 17,2" ya que el documento remitido no contiene aspectos relacionados con ácidos grasos.
Oficina Asesora Jurídica INVIMA	Artículos 16, 17 y 18 del Capítulo IV	Sugerimos que se ubique en primer lugar el artículo 17, el cual establece que es la declaración de propiedades nutricionales, seguido de los requisitos contemplados en el Artículo 16 y 18.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 17. 17.3 **Declaración de propiedades de no adición:** se entiende cualquier declaración de propiedades de que no se ha añadido un ingrediente a un alimento, sea directamente o indirectamente. El ingrediente es uno cuya presencia o adición está permitida en el alimento y que los consumidores esperarían normalmente encontrar en el alimento. Por ejemplo "sin azúcar añadido" en una galleta.	Se sugiere complementar el titulo del numeral señalando que se refiere a ingredientes no a nutrientes, dado que es la diferencia respecto a los otros dos tipos de declaraciones de propiedades nutricionales. Este comentario aplica al título del artículo 22. 17.3 Declaración de propiedades de no adición de ingredientes.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 18. 18.2 El uso de los términos "libre", "bajo" implica que el alimento ha sido modificado en alguna manera, en comparación con otros alimentos del mismo tipo y por consiguiente, se podrán utilizar los términos "bajo" o "libre" únicamente en alimentos que han sido especialmente procesados, modificados o formulados, con el fin de disminuir o remover una cantidad de un nutriente presente en el alimento. Por ejemplo: Las arvejas enlatadas habitualmente contienen sodio, en consecuencia, si este alimento es procesado de tal manera que cumple con los requisitos para ser considerado "bajo" o "libre" en sodio podrá denominarse de esta forma.	Dado que se tienen las declaraciones de propiedades nutricionales – comparativas, indica "*en comparación con otros alimentos del mismo tipo y por consiguiente* ", se considera confuso, por lo que se sugiere eliminar, Lo anterior también en consecuencia a lo indicado en el numeral 18,5., el cual por las mismas razones expuestas se sugiere eliminar. 18.2 El uso de los términos "libre", "bajo" implica que el alimento ha sido modificado en alguna manera, éstos se podrán utilizar únicamente en alimentos que han sido especialmente procesados, modificados o formulados, con el fin de disminuir o remover una cantidad de un nutriente presente en el alimento. Por ejemplo: Las arvejas enlatadas habitualmente contienen sodio, en consecuencia, si este alimento es procesado de tal manera que cumple con los
	Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el	En el texto "Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "rico en" o "excelente fuente de"". Se debe eliminar lo subrayado ya que no son sinónimos sino iguales.

Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	contenido de nutrientes: Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extramagro, Fortificado. Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "rico en" o "excelente fuente de".	Se sugiere ajustar la redacción puesto que aparentemente hay una redundancia respecto a que aplica para carnes y pescados Se podría precisar a qué se refiere "alimento tipo comida y plato principal de una comida" para mejor comprensión del lector.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA		**Se sugiere incluir dentro de los descriptores mencionados en anterior resolución lo relacionado con la expresión LIGHT "Artículo 19.2 Light**: se permite el término "Light" si el alimento se ha modificado y cumple los siguientes requisitos únicamente en los nutrientes indicados en el presente numeral:…"
	19.1.1.2 Ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico.	Se sugiere corregir el nombre de los ácidos mencionados en los subnumerales 19.1.1.2 y 19.2.1 ya que los nombres correctos son: ácido eicosapentaenoico y ácido docosahexaenoico. Se sugiere aclarar si, ¿siempre se le debe exigir al ciudadano por 100 g **Y 100kcal? ¿**Cómo se realiza ese cálculo y qué debe decir el examen de laboratorio?
	Articulo 19. Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" y Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en"	Para el uso de estos descriptores en grasas trans se recomienda un valor máximo, ya que por los procesos de transformación es posible que se generen y las técnicas analíticas reportaran de acuerdo al nivel de detección, es decir no siempre van a En ese sentido se sugiere indicar un valor alrededor o igual al dado para no es fuente significativa (0,1g) Adicionalmente, se sugiere revisar el descriptor "ácidos grasos trans" dado que quedó igual en ambas tablas.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 19. 19.8.1 Principios generales para la fortificación de nutrientes a los alimentos. La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos cumplirá los siguientes principios generales:	Se sugiere ajustar titulo del numeral acorde al tema que se aborda que es el uso del descriptor. 19.8.1 Principios generales para el uso del descriptor Fortificado. La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos cumplirá los siguientes principios generales:
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 19. Numeral 19.8.1. a) Los nutrientes derivados de los alimentos incluidos en la dieta diaria deben ser considerados en concentraciones que no den lugar a una ingestión excesiva o insignificante del nutriente esencial fortificado, frente al que ya tiene.	Dado que el país no cuenta con información de Dieta Total, no es claro cómo se puede evaluar que el consumo de alimentos no representa una ingestión excesiva de nutrientes. Esto se requiere para efectos de IVC.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 19. Numeral 19.8.1. d) El nutriente esencial deberá ser estable y disponible en el alimento bajo las condiciones usuales de envasado, almacenamiento, distribución y uso.	Se sugiere incluir el termino procesamiento, ya que es en la etapa donde más pueden afectarse nutrientes como las vitaminas termolábiles. Por otra parte, debe considerarse que el descriptor aplica al alimento terminado que se comercializa. Sin embargo, para aquellos productos que requieren un proceso de transformación en casa como cocción, ¿cómo cambia esta fortificación del nutriente, en el producto preparado para consumo? Y en esa medida como se pueden establecer los excesos señalados en el literal a)
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 19. Tabla 11.	Agradecemos nos indiquen cuáles fueron los referentes que sirvieron de base para definir esta tabla, y los criterios de inclusión; esto previendo lo citado en el parágrafo del numeral 19.8.2 y considerando, por ejemplo, que la UE incluye otros compuestos vitamínicos y sales minerales que no se relacionaron en la Tabla 11.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 19. 19.8.2 Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos	Se sugiere eliminar la palabra "**se"** del titulo "Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos". Se solicita aclarar, si los nutrientes que no se encuentren en esa lista se podrán autorizar a través de la SEAB.
Dirección de Alimentos y INVIMA	Articulo 19. 19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en cuenta los rangos para la adición para las vitaminas y minerales con base en el valor de referencia, definidos a continuación: Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida. Micronutrientes: Vitamina A (ug ER) Vitamina D (ug/UI) Vitamina B12 (ug) Cobre (ug) Vitamina K (ug) Selenio (ug)	Se debe ajustar el ancho de la columna o el texto del encabezado de las columnas 2 y 3 (Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 4 a 64 años / Por 100g o 100ml; Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 7 meses a 3 años – 11 meses / Por 100g o 100ml), ya que en ellas se encuentra oculta una parte de los textos. Se sugiere cambiar la abreviación de la unidad de medida ya que se refiere a microgramos cuya abreviatura es "µg" y no "ug"
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 19 Tabla 12.	Se sugiere invertir tabla por facilidad respecto a como se presentan los valores de referencia, es decir, comenzar con la población menor a cuatro años. Por otra parte, no es claro si la fortificación con un nutriente tiene un nivel máximo X según la tabla 12, pero el valor de referencia para ese mismo nutriente en la tabla 8 es menor; cómo debe hacerse la declaración de nutrientes en caso de realizar la fortificación utilizando en nivel máximo de la tabla 12.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 20. Numeral 20.3	Se sugiere incluir el sitio del rotulado donde estará ubicada: 20.3 Se debe indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o en el contenido de nutrientes en **la cara principal del rotulado**, de acuerdo con lo siguiente:
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 20. 20.3.3 La información indicada en los numerales 18.3.1 y 18.3.2 debe figurar junto o inmediatamente debajo del término descriptor utilizado para la declaración comparativa	En el proyecto de resolución no existen los numerales citados

Bebidas - INVIMA	y en un tamaño de letra no menor de la mitad de dicho término.	
Oficina Asesora jurídica INVIMA	Artículo 21	La tabla número 13 está cortada y no se puede leer de manera completa el contenido.
Dirección de Alimentos y Bebidas – INVIMA	Artículo 22. Numeral 22.1 b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente (ejemplos: mermeladas, jaleas, chocolate edulcorado, trozos de frutas edulcorados, cereales azucarados etc.);	Dado con existen edulcorantes calóricos y no calóricos y considerando el alcance del reglamento, se sugiere aclarar que hace referencia a edulcorantes calóricos. b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente (ejemplos: mermeladas, jaleas, chocolate con edulcorantes calóricos, trozos de frutas con edulcorantes calóricos, cereales azucarados etc.).
Dirección de Alimentos y Bebidas – INVIMA	Artículo 22. Numeral 22.1 c) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares en sustitución de los azúcares añadidos (ejemplos: concentrados no reconstituidos de zumos (jugos) de frutas, pasta seca de fruta, etc.);	No se cuenta con definición de pasta seca de fruta, pero si hace referencia a mermeladas o bocadillos, se considera que con lo mencionado en los ejemplos del literal b), se estaría abarcando. Se sugiere eliminar.
Dirección de Alimentos y Bebidas – INVIMA	Artículo 22. Numeral 22.2 *22.2 **"Sin sal/sodio añadido":** se permite el descriptor si cumple las siguientes características:* *b) El alimento no contiene ingredientes que contengan sal/sodio, incluyendo pero no limitándose a: salsas, caldos deshidratados, alimentos en conserva, embutidos, sucedáneos de la sal, entre otros.*	Se sugiere ingresar las carnes marinadas: 22.2 ***"Sin sal/sodio añadido":*** se permite el descriptor si cumple las siguientes características: b) El alimento no contiene ingredientes que contengan sal/sodio, incluyendo pero no limitándose a: salsas, caldos deshidratados, alimentos en conserva, embutidos, sucedáneos de la sal, carnes marinadas, entre otros.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: La declaración consiste en dos partes: (i) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento.	Se reciben regularmente solicitudes de autorización de comercialización donde la denominación o en la etiqueta se señala que el producto corresponde a un "alimento completo", lo cual se ha cuestionado insistentemente ya que esta expresión desmotiva una alimentación, completa, equilibrada y balanceada. La Sala Especializada de Alimentos y Bebidas se ha pronunciado en este mismo sentido, y no solo limitándose a este término sino a aquellos equivalentes. Adicionalmente, las declaraciones deben estar relacionadas con el nutriente y no con el alimento en sí, es decir que el efecto en la reducción de riesgo de enfermedad obedece a la presencia de un nutriente en determinada cantidad en el alimento, no Por lo anterior, y en consecuencia con lo indicado en el numeral 25.1 se sugiere eliminar: "a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento". Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: La declaración consiste en dos partes: (i) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación.
Dirección de Alimentos y Bebidas – INVIMA	Articulo 24 (i) una fuente alta del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o, (ii) bajo en, reducido en, o libre del constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo. Cuando sea aplicable, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para "alto en" "bajo en", "reducido en", o "libre de".	Qué es "fuente alta" o "alto", en ningún aparte del documento se hace referencia a este descriptor. Así mismo, revisar el término en el último ejemplo mencionado. Se entiende del documento que ALTO es exclusivamente para Etiquetado frontal de advertencia, por lo que su mención no aplica a este articulo.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 25 25.7 El término "saludable" o cualquier término derivado de este, como: "salud", "salubre", "saludablemente", "salubridad", "buena salud", "estado sano", no puede ser usado en el etiquetado de un alimento para describirlo como "saludable" ni presentarlo, de modo que se pueda suponer que el alimento en sí comunica "salud".	Se sugiere por las razones expuestas en anteriores cometarios, incluir los términos ALIMENTO COMPLETO, NUTRICIÓN BALANCEADA, NUTRICIÓN COMPLETA o equivalentes 25.7 El término "saludable" o cualquier término derivado de este, como: "salud", "salubre", "saludablemente", "salubridad", "buena salud", "estado sano", no puede ser usado en el etiquetado de un alimento para describirlo como "saludable" ni presentarlo, de modo que se pueda suponer que el alimento en sí comunica "salud. Así mismo los términos "alimento completo", "nutrición balanceada", "nutrición completa" o equivalentes, con los cuales se pueda suponer que un alimento por
Dirección de Alimentos y Bebidas – INVIMA	Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud. Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud no descritas en los artículos 24.1, 24.2 y 24.3, deben ser autorizadas por el INVIMA de acuerdo con el protocolo definido en la Resolución 684 de 2012.	No es claro a que se refiere "Autorización <u>para otras</u> declaraciones de propiedades de salud", dado que el proyecto no autoriza/reconoce ninguna declaración solo define que son las declaraciones como deben construirse y las prohibiciones. Bajo este escenario, por ejemplo para una declaración de reducción de riesgo de enfermedad, en qué casos un interesado debe presentar al Invima el protocolo de la Resolución 684 de 2012 para evaluación.
	Artículo 28°. Condiciones específicas	Se sugiere mejorar redacción para el texto "*<u>La declaración de grasa saturada, poliinsaturada, y en sangría cuando corresponda, de ácidos omega-3, grasa monoinsaturada y grasas trans debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de grasa total</u>* . ", del artículo 28, numeral 28.1, dado que no se entiende, si todo debe aparecer en sangría.
Dirección de Alimentos y Bebidas – INVIMA	Articulo 28. 28.3 La información sobre vitaminas y minerales, excepto sodio y potasio, debe separarse de la información de los demás nutrientes con una línea y presentarse horizontalmente en una o dos líneas, utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos.	De acuerdo a los ejemplos de los formatos, la presentación de no es horizontal sino vertical. Requiere ajuste 28.3 La información sobre vitaminas y minerales, excepto sodio y potasio, debe separarse de la información de los demás nutrientes con una línea y presentarse verticalmente, utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5
	Articulo 30 30.5.2 Formato lineal	Si el objetivo final es que la información sea de fácil interpretación del consumidor, se sugiere que la declaración se de por porción

Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible por tamaño y forma, incluir en la etiqueta el formato tabular. Únicamente se listarán los nutrientes por 100g. Deben estar en negrilla los siguientes nutrientes: calorías, grasa saturada, sodio y azúcares añadidos. Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas.	30.5.2 Formato lineal El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible por tamaño y forma, incluir en la etiqueta el formato tabular. Únicamente se listarán los nutrientes por porción. Deben estar en negrilla los siguientes nutrientes: calorías, grasa saturada, Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas. En el texto refieren "Únicamente se listarán los nutrientes por 100g." , sin embargo en el ejemplo tiene: "**información nutricional** (100 g o 100 ml):"
Dirección de Alimentos y Bebidas – INVIMA	Articulo 31. *31.1* ***Productos surtidos:***	Se sugiere dar alcance a: 31.1 **Productos surtidos:** a) Para productos alimenticios consistentes en dos o más paquetes individuales de ingredientes, ambos contenidos en otro envase exterior y ambos destinados para la venta al público, la tabla de información nutricional de cada uno debe aparecer sobre el envase exterior ofrecido al público; b) Cuando dos o más productos son simplemente combinados sin que se use o exista un envase o paquete exterior que los contenga, cada producto debe tener su propia tabla de información nutricional; c) Cuando productos alimenticios ~~ingredientes o alimentos~~ surtidos son empacados en forma individual, con la intención de que el consumidor **los ingiera** coma al mismo tiempo, la información nutricional debe ser especificada para cada **producto** -
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 31. 31.3 Envases pequeños y pirograbados	A pesar del título del numeral, este describe el requerimiento para envases pequeños, pero no a envases pirograbados, los cuales corresponden a los envases de vidrio genéricos retornables, descritos en el numeral 30.4 de la Resolución 333 de Se sugiere incluir los textos correspondientes al rotulado de envases pirograbados ya que solo se hace mención de la exención de los envases pequeños. Los productos en envases de vidrio genéricos retornables que contengan declaraciones de propiedades nutricionales deben incluir una dirección o número telefónico que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional.
Dirección de Alimentos y Bebidas – INVIMA	**Articulo 32.** Etiquetado frontal de advertencia: Tabla No. 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello (…)	Se sugiere hacer un artículo o parágrafo que obligue a productor a incluir la información que aporta por porción y no solo por cada 100 ml o 100g, recordemos que el consumidor en general no analiza esta información. Se sugiere adicionar: "Y de manera que no se puedan remover o separar de la etiqueta". Para efectos de este artículo, se declararán las cantidades por porción que el alimento sólido o líquido aportan en sodio, azúcar o grasas por su contenido neto o porción recomendada.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**Artículo 32.** ***Etiquetado frontal de advertencia*** *:* Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado. ***Literal b)*** *Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.* ***Literal c)*** *Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado azúcares; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo, cualquier azúcar libre, e ingredientes que contengan agregados azúcares libres.* ***Literal d)*** *Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados.*	En el literal b) se hace mención a "*cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas*", esto quiere decir que todo alimento que haya sido elaborado con alimentos compuestos que contengan sal, deberán hacer la declaración de advertencia frente al contenido de sodio siempre y cuando supere el valor mencionado en la tabla 14? Frente al literal c), el termino de azucares por la definición dada en el artículo 3°, se estaría hablando de todos los carbohidratos tipo mono y disacáridos?, de no ser esta la intención se debe ajustar el texto propuesto. En lo relacionado al literal d), se recomienda incluir lo dispuesto en el articulo 6° de la Resolución 2508 de 2012, ya que se hace mención a la declaración de información nutricional por el contenido de grasas trans y/o saturadas.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**Articulo 32** **32.1 Forma del sello de advertencia**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, …	Se sugiere ajustar el texto ya que no es clara la redacción, así: **32.1 Forma del sello de advertencia**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será incluyendo en el etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, ... En el texto a continuación se señala una parte donde no es claro y puede dar lugar a confusión: "La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" **en uno o más símbolos** según corresponda. Las letras del texto Es confuso como esta expresado, sugiero cambiar "(...) de forma individual, según corresponda"
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**Artículo 32. Numeral 32.2. Dimensiones y ubicación del sello de advertencia**	Se sugiere dar claridad respecto a la ubicación. Cuando corresponda rotular más de un símbolo con el descriptor "ALTO EN", **éstos deberán estar dispuestos uno junto con el otro**. El o los símbolos deberán rotularse de modo visible, indeleble y fácil de leer en circunstancias normales de compra y uso. En ningún caso podrán ser cubiertos total o parcialmente. Estos sellos pueden colocarse uno junto al otro de manera vertical u horizontal, o de cualquier forma da igual?

Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**Artículo 32.** ***Etiquetado frontal de advertencia*** *:* 32.4 ***Alimentos envasados exceptuados*** *:*	En el numeral 32,4 se estarían exceptuando las carnes que sufren el proceso de Inyección de salmueras (marinado), ya que en Colombia no se han clasificado como un derivado cárnico, y este tipo de alimentos tienen alto contenido de sodio y no es De acuerdo con el anexo de la Resolución 432 de 2002, deben declarar en el rotulado la adición de la salmuera. De acuerdo con lo anterior se considera que debe dejarse claro que no se pueden exceptuar de esta obligación este tipo de productos El numeral 32.4 esta relacionado con los alimentos envasados que se encuentran exceptuados, por lo que el contenido de los parágrafos 1, 2 y 3, dan a entender que estos alimentos si deban conllevar este tipo de etiquetado de advertencia. Se sugiere revisar el alcance de estos parágrafos o reubicarlos, para dar un mejor entendimiento. Se propone colocar los parágrafos 1, 2 y 3 antes del numeral 32.4, para dar un mejor entendimiento. Se sugiere completar el parágrafo 1: **Parágrafo 1.** Se podrá también utilizar adhesivos de alta adherencia en la etiqueta de modo que estos no se retiren fácilmente de la etiqueta y la información que contenga sea indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en la propuesta normativa.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**Articulo 32, Numeral 4.4 Parágrafo 3.** En el caso de envases retornables se podrá utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32.	Se sugiere adicionar: "Y de manera que no se puedan remover o separar de la etiqueta"
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Artículo 33 33.2 Su primer ingrediente en la lista de ingredientes no puede ser: sodio o aditivos con sodio, grasas y/o azúcares añadidos	Esto afectaría a productos como el aceite de oliva, cuyo principal y único ingrediente es grasa (ácidos grasos de diferentes tamaños de cadenas), es ampliamente reconocido y recomendado pro referentes internacionales y locales el beneficio de incluir aceite de oliva en las dietas.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**33.4 Forma del sello positivo**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en los numerales 33.1, 33.2 y 33.3, será etiquetado con un símbolo circular de fondo color verde aguamarina y un visto bueno de color blanco en su interior	Se sugiere ajustar el texto ya que no es clara la redacción, así: **33.4 Forma del sello positivo**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en los numerales 33.1, 33.2 y 33.3, será incluyendo en el etiquetado con un símbolo circular de fondo color verde aguamarina y un visto bueno de color No indica la forma como iría la leyenda positiva de los nutrientes permitidos, ya que el solo símbolo no los menciona. No es clara para el consumidor la imagen por si sola si no esta acompañada del nutriente (Sodio - Azúcares añadidos - Grasas
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Articulo 33 33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y no calóricos.	Se sugiere eliminar los edulcorantes no calóricos ya que no tienen injerencia e el rotulado nutricional. 33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	Capítulo VII Evaluación de la Conformidad. Artículo 34.	No es clara la importancia y peso de la certificación de evaluación de la conformidad si resultado de la vigilancia el etiquetado no cumple con lo dispuesto en la resolución, así como de aquellos productos para los cuales el usuario ha solicitado autorización de etiquetas y ésta es negada pero se cuenta con certificación de evaluación de la conformidad. Agradecemos No es claro esta evaluación de la conformidad, es obligatoria? Se debe hacer por cada producto? Porque no es solo para los ellos si no para lo estipulado desde el articulo 7 al 33 O solo aplica para productos importados y de exportación? Porque para el productor nacional, esta verificación estará dada por la autoridad sanitaria y como sustento tendrán a los laboratorios quienes podrán certificar mediante bromatológicos la información nutricional Estos se convierte en un Obstaculo Tecnico al Comercio y para el productor nacional en un gasto mas, porque debera ser por alimento Esto significa que se deberá aportar un certificado por cada producto, es decir, que ya no serán validos los certificados para un grupo de alimentos donde su composición básica es la misma y únicamente cambian los sabores? Quiere decir esto que ya el Invima no autoriza rotulado nutricional? Sólo que alleguen estas certificaciones?, si es así cómo registros verifica que sea legal la información? Cómo puede acceder al certificado para verificar? O que lo allegue y ya? …se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico…. COMENTARIO: Sería interesante revisar que el tiempo donde se inicia la vigencia no se vea afectado por la disponibilidad de organismos acreditados en 17065 para evaluar el cumplimiento del reglamento.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	***Artículo 35. Párrafo 2***	….mediante laboratorio acreditado en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17025…. COMENTARIO: La Norma 17025 no acredita laboratorios sino ensayos (algunos o todos) los que realiza el laboratorio, así sale el certificado ¿La propuesta es que esos laboratorios tengan los ensayos acreditados para determinar lo exigido o que simplemente sea un laboratorio acreditado así los ensayos requeridos no lo estén? Este comentario aplica también para los laboratorios según el
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**Artículo 37, Numeral 27.1.3 parrafo 2, (…)** *y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del*	Se sugiere adicionar: en bodegas inspeccionadas, vigiladas y controladas por la autoridad sanitaria.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**Artículo 43. Vigencia y derogatorias** **Parágrafo**. Hasta por un plazo máximo de dieciocho (18) meses, contados a partir de la fecha de publicación de esta resolución en el Diario Oficial, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, seguirán acatando lo establecido en la Resolución 333 de 2011	Se sugiere ajustar el texto del parágrafo del artículo 43 indicando que siguen vigentes también (además de la resolución 333 de 2011) las otras resoluciones que se modifican por la presente resolución cuyos artículos se mencionan en el mismo artículo 43. Se sugiere el siguiente texto: **Parágrafo**. Hasta por un plazo máximo de dieciocho (18) meses, contados a partir de la fecha de publicación de esta resolución en el Diario Oficial, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, seguirán acatando lo establecido en la clasificación de Alimentos bajos en calorías y Alimentos bajos en Carbohidratos, Resolución 11488 de 1984, Resolución 1618 de 1991, Resolución 2508 de 2012, Resolución 2155 de 2012 y Resolución 333 de 2011.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**TODO EL DOCUMENTO**	Para todo el documento: cada vez que se menciona una ley, decreto o resolución u otro documento incluir: ~~o la que la modifique o sustituya~~
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**TODO EL DOCUMENTO**	Se sugiere ajustar las tablas de forma que se presente toda la información.
Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA	**TODO EL DOCUMENTO**	Revisar la expresión de las unidades según sistema internacional de unidades: 100g o 100 g:
Johana O.T	Artículo 3°. Definiciones.	Adicionar la definición de Colesterol Colesterol: Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal.
Johana O.T	Tabla 2. Cantidades no significativas	Adicional las cantidades significativas para: Colesterol: Azúcares añadidos

Johana O.T	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional	El siguiente texto no está acorde con el alcance de la norma, se debe eliminar de la resolución: 6.4 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo.
Johana O.T	Articulo 10, numeral 10.2	No tener especificaciones de tamaño para la declaración del número de porciones en la cara principal, dejarlo como lo proponen, para alimentos con empaques pequeños, dificultan el diseño.
Johana O.T	Numeral 10.3	No utilizar las muestras representativas, proponemos lo siguiente: 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores obtenidos de análisis del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben
Johana O.T	Articulo 10, numeral 10.7	Incluir en la declaración de nutrientes opcionales el colesterol: 10.7.3 Colesterol: Las cantidades de colesterol deben expresarse en miligramos por 100 g y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.
Johana O.T	Numeral 11.1 c)	Eliminar el siguiente numeral, si el edulcorante es no calórico, no hay información para solicitar factor de conversión porque precisamente no aporta calorías: c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.
Johana O.T	Articulo 12, numeral 12.1 Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General	No entendemos los motivos de realizar cambios en las cantidades de referencia para alimentos en general, considero que se debe conservar las mismas cantidades para todos los alimentos establecidos en la resolución 333. De no realizarse el cambio, nos gustaría conocer el sustento para realizar los cambios.
Johana O.T	Articulo 12, numeral 12.5	Hay que especificar que el valor aproximado es a el más cercano a 0,5 de la porción como se encuentra en la resolución 333: a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano a 0,5 de la porción y la palabra "aproximadamente". Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones.
Johana O.T	Articulo 12, numeral 12.6	Para los ejemplos del numeral, en la columna de tamaño de porción, se debe escribir de forma clara, tal cual se le escribir el ejemplo:
Johana O.T	Articulo 12, numeral 12.8	ción del paquete o presentación del contenido, s en la resolución: s en los numerales 12.6 y 12.7 (Ejemplos: harina, ara desayuno), y productos tipo comida y plato s caseras que más se aproxime a la cantidad de in, se pueda realizar con fracciones como 1/2, 1/3, dividiendo estos valores por 2 o 3. Se permite usar envasados en porciones individuales y cumpliendo con las disposiciones para porciones individuales, el tamaño de su porción, será el contenido comestible íntegro del
Johana O.T	Articulo 19 Numeral 19.3	Incluír en el descripto "Libre de" el nutriente Colesterol. proponemos lo siguiente de acuerdo con lo que actualmente
Johana O.T	Articulo 15	l caso de otros nutrientes que no tienen valor d de nutriente por porción declarada en la correspondiente) de nutriente X por porción". ablecido en el numeral 14.1.3 del presente
	Artículo 15°. Valores diarios de referencia	
Johana O.T	Artículo 16	iminar el literal c): Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico. Proponemos limitar las declaraciones de nutrición y salud únicamente para el nutriente que tiene sello de advertencia (como las normas internacionales de Chile, Perú)
Johana O.T	Articulo 19 Numeral 19.4	Incluír en el descripto "Bajo en" el nutriente Colesterol. proponemos lo siguiente de acuerdo con lo que actualmente se maneja en la resolución 333:
Johana O.T	Articulo 19 Tabla 11. Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	
Johana O.T	Articulo 19 Numeral 19.8	minas.
Johana O.T	Articulo 19 Numeral 19.8.3	
Johana O.T	Articulo 19 Numeral 19.4	condición.
Johana O.T	Articulo 19 Numeral 19.4	Eliminar las condiciones para el descriptor "Bajo en azúcares libres" Tiene las mismas condiciones del descriptor libre, debe ser diferente la condición
Johana O.T	Articulo 19 Numeral 19.4	Dejar el texto por fuera del cuadro
Johana O.T	Capítulo V Declaraciones de propiedades de salud.	están el a resolución 333

a)...

Peso de la unidad	Cantidad de referencia	Número de unidades	Tamaño de porción
13g Equivale al 43% de cantidad de referencia	30g	30g/13g = 2,3	30 g (2.5 galletas aprox)

b)...

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

c)....

Peso de la unidad	Cantidad de referencia	Número de unidade	Tamaño de porción
42g Equivale al 140% de cantidad de referencia	30g	30g/18g = 1,7	42 g (1 galleta)

d)...

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

Nutriente	Requisitos para el descriptor "Libre de" (por 100g o 100ml)
Colesterol	-Contiene menos de 2 mg de colesterol. -Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de colesterol, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de colesterol.

Nutriente	Unidad de Medida	Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos
Biotina	Microgramos	66 µg	300 µg

ncluir el valor diario de refrencia para la Biotina, proponemos poner el que se tiene actualmente definido en la Res 33 de 2011, esto es muy importante para hacer declaraciones del complejo B

Nutriente	Requisitos para el descriptor "Bajo en" (por 100g o 100ml)
Colesterol	-Contiene 20 mg o menos de colesterol

Nutriente	Compuesto vitamínico y/o sal mineral
Biotina/Vitamina B7	- Biotina -D-Biotina - Vitamina H - Vitamina B7

Micronutrientes	Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 4 años en adelante / Por 100g o 100ml	Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 7 meses a 3 años - 11 meses / Por 100g o 100ml

Micronutrientes	Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 4 años en adelante / Por 100g o 100ml	Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 7 meses a 3 años - 11 meses / Por 100g o 100ml
Biotina (mg)	0.07 a 0.3	0.02 a 0.06

El término "bajo en sal" puede usarse si el producto cumple con el criterio "bajo en sodio". Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de".

Johana O.T	Artículo 30	andar, simplificado y tabular, debe ser coherente con lo propuesto en el numeral 28.4 *"Los nombres y sus datos nutricionales de los siguientes nutrientes: **calorías, sodio, grasa saturada y azúcares añadidos, deben estar en negrilla y tener la letra 2 veces más grande en tamaño que las demás** ."* en este caso el nutriente de grasa trans debe mostrarse más pequeño y sin negrilla en las FIGURA 2 **Formato simplificado** **Información Nutricional** Por 100g y por porción Tamaño de porción: 40g (1 unidad) Número de porciones por envase: 2 porciones aprox. Por 100g / Por porción **Calorías (kcal)** 280 / 180 **Grasa saturada** 6g / 4g Grasa trans 2g / 1g Carbohidratos 31g / 24g **Azúcares añadidos** 2g / 1g Proteína 5g / 3g **Sodio** 560mg / 400mg No es fuente significativa de Vitamina D, Hierro, Zinc, Vitamina A y fibra.
Johana O.T	27.1.1 La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, con tamaño mínimo del 25% del área en donde se ubique (preferiblemente cara posterior), en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa.	l según lo establecido en el proyecto de resolución (25% del área cara posterior) y la el empaque, lo cual disminuye de manera importante la zona de impresión en la cual ; por la resolución 5109. ínimo del área en donde se ubique, con el tamaño de letras que proponen en la nen en la resolución 333 son suficientemente grandes para que el consumidor pueda Proponemos eliminar (preferiblemente cara posterior) es confuso y no aporta claridad a la información.
Johana O.T	Artículo 28°. Condiciones específicas, numera 28.1	La siguiente información se contradice con el numeral 28.4, consideramos que se debe eliminar del numeral, adicional insistimos en no dejar un porcentaje mínimo para el área de la tabla nutricional. …Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, sodio, carbohidratos totales y proteína deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. La tabla nutricional debe ocupar mínimo el 25% del
Johana O.T	30.5.2 Formato lineal	El formato de la taba FIGURA 4 **Formato Lineal** **Información nutricional** (100 g o 100 ml): **Calorías 280**, Grasa total 13g, **Sodio 560 mg**, Carbohidratos totales 31g, **Azúcares añadidos 2** g, Proteína 5 g, Vitamina A 4 µg ER, Vitamina D 5 µg, Hierro 4mg y Zinc 3mg. No es fuente significativa de grasa saturada, grasa trans y fibra. icionales de los siguientes nutrientes: er la letra 2 veces más grande en tamaño **Información Nutricional:** (100 g) **Calorías 280**, Grasa total 13 g, **Sodio 560 ml.** Carbohidratos totales 31 g, **azúcares añadidos 2 g**, protina 5 g, Vitamina A 4 µg, ER Vitamina D 5 µg, Hierro 4 ml, Zinc 3 ml. No es fuente significatica de Grasa saturada, Grasa trans y fibra.
Johana O.T	31.1 Productos surtidos:	contiene los empaques individuales y èste primir la información en el empaque externo.
Johana O.T	Parágrafo 2. No se podrá utilizar otro sello de advertencia o imagen o logo diferente al que se encuentra establecido en el presente reglamento técnico.	¿Para las pilas GDAS utilizadas actualmente en los empaques, se pueden seguir utilizando de acuerdo con este numeral?
PROEXCAR SAS	Artículo 3°. *Definiciones*	Calorías 100 kcal 5%; Grasa Total 0 g 0%; Grasa Saturada Saturated Fat 0 g 0%; Azúcares Sugars 0 g 0%; Sodio Sodium 0 mg 0% ares añadidos se consideran azúcares agregados a "los concentrados de jugos de frutas o vegetales sperarían del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo" esta definición parece cobijar a las frutas deshidratadas enteras o en polvo, las cuales deberían excluirse en tanto no sean adicionadas con azúcares ajenos a los naturalmente presentes en las frutas, pues la eliminación de agua en el producto
PROEXCAR SAS	Articulo 12 tabla 5	Para frutas procesadas en polvo no se presenta porción sugerida la cual debería determinarse como un factor de equivalencia con la fruta fresca o como la cantidad necesaria para preparar un vaso, tal cual se expresa para la leche en polvo o definir una cantidad equivalente como está para caldos deshidratados.
PROEXCAR SAS	Artículo 22 C	Los concentrados o pastas secas de frutas no deberían declararse como azúcares añadidos siempre que no se exceda de la cantidad equivalente de fruta fresca para una porción dada.
PROEXCAR SAS	Articulo 14 tabla 7	La abreviatura de ML no puede contener la M mayúscula en cuanto podría generar confusión con el prefijo "Mega" se debería usar la nomenclatura aceptada en el sistema internacional de unidades donde mililitro se abrevia como ml.
MASTERFOODS COLOMBIA LTDA.	Artículo 2. Campo de aplicación	Se debería mantener la redacción de la Resolución 333, en el sentido de que no le sean aplicables las
MASTERFOODS COLOMBIA LTDA.	Artículo 9. Expresión de los valores Tabla 2	En la tabla No. 2, si de acuerdo al artículo 10.5, los azúcares añadidos y totales son nutrientes de obligatoria declaración, es necesario también establecer la definición de cuándo el aporte de estos nutrientes es una cantidad no significativa, tal y como lo establece la Resolución 333 para azucares totales.
MASTERFOODS COLOMBIA LTDA.	Artículo 10.2	Este cambio de una parte puede ser confuso para el consumidor, encontrar contenido neto y al lado información de porciones contenidas en el envase. Si ya la información se declara en las tablas nutricionales, no debería agregarse nuevamente en la cara principal de exhibición. Este tipo de medidas no resultan totalmente efectivas si es que se busca que el consumidor esté informado. Además, para empaques de productos que no tengan esta información, se deberá hacer uso de un adhesivo complementario, adicionalmente de los que se deben usar para las advertencias sanitarias y la
MASTERFOODS COLOMBIA LTDA.	Artículo 11,1 Energía literal c: Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.	Se propone eliminar debido a dos factores. 1. Resulta engorroso hacer una solicitud al SEAB ya que el tiempo para tener una respuesta, es inconcluso, y supone una traba para hacer las declaraciones nutricionales de los productos 2. No resulta óptimo tener que pedir autorización a La SEAB por un factor de conversión para el aporte energético de los edulcorantes no calóricos, ya que su nombre lo indica, "no calóricos" no aportan energía, por lo tanto, se asume que el factor de conversión es 0
MASTERFOODS COLOMBIA LTDA.	Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones.	Para la porción recomendada de Chocolate de consumo directo, la Resolución 333, proponía la porción por 40g, el proyecto de norma establece una porción de 25g, esto es una reducción significativa y sin referente internacional. Al disminuir el valor correspondiente a las cantidades de referencia para alimentos en general (respecto a como estaba en la 333) para el caso de chocolate, que cambia de 40 g a 25 g, impacta la percepción del consumidor de manera negativa, ya que aumenta el número de porciones en la misma unidad de venta y éste entrará en confusión y podrá pensar que no está correcto consumir toda la
MASTERFOODS COLOMBIA LTDA.	Artículo 22°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición. b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente (ejemplos: mermeladas, jaleas, chocolate edulcorado, trozos de frutas edulcorados, cereales azucarados etc.);	Observamos que se presente un error de terminología. Los cambios solicitados son los siguientes: Artículo 22°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición. b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente (ejemplos: mermeladas, jaleas, chocolate azucarado, trozos de frutas azucarados, cereales azucarados etc.) Esta solicitud, la realizamos debido a que la palabra edulcorado usada en la propuesta inicial, técnicamente abarca también al uso de aditivos como edulcorantes no calóricos que no tienen aporte de

MASTERFOODS COLOMBIA LTDA.	Artículo 27.1. 1 La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, con tamaño mínimo del 25% del área en donde se ubique (preferiblemente cara posterior), en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa.	Aquí deberían tenerse en consideración que muchos empaques son de tamaño superior al 25 cm, no son los suficientemente grandes para tener una tabla nutricional de un 25%. En este punto debería permitirse tamaños de acuerdo al tamaño del envase del producto. Igualmente, no quedó claridad respecto a los diferentes tipos de formato de tablas nutricionales. Por ejemplo, si está permitido hacer uso de tabla nutricional de formato simplificado este tipo de formato al no tener declaración de nutrientes por su aporte insignificante, deberían mantenerse las exigencias de la Resolución de la 333 donde se establece que la tabla nutricional sea clara y visible. Así mismo, para los formatos de tabla lineal que se supone se utilizan en empaques cuyo tamaño no permite hacer uso de otros formatos, se debería mantener también la
MASTERFOODS COLOMBIA LTDA.	Artículo 32.3 Proporciones del sello de advertencia	Solicitamos se tenga en cuenta que las medidas de los sellos establecidos en el Proyecto de Colombia, respecto a los sellos de otros países, son más grandes. Por ejemplo países como México, Perú y Ecuador. Además, la excepción respecto al tamaño de los envases es bastante reducida y no habrá posibilidad de poner ni 1 ni los 3. Este tipo de sellos, no debería superar un 10% del tamaño del área de la cara frontal porque el consumidor no podrá leer información clave del producto como su nombre para
MASTERFOODS COLOMBIA LTDA.	Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad.	Resulta una carga bastante excesiva tener que presentar un certificado de conformidad para cada importación, además cuando es un requisito que nunca antes se ha exigido. Aquí prevalece la buena fe de que la información que se presente para el proceso de obtención de registro sanitario, se cumpla para todos los productos que se importen y o fabriquen bajo un mismo registro sanitario. De otro lado se Además, la implementación de este certificado de conformidad implica un aumento de costos desmedidos en la puesta a circulación de los productos. Esto es una medida que implica una barrera al comercio.
MASTERFOODS COLOMBIA LTDA.	Artículo 40. Autorización para el agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos.	Con la redacción que establece, se entendería que se tendría que tener aprobación de por parte del INVIMA, para el agotamiento de etiquetas y uso de adhesivos relacionados con esta norma. El agotamiento de etiquetas está establecido ya, para asuntos en los que se presentan errores en los empaques y se quiera subsanar una situación puntual. Sin embargo, por el hecho de haber un cambio normativo que implica una implementación importante en empaques y/o adhesivos, el agotamiento de etiquetas debería permitirse por derecho propio y en virtud de la obligación que se asiste a todas las Adicionalmente, tener aprobación del INVIMA, para el uso de los adhesivos de las advertencias sanitarias, implica complicaciones en tiempo, si hoy en día el agotamiento puede tomar hasta 3 meses, el que toda la industria tenga que realizar este procedimiento implica un posible colapso y eventuales retrasos en los procesos de comercialización. Resultando esto una gran afectación en la libre comercialización de los productos. Así las cosas, se propone que en este artículo se establezca que se permite el agotamiento de etiquetas por un período igual a la duración de la vida útil del producto, siempre que el producto haya sido Igualmente, solicitamos se elimine que los adhesivos complementarios que deben usarse en virtud de la entrada en vigencia de la norma, deban ser aprobados por el INVIMA.
MASTERFOO	Artículo 43. Vigencia y derogatorias.	Este tipo de cambios normativos, que implican un impacto tan importante requieren de mayor tiempo de
OlarteMoure & Asociados S.A.S.	Artículo 3. Definiciones	El artículo 3 del proyecto de resolución no contiene todas las definiciones previstas en la Resolución 333 de 2011. Hacen falta definiciones tales como colesterol, fibra soluble, fibra insoluble, prebiótico, probiótico, producto tipo comida, simbióticos
OlarteMoure & Asociados	Artículo 3. Definiciones	Las definiciones **Azúcares añadidos y Azúcares libres** se deben separar porque aparecen juntas.
OlarteMoure & Asociados	Artículo 4. Etiquetado o rotulado nutricional	La palabra "Rotulado" no vuelve a aparecer en toda la resolución. No se justifica incorporar esta palabra si
OlarteMoure & Asociados	Capítulo de principios	El proyecto de resolución no prevé un capítulo de principios y debería incorporarse.
OlarteMoure & Asociados	Artículo 43. Vigencia y derogatorias	El artículo 9 de la Decisión Andina 827 de 2018 no tiene numeral 5.
OlarteMoure & Asociados	Artículo 43. Vigencia y derogatorias	Es el numeral 12 del artículo 10 de la Decisión Andina 827 de 2018 el que se refiere a entrada en vigencia.
OlarteMoure & Asociados	Artículo 43. Vigencia y derogatorias	Muchas de las normas que deroga el Artículo 43 actualmente se encuentran derogadas. Se debe revisar
OlarteMoure & Asociados	Artículo 9. Expresión de los valores	La Tabla 1. Expresión de valores no es clara, pareciera estar incompleta o alguna de su información
OlarteMoure & Asociados S.A.S	Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad	No es claro si por cada importación se deberá realizar el procedimiento establecido en el artículo 34 o si solamente se realizará una vez la primera vez que se importe el producto o la primera vez que se saque al mercado el producto va a tener que i un laboratorio acreditado para que demuestre que se cumple con la norma ISO 17065 para que se analice si se requieren los sellos o no. No se aclara el procedimiento de En general la norma se debe aclarar para que establezca con qué frecuencia se debe solicitar el certificado de conformidad y en qué situaciones.
OlarteMoure & Asociados S.A.S	Artículo 25.(25.5) Prohibiciones en declaraciones en salud	Por favor aclarar por qué está prohibido cuantificar el grado de reducción del riesgo. Si se hacen esfuerzos y se puede respaldar científicamente que se puede cuantificar el grado de reducción del riesgo ¿por qué se prohíbe?
OlarteMoure & Asociados S.A.S	Artículo 12. Tamaños y características de las porciones	La organización del artículo 12 es muy confusa. Adicionalmente, el carácter razonable de lo que se considerará una porción, en los términos del siguiente numeral es muy abierto: 6. El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y las gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser "**razonablemente"** consumido en El concepto de razonable genera espacios para la interpretación y eso contradice la idea de exactitud que debe tener un reglamento técnico
SOBERANA S.A.S	Artículo 30°. Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional.	La Resolución 333 de 2011, establece que se deben calcular y declarar los porcentajes de valor diario en la tabla nutricional. Sin embargo, la propuesta normativa no incluye los porcentajes de valores diarios en la tabla de referencia. El valor diario (VD) en la etiqueta de información nutricional es una guía de los nutrientes en una porción de alimento, por tal motivo es necesario que el consumidor final pueda observar esta información que también la establece la FDA.
SOBERANA S.A.S	Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. Inciso 12.1. Tabla 5.	La Resolución 333 de 2011 contempla en el anexo 2 las cantidades de Referencia para Alimentos en General, sin embargo, la nueva propuesta normativa indica en la tabla 5 estas mismas cantidades de referencia para alimentos en general realizando cambios en el gramaje de las porciones de algunos alimentos y no es claro bajo qué base científica ● La harina de maíz cambia de 35g a 25g la porción. ● El Arroz cambia de 50g a 30g la porción. ● Atún cambia de 55g a 56g la porción. Productos expandidos o de pellet de harina cambia de 10g a 15g la porción
SOBERANA S.A.S	Articulo 10. Paragrafo 10.1	La propuesta emite: "La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100g del alimento y por porción", también se entiende que el tamaño de la etiqueta debería aumentarse, teniendo en cuenta esto, la etiqueta tomaría un espacio considerable del material de empaque, obligando a disminuir el tamaño de eslogan, símbolo icónico y/o marca registrada. Además, debe haber claridad cuáles serían las prioridades para aquellos envases y/o etiquetas con espacios

SOBERANA S.A.S	GENERAL	Estos cambios en la normatividad implican modificaciones en todas las rotulaciones de nuestro material de empaque, generado mayor impacto en los nuevos productos recientemente lanzados, por tal razón, la resolución debe ser muy clara a la hora de especificar cómo las empresas iniciarán con estos cambios, de tal manera que se agote todo el material de empaque existente, además de tener en cuenta, las necesidades de la empresa para que pueda solventar los
SOBERANA S.A.S	GENERAL	La tabla nutricional debería tener una mayor facilidad de interpretación para todos los consumidores, más aún , cuando esta juega parte fundamental en la salud de las personas, por tal motivo se sugiere quede consignado las opciones de los productores de alimentos en la alfabetización nutricional de las personas, generando estrategias de modo que el consumidor pueda leer correctamente los datos consignados en la tabla nutricional, ejemplo códigos QR o
ASOGRASAS	**Artículo 2°. *Campo de aplicación.*** Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional. **Parágrafo.** Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: . a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. . b) Alimentos de Propósito Médico Especial. . c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos). . d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. . e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2). . f) Sucedáneos de la sal. . g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos.	Se propone tener en cuenta: - Etiquetas con superficies pequeñas (< 100 cm2), área propuesta de 25 cm2 es muy pequeña, de acuerdo con la Res. 333 no se da tamaño mínimo al área de presentación. - Literal E: Se desconoce, no se tiene claridad, si los aceites pertenecen a este grupo de productos, por lo descrito en el literal d (ingredientes culinarios). Lo anterior debido a que los aceites son un ingrediente culinario para la cocina y NO un alimento principal, es preciso resaltar este punto por la importancia del consumo de los aceites dentro de los hogares colombianos, así como se ha demostrado que el porcentaje de consumo es elevado y solo para traer a colación que en Colombia, según la Encuesta Nacional de Situación Nutricional – ENSIN 2015, reportó que La prevalencia de consumo de aceite vegetal, en la población de 1 a 4 años es de 74,3%, y el consumo de Mantequilla, crema de leche, manteca de cerdo https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/modulo-grasas.pdf (PAG 18 Y 19). Mencionando también que el consumo y la ingesta de estos productos puede ser beneficiosa para la salud y evitar enfermedades cardiovasculares, por lo que es preciso brindar una información clara y precisa al consumidor.
	Artículo 3°. *Definiciones .* Para la aplicación de la presente resolución, se establecen las siguientes definiciones: **Ácidos grasos esenciales:** nutrientes que requiere y no puede sintetizar el organismo humano, por lo que deben ser suministrados en la dieta. Los ácidos grasos esenciales son linoleicos y alfalinolénico. **Alimento envasado:** alimento definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que lo modifique o adicione. **Azúcar:** para efectos de declaración de nutrientes se entenderá el término "azúcar" como la sacarosa obtenida de la caña de azúcar o la remolacha. **Azúcares totales:** carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes naturalmente en los alimentos o añadidos al mismo. **Azúcares añadidos:** son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo. **Azúcares libres:** nutriente definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione.	A continuación, sugerimos los siguientes cambios por tener una redacción confusa. No es clara. **Azúcares añadidos:** - Son azúcares libres agregados a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas durante la elaboración industrial (NOM 051:2020) Son aquellos que incluyen los azúcares adicionados durante el procesamiento de alimentos (como sacarosa o dextrosa), alimentos empacados como edulcorantes (como azúcar de mesa), azúcares de jarabes y miel, y azúcares de concentrados de frutas ó jugos de vegetales: estos no incluyen los azúcares naturalmente presentes en leche, frutas o vegetales (FDA). Azúcares libres: Se recomienda eliminar la definición de azúcar libre, y dejar la definición de azúcar añadido, lo anterior por la tabla de composición nutricional, porque esto último es lo solicitado. ¿En qué parte del rotulado nutricional se hace mención de los azucares libres? Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos de enfermedad: Son declaraciones de propiedades relacionando el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de una dieta total, a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada - **Edulcorantes:** sustancias diferentes de los monosacáridos y disacáridos, que imparten un sabor dulce a los productos **(NOM 051-**

ASOGRASAS	**Carbohidratos total o totales:** todos los monos, di, oligo y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento. **Carbohidratos disponibles:** total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaría y polialcoholes. **Declaración de función de los nutrientes**: son declaraciones de propiedades que describen la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. **Declaración de nutrientes**: relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento. **Declaraciones de propiedades de otras funciones:** conciernen a efectos beneficiosos específicos del consumo de alimentos y sus constituyentes (nutritivos y no nutritivos) sobre las funciones fisiológicas o las actividades biológicas, pero no incluyen declaraciones de propiedades de función de nutrientes. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a una condición vinculada con la salud, o al mejoramiento de una función, o a la modificación o preservación de la salud. **Declaración de propiedades de salud:** cualquier representación que declare, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento o un constituyente/componente de dicho alimento, y la salud. **Declaración de propiedades nutricionales:** cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, incluyendo, pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra dietaría, así como, su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales: la mención de sustancias en la lista de ingredientes 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 respecto a la reducción de riesgos:** son declaraciones de propiedades respecto a la reducción del riesgo de enfermedades, relacionado con el consumo de un alimento o de un componente de dicho alimento en el contexto de una dieta total, que puede ayudar a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición precisa. La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo reconocidos como involucrados en el desarrollo de una enfermedad crónica o condición adversa relacionada a la salud. **Dieta**: alimentación habitual de una persona o población. **Edulcorantes:** sustancia definida de conformidad con lo establecido en la Resolución 2606 de 2009 o la norma que lo modifique o adicione. **Fibra dietaría o dietética:** son carbohidratos, análogos de carbohidratos y lignina, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del tracto gastrointestinal de los humanos. La fibra dietaría puede ser soluble o insoluble. **Fibra funcional:** compuesto definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione.	- **Colesterol**. Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal **(Res. 333). (Se sugiere incluir la definición de colesterol, ya que se menciona en el numeral 10.5.2, apartado b).** - **Porción.** Una "porción" o el "tamaño de una 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. La porción del alimento que se declare en la etiqueta debe determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo **(Se sugiere incluir la definición de colesterol, ya que se menciona a lo largo del cuerpo del anteproyecto de resolución)** - **Plato principal de una comida.** Es una preparación o combinación de alimentos que hace una contribución significativa a una comida, de tal forma que la porción declarada sea mayor a 180 g y su contenido no es menor de 40 g para cada uno de por lo menos dos (2) alimentos diferentes de dos (2) de - **Pan, Cereal, Arroz y Pastas. – Frutas y verduras. – Leche, yogur y quesos. – Carnes, aves, pescados, huevos, nueces y leguminosas.** El alimento debe ser presentado de una manera que pueda ser reconocido como un plato principal, es decir, no como una bebida o postre. **(Res. 333).** **(Se sugiere incluir la definición de colesterol, ya que se menciona en el numeral 12.8)** - **INCLUIR LAS DEFINIONES APROBADAS POR LA SEABA**, que no se encuentran en la presente propuesta de reglamento técnico y que son un referente para la - **Probióticos.** Cultivos vivos de microorganismos, generalmente bacterias, que sobreviven al tránsito a través de las partes superiores del intestino, y particularmente al ambiente acido del estómago, adhiriéndose y colonizando el intestino y modificando favorablemente el balance microbiano. **(De acuerdo con la Res. 333 de 2011; además la idea es solicitar su mención en el**

Fortificación: significa la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento ya sea que esté(n) o no contenido(s) en el alimento, con el propósito de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de población.

Grasa total: sumatoria de grasa saturada, grasa monoinsaturada, grasa poliinsaturada (incluidas las grasas trans).

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

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

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

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

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

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

Minerales: sustancias inorgánicas necesarias para los procesos fisiológicos y que no son fuente de energía.

Nutriente: cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

- **Prebióticos.** Oligosacáridos y polisacáridos no digeribles que favorecen un crecimiento selectivo de bacterias benéficas dentro del intestino, modificando favorablemente el balance microbiano**. (De acuerdo con la Res. 333 de 2011; además la idea es solicitar su mención en el**

- **Producto tipo comida.** Es el alimento que hace una contribución significativa a la dieta total diaria, de tal forma que, la porción declarada sea mayor a 300 g y que contenga no menos de 3 porciones de 40 g cada una, de alimentos o combinaciones de los mismos, a partir de 2 o más de los siguientes

- **Pan, Cereal, Arroz y Pastas. – Frutas y verduras. – Leche, yogur y quesos. – Carnes, aves, pescados, huevos, nueces y leguminosas.** (Este término se encuentra relacionado en el numeral 12.8 de la nueva propuesta de reglamento. **De acuerdo con la Res. 333 de 2011)**

La porción se debe tener en cuenta puesto que la declaración nutricional debe asemejarse a la realidad de consumo de las personas, por ende, se pide esta definición. Para una mayor información del cliente consumidor se debe tener una información que se adapte a la realidad del consumo del producto, por lo que es preciso definir y añadir las palabras "porción, colesterol, plato principal de comida, prebióticos, prebióticos, producto tipo comida", así mismo incluir las definiciones aprobadas por la SEABA. De esa manera el

Desde ASOGRASAS nos preocupa e interesa esta definición pues el consumidor debe tener claridad sobre lo que significa una porción adecuada de ingesta de aceites en su dieta diaria, "a lo largo de los años desde 1970 hasta 2013", los estudios científicos demuestran una asociación beneficiosa entre el consumo adecuado de grasas y las enfermedades, entre esas las cardiovasculares, dependiendo del tipo de grasa que se consuma y las porciones que se usa, por lo que se si se tiene un consumo definido en porciones y no en otra medida, se tendrá un consumidor bien informado (artículo 4 Ley 1480/2011) y capaz de controlar una dieta balanceada lo que se traduce en bienestar hacia la salud. Regularmente las cantidades de una botella de aceite son de 1000ML dentro de las cuales su porción son; "dos cucharaditas" en donde se le brinda una información tanto

	Nutriente esencial: nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud. **Proteína:** son polímeros de L-á aminoácidos unidos por enlaces peptídicos. Las proteínas se denominan simples cuando están constituidos únicamente por aminoácidos, y compuestas cuando incluyen otras sustancias como lípidos, carbohidratos, minerales, entre otros. **Rotulado o etiquetado nutricional:** toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento. **Rotulado o etiquetado frontal de advertencia:** sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, cuando un producto envasado presenta un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública. **Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia:** son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos a efectos de etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Comprenden estos dos tipos de VRN: Valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a necesidades de nutrientes y Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por carencias de nutrientes. **Vitaminas:** sustancias orgánicas esenciales para el mantenimiento de la salud, crecimiento y funcionamiento corporal normal. Se requieren en pequeñas cantidades y no son fuente de energía.	
ASOGRASAS	**Artículo 5°. *Características del etiquetado nutricional*.** El etiquetado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de las siguientes características: 5.1 Proporcionar un medio eficaz para indicar el contenido de nutrientes del alimento en la etiqueta, facilitando al consumidor a tomar una decisión informada. 5.2 La información no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto. 5.3 La información no debe llevar a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. Una delimitación cuantitativa más exacta para los individuos no es válida, porque no hay manera significativa de que el conocimiento acerca de los requerimientos individuales se pueda utilizar en el etiquetado. 5.4 Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin conflicto de interés en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública. 5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, que no induzca a confusión o engaño. 5.6 Garantizar que la información presentada en la etiqueta no se contraponga a la promoción de hábitos alimentarios saludables en concordancia con las políticas de salud pública.	Proponemos lo siguiente: 5.4 ~~(Estimular)~~ Aplicar los principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin ~~(conflicto de interés)~~ y bajo la ética y responsabilidad social en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud Tener en cuenta la nueva redacción con las palabras “aplicar” y “bajo la ética y responsabilidad social”. (Se sugiere esta nueva redacción debido a que no es “estimular” sino “Aplicar” como una acción del buen proceder del diseño de alimento. Es más claro. Cambiar el término “conflicto de interés” porque este se debe basar en la ética y responsabilidad social, ante la salud publica). De esta manera se siguen aplicando los valores y estándares de calidad e información que se buscan para el consumidor. No se trata de estimular sino de aplicar en buen criterio y manera los principios nutricionales basados en
ASOGRASAS	**Artículo 6°. *Prohibiciones en el etiquetado nutricional*.** En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones: 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere. (…)	Se sugiere eliminar el presente numeral, por encontrarse repetido en el numeral 6.6.

	6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida.	
ASOGRASAS	**Artículo 9.** ***Expresión de los valores.*** Los nutrientes y los porcentajes de valor de referencia serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano, como se observa en el ejemplo: **TABLA 1. EXPRESION VALORES**	Artículo 9o. Expresión de los valores. Los nutrientes y los porcentajes de valor de referencia serán declarados de acuerdo con lo establecido en la siguiente tabla 1. Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano como se observa Ajustes de forma, NO SE VEN LOS NUMEROS DE LA PRIMERA COLUMNA. En la información nutricional, se expresará “cero” ó “0” ó “no contiene” para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como “no significativas” de acuerdo con la tabla 2 Tabla 2. Cantidades no significativas Corregir lo referente a grasa SATURADA: Menor o igual que 0,5 g Corregir lo referente a grasa TRANS: Menor o igual que 0,5 g No se entiende lo referente a grasas “trans” ≤ 0,1 (el sustento de este nuevo valor no está claro; actualmente la Res. 333 de 2011 indica valores a 0,5 por porción, como máximo; este valor a 0,1 por temas de refinación no se lograría; tampoco es claro No está claro los valores dados en la tabla 2; se recomienda revisar con los métodos de referencia los rangos de medición para tener en cuenta los limites no significativos. Esta tabla no tiene sentido analítico. Confunde; como se reportaría la fibra dietaría de un alimento si por ejemplo empleando la AOAC se indica menor a 1 g/100 g. Revisar si están armonizados con los rangos de los métodos que se mencionan en el proyecto de resolución. No tiene un valor nutricional las mediciones sobre 100 g o ml, sino por porción, que es lo que las personas consumen. Corregir en la tabla 2 los valores correspondientes a grasa, y grasa trans, pues no se entiende el método de clasificación 0,1/100gr, se contradice con la Resolución 333 en la que se tipifica las porciones de 0,5 gr. No tiene valor nutricional las mediciones de 100gr porque no es la realidad del consumo de las personas, se deben verificar las mediciones para ponerlas como porción. Es propicio manifestar que se mantengan las cantidades descritas en la Resolución 333 de 2011, pues estas se asemejan a la realidad del consumo Humano para las grasas y aceites que como Gremio representamos, basados en los estudios de la OMS los AGT no deben superar en una dieta de 2.000 calorías el 1%, es decir un 2,2 gr al día, por lo que estas https://www.who.int/docs/default-source/documents/replace-transfats/replace- trans-fat-faqs.pdf?Status=Temp&sfvrsn=956d171f_6 Es propicio manifestar que se mantengan las cantidades descritas en la Resolución 333 de 2011, pues estas se asemejan a la realidad del consumo Humano para las grasas y aceites que como Gremio representamos, basados en los estudios de la OMS los AGT no deben superar en una dieta de 2.000 calorías el 1%, es decir un 2,2 gr al día, por lo que estas cantidades descritas carecen de fundamento científico y no brindan una adecuada información al consumidor. https://www.who.int/docs/default-source/documents/replace-transfats/replace- trans-fat-faqs.pdf?Status=Temp&sfvrsn=956d171f_6 **PEQUEÑO DETALLE DEL PROCESO DE TRANSFORMACION DEL ACEITE:** Los aceites crudos antes de pasar por procesos de transformación física o química contienen trazas indetectables de ácidos grasos trans debido a su procesamiento • Sin embargo, durante el proceso de desodorizarían estas trazas se incrementan debido a las temperaturas a las que son sometidas las grasas y aceites vegetales. • No solo el proceso de hidrogenación es el causante de la aparición de ácidos grasos trans, sino procesos de refinación que son necesarios para alcanzar la calidad requerida. Durante el proceso se demuestra que la mayoría de los aceites y grasas crudas y RBD contienen un porcentaje superior a 0.1g de ácidos grasos trans, por lo cual no se considera viable el límite máximo establecido en el borrador de la nueva legislación, ya que es poco probable que algún aceite o grasa cumpla con esta condición. Gracias a los avances en I+D+I hoy el consumidor puede acceder a diferentes tipos de aceites enriquecidos en vitaminas y ácidos que pueden ayudar a mejorar la salud y a reducir enfermedades cardiovasculares reduciendo el colesterol LDL. Por lo anterior es preciso recordar que si lo que verdaderamente se desea es tener al consumidor informado, la información, valga la redundancia, debe ser; clara, precisa y veraz, de esta manera cuando se acceda a los productos las personas podrán escoger y utilizar de manera sana y ***Mención a un artículo sobre los benéficos del aceite:*** Según el estudio “Prevención con Dieta Mediterránea” de Predimed, coordinado por Ramón Estruch, consultor de Medicina Interna del Hospital Cínico de Barcelona, se recomienda consumir al día 40 mililitros (37 gramos) de Aceite de Oliva para mantener una dieta sana y equilibrada. El aceite es rico en ácido oleico, vitamina E y polifenoles, entre otros componentes, todos ellos beneficiosos para nuestra salud. Por este motivo, integrarlo en nuestra alimentación es altamente recomendable. Cada gramo de aceite genera un aporte de 9 calorías. Ahora bien, este dato no debería preocuparnos. Llevar a cabo un consumo responsable, seguir una dieta equilibrada y practicar ejercicio a diario son las claves para mantener unos hábitos saludables y, por ende, beneficiarnos de las propiedades del aceite. En este sentido, el citado Estudio Predimed, en el que han participado más de 7.000 sujetos, demuestra que las personas que ejercen un consumo moderado de aceite (40 mililitros diarios), “tienen menos riesgo de padecer diabetes; su presión arterial es más https://www.lamasia.es/cuanto-aceite-debemos-consumir-a-diario-para-mantener-una-dieta-equilibrada/
	TABLA 2. TABLAS NO SIGNIFICATIVAS	Las cantidades descritas no se asemejan a la realidad de la dieta básica de las personas en cuento al consumo, por lo que se debe revisar este punto, de esta manera el consumidor tendrá una información real con su dieta y valor nutricional. A lo largo del borrador de resolución se ha implementado de una manera algo alejada a la realidad de la dieta diaria y básica de las personas, en cuanto al consumo de aceites las cantidades que se deben manejar, de igual manera se ha ido en contra de la Resolución 333 de 2011, por lo que para ASOGRASAS y toda la industria que representa al hacer estos comentarios queremos que brindar una información real y con la máxima claridad posible. El consumo y la compra de los productos de aceites que representa ASOGRASAS son de 1000ML dentro de las cuales su porción y cantidad real de consumo son "dos cucharaditas" en esta se brinda una información tanto calórica como nutricional a las personas de lo que están consumiendo, tratar de hacerle ver a los consumidores que las cantidades de 100 ml o gr son las que se usan regularmente va en contra de
	Corregir lo referente a grasa TRANS: Menor o igual que 0,5 g	Es propicio manifestar que se mantengan las cantidades descritas en la Resolución 333 de 2011, pues estas se asemejan a la realidad del consumo Humano para las grasas y aceites que como Gremio representamos, basados en los estudios de la OMS los AGT no deben superar en una dieta de 2.000 calorías el 1%, es decir un 2,2 gr al día, por lo que estas cantidades descritas carecen de fundamento científico y no brindan una adecuada información al consumidor. https://www.who.int/docs/default-source/documents/replace-transfats/replace- trans-fat-faqs.pdf?Status=Temp&sfvrsn=956d171f_6

ASOGRASAS	**Artículo 10°.** Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales: **10.1** La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g o 100 mL del alimento y por porción; y para aquellos alimentos que requieren ser reconstituidos la declaración debe hacerse por 100 g o 100 mL del alimento y por porción de alimento reconstituido.	La declaración de nutrientes, que hace referencia a la información nutricional de los alimentos, así como la información calórica debe ser con base a las porciones de cada alimento es irreal o imposible que una persona consuma 100 ml de aceite al día, lo cual no es brindar una información real, veraz y adecuada, regularmente los productos que representa ASOGRASAS, los cuales son grasas y aceites comestibles; en presentaciones de aceites y margarinas en empaques de 1000 ML, brindan con una información nutricional - calórica real, adecuada y acertada en el consumo, dentro de ese porcentaje (1000 ML) la porción diaria es de "dos cucharaditas", enfatizar o basarse en que las porciones de productos son de 100 ml como se expresa a lo largo del borrador de resolución es inducir al consumidor a una información aparente. Cambiar el termino "productos" por "alimentos" a lo largo del cuerpo de la norma, manteniendo concordancia con el título y el alcance del proyecto.
ASOGRASAS	**Artículo 12°.** Tamaños y características de las porciones. A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos:	Comentario / Duda (ARTICULO 12.1): Partiendo de que la porción para aceites corresponde a 5 mL, haciendo relación a que son compuestos líquidos, no es claro si la porción establecida para grasas vegetales sólidas o "shortenings" se consideraría cómo 5 g.
	Capítulo IV Declaración de propiedades nutricionales. **16.1** Requisitos Generales: **16.1.3** No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: **a)** Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azucares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada. b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al con el artículo 32 del presente reglamento técnico.	(Se sugiere eliminar del listado a las grasas y aceites, lo anterior debido a los avances tecnológicos y científicos ya demostrados por su aporte de nutrientes (ácidos grasos esenciales – ya incluidos en la propuesta de norma, vitaminas liposolubles, y en general por su importancia biológica), además la inclusión de las declaraciones nutricionales facilitaría su entendimiento y se convertiría en una herramienta técnica para el usuario/consumidor a tomar decisiones informadas – véase el numeral 5.1; Además, este apartado desincentiva a la industria en el desarrollo de nuevos productos que favorecen mejoras nutricionales y atacan problemas en salud pública. Las grasas y los aceites son el vehículo para el aporte nutricional)
ASOGRASAS	**Artículo 19°.** Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extramagro, Fortificado. Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "rico en" o "excelente fuente de".	Se sugiere que los niveles que se tomen del valor de referencia se indiquen por porción en "propiedades nutricionales"; cual es la razón de ser del artículo 12, si no se va a tener en cuenta en el cuerpo de la norma, solo para algunos artículos. No está claro. Desaparece el reporte de % respecto a los valores de referencia. Dejar esto solo en gramos le quita la opción de entender a la persona si esos gramos aportan mucho o poco de lo que en el día debería consumir de todos los nutrientes).
	19.3 Libre de: para utilizar el descriptor "libre de" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" Ácidos grasos trans: – No contiene ácidos grasos trans (0,5 g) – El	Tabla 9 y Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Libre de" y "Bajo en", respectivamente. Ambas descripciones exigen lo siguiente como Requisitos para el descriptor "Libre de" (por 100g o 100mL) No existe margen de diferencia para que los productos puedan declararse "Bajo en trans" puesto que ya cumplen con los dos requisitos. De esta manera, es probable que siempre se declaren como "Libre de trans"
	19.4 Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" Ácidos grasos trans: – No contiene ácidos grasos trans (0g) – El ...	Tabla 9 y Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Libre de" y "Bajo en", respectivamente. Ambas descripciones exigen lo siguiente como Requisitos para el descriptor "Libre de" (por 100g o 100mL) No existe margen de diferencia para que los productos puedan declararse "Bajo en trans" puesto que ya cumplen con los dos requisitos. De esta manera, es probable que siempre se declaren como "Libre de trans" Tabla 9 y Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Libre de" y "Bajo en", respectivamente. Ambas descripciones exigen lo siguiente como Requisitos para el descriptor "Libre de" (por 100g o 100mL) No existe margen de diferencia para que los productos puedan declararse "Bajo en trans" puesto que ya cumplen con los dos requisitos. De esta manera, es probable que siempre se declaren como "Libre de trans"
ASOGRASAS	**Artículo 18°.** Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes. Las condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes son las siguientes: **18.3** Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza, poseen un bajo contenido o están exentos del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos o descriptores utilizados para describir el nivel del nutriente no deben dar a entender que es una cualidad exclusiva de ese producto, sino que se trata de una cualidad natural del alimento. En estos casos, únicamente se podrán utilizar mensajes del siguiente tipo: "el aceite de maíz naturalmente libre de sodio", "el aceite vegetal naturalmente libre de colesterol".	(Se sugiere incluir este último párrafo de acuerdo con la Res. 333 de 2011; está más claro, evita una mala interpretación del requisito).
		(Se sugiere revisar lo referente a "grasas trans" en los numerales 19.3 y 19.4, pues los valores se traslapan, no hay diferencia. Se propone dejar en la Tabla 9 los valores que hoy se contemplan en la Res. 333 de 2011 para "libre de"; y eliminar de la Tabla 10 lo referente a grasas trans para "bajo en"). B55:B69

ASOGRASAS	**Artículo 23°. *Requisitos .*** Todo alimento que sea objeto de declaraciones de propiedades de salud, debe cumplir con los requisitos exigidos para la declaración de nutrientes y declaración de propiedades nutricionales del presente reglamento.	se recomienda dejar los requisitos generales de la Res. 333/2011 que enuncian: a. Deben basarse en una evidencia científica y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se declara y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y la evidencia se debe b. c. d. e. f. g. h. Deben efectuarse de forma tal que, permita al público entender la información proporcionada y el significado de esa información con relación a una alimentación diaria. La cantidad del alimento que debe consumirse para obtener el beneficio argumentado debe ser razonable en el contexto de una alimentación normal. Si existen otros factores determinantes para cumplir con los efectos sobre la salud se deben enunciar. Ejemplo: "Ejercicio físico regular y consumo de calcio". Si existen otros factores asociados a la enfermedad o trastorno de la salud se debe mencionar que esta depende de otros factores asociados. Ejemplo: "La enfermedad cardiovascular depende de muchos factores. Dietas bajas en grasa y colesterol pueden ayudar a disminuir el riesgo de enfermedad cardiovascular". Si el beneficio argumentado se atribuye a un nutriente en el alimento, para el cual se ha establecido un valor de referencia, dicho alimento debe ser: - "Alto en", "buena fuente de" el nutriente, en el caso que se recomiende un incremento en el consumo; o - "Bajo en", "reducido en", o "libre del" nutriente, en el caso que se recomiende una reducción en el consumo. Si el efecto anunciado en las declaraciones de propiedades de salud se atribuye a un nutriente o constituyente del alimento, deben estar disponibles los métodos analíticos validados y reconocidos internacionalmente para cuantificar el nutriente o La expresión de las declaraciones de propiedades de salud debe hacerse en términos condicionales, utilizando palabras como: "puede"; "podría"; "ayuda"; "contribuye a". Es propicio manifestar que se mantengan las cantidades descritas en la Resolución 333 de 2011, pues estas se asemejan a la realidad del consumo Humano para las grasas y aceites que como Gremio representamos, basados en los estudios de la OMS los AGT no deben superar en una dieta de 2.000 calorías el 1%, es decir un 2,2 gr al día, por lo que estas cantidades descritas carecen de fundamento científico y no brindan una adecuada información al consumidor. https://www.who.int/docs/default-source/documents/replace-transfats/replace- trans-fat-faqs.pdf?Status=Temp&sfvrsn=956d171f_6
ASOGRASAS	**Artículo 24°. *Tipos de declaraciones de salud:*** Las declaraciones son de dos tipos: 1. Declaración en función de nutrientes, y 2. Declaración de propiedades de reducción de nutrientes: (…)	Se sugiere incluir "consumo regular", para darle mayor claridad al usuario/consumidor).
ASOGRASAS	**Articulo 28 (…)** **28.2** El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando "g" para gramos o "mg" para miligramos.	La declaración de grasa saturada, poliinsaturada, y en sangría cuando corresponda, de ácidos omega-3 y grasa monoinsaturada y grasas trans debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de sacar la palabra: "grasas tran"s, añadir "y"
	28.5	28.5 El % de Valor Diario, definido como el aporte del nutriente en % por porción. (Incluir: Es una herramienta comprensible para el consumidor cada vez que se refiere a su consumo del nutriente especifico cuanto se consumó del 100 de lo recomendado).
ASOGRASAS	29	Hace falta el % de Valor Diario (%VD) está contemplado dentro de las definiciones y así es una herramienta educativa para el consumidor, al recomendarle que cada vez que consuma una porción está consumiendo el x% de lo que necesita al día.
ASOGRASAS	30.1 **Formato vertical estándar.** El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 10 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos con declaración lateral, declaración dual y simplificado.	En la Figura, los calculo presentados no corresponde a la matemática de regla de tres simples. (Calorías en porción 180 en 100 g es 450 cal), (Grasa total en porción 10 g y en 100 es 25 g), (Grasas trans en porción 1 y en 100 es de 2,5 g) (Carbohidratos totales porción 24 g en 100 es 60 g), (Azucares añadidos 1 en porción y en 100 g es 2,5g), (Proteína 3 g en porción y en 100 g 7,5 g), (Sodio en porción 400 mg en 100 seria 1000 mg). Es importante dimensionar el impacto de los Así mismo se recomienda las unidades del peso como es gramos (g) sea colocada en seguida de calorías o nutriente correspondiente. Así mismo se debe mantener el % VD que aporta la porción para que, desde la educación nutricional, el consumidor conozca que cada vez que ingiere esa porción está aportando a su nutrición el tanto % del nutriente. Situación que con 100 g no se Es propicio manifestar que se mantengan las cantidades descritas en la Resolución 333 de 2011, pues estas se asemejan a la realidad del consumo Humano para las grasas y aceites que como Gremio representamos, basados en los estudios de la OMS los AGT no deben superar en una dieta de 2.000 calorías el 1%, es decir un 2,2 gr al día, por lo que estas cantidades descritas carecen de fundamento científico y no brindan una adecuada información al consumidor. https://www.who.int/docs/default-source/documents/replace-transfats/replace- trans-fat-faqs.pdf?Status=Temp&sfvrsn=956d171f_6

Edelmira Valderrama Patiño	**Artículo 3°.** ***Definiciones.*** :	Se sugiere aclarar el término de suplementos dietarios ya que se nombra este término durante el proyecto así: **MISCELÁNEOS** Especias, hierbas, (diferentes a los suplementos dietarios
Edelmira Valderrama Patiño	**Artículo 4°** Etiquetado o rotulado nutricional	Se sugiere denominarse rotulado o etiquetado en todo el documento igual a como se define también en la resolución 005109 DE 2005 donde se establece el reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Acodin Subdirectiva S.Antioquia	**Artículo 10°.** ***Condiciones generales para la declaración de nutrientes.*** La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales: Los métodos analíticos para determina la cantidad del nutriente deben ser apropiados para los ensayos correspondientes y, preferentemente, se utilizarán métodos publicados en normas internacionales, regionales o nacionales u organizaciones técnicas reconocidas	Sería bueno citar las entidades y productos como tablas de composición de alimentos, del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), Food and Drugs Administration (FDA); Codex Alimentarius, y European Food Safety Authority(EFSA), .
Edelmira Valderrama Patiño	**Artículo 12°**. ***Tamaños y características de las porciones*** **.** Arroz	En este ítem se sugiere especificar si se habla de arroz cocido o crudo.
Edelmira Valderrama Patiño	**Artículo 12°**. ***Tamaños y características de las porciones*** Frutas pera	Es bueno verificar este dato ya que sólo se tiene el dato de porción de 4g y al verificar un producto ejemplo la porción en la Coruña aparece 1/4 de taza 50g y en lista de intercambio UdeA 90g un frasco pequeño
Edelmira Valderrama Patiño	**Artículo 12°**. ***Tamaños y características de las porciones*** **PRODUCTOS LÁCTEOS** Crema en polvo	Sería bueno especificar qué tipo de crema en polvo láctea
Edelmira Valderrama Patiño	**AZÚCAR, PRODUCTOS DE CHOCOLATE Y OTROS PRODUCTOS DULCES** Sustitutos de azúcar	Sería bueno aclarar los tipos de sustitutos de azúcar o azúcares libres o azúcares adicionados en soluciones azucaradas, jarabes y edulcorantes según documento técnico del Ministerio de Salud y Protección Social https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/documento-tecnico-azucares-
Edelmira Valderrama Patiño	**Artículo 18°.** ***Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes*** Las arvejas enlatadas habitualmente contienen sodio	cuando se habla de lo habitualmente, sería bueno citar el documento que regule los aditivos alimentarios y dosis máximos permitidos de este ingrediente en su procesamiento.
Analdex	**CONSIDERANDO** Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, como una medida necesaria para garantizar la calidad e inocuidad del producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.	Se recomienda ajustar la redacción, toda vez que la intención del rotulado nutricional y de Frente de etiqueta no tienen como objetivo garantizar la calidad e inocuidad del producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma, su objetivo es de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada. Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, como una medida necesaria para proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada.
	Artículo 1°. Objeto. La presente resolución	Se recomienda modificar, retirar las palabras "de advertencia"

Analdex	**Capítulo I** **Objeto, campo de aplicación y definiciones**	
Analdex	**Artículo 2°. Campo de aplicación.** Las	En Campo de aplicación dejar consumo humano **final**
Analdex	**Art 2. Parágrafo.** Se exceptúan de la a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial. c) Productos sin procesar empacados (frutas, d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, e) Etiquetas con superficies pequeñas f) Sucedáneos de la sal. g) Alimentos artesanales, tales como: manjar	a)En Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses cambiar por Formulas para lactantes y Alimentos e)En ingredientes culinarios incluir grasas de origen animal sin adición de sodio, azúcar o grasas saturadas. f)En Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2), dejar etiquetas con superficies pequeñas (**77cm2**),
Analdex	**Artículo 2 - Parágrafo. Literal B**	
Analdex	**Artículo 2 - Parágrafo. Literal D**	D) En ingredientes culinarios incluir grasas de origen animal sin adición de sodio, azúcar o grasas saturadas.
Analdex	**Artículo 2 - Parágrafo. Literal E**	E) En Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2), dejar etiquetas con superficies pequeñas (77cm2).
Analdex	**Artículo 2 - literal G**	Incluir dentro de los productos artesanales, aquellos similares a los que se discriminan, por ej. Arequipe
Analdex	**Artículo 2 - literal H**	Incluir las materias primas o alimentos para uso industrial
Analdex	**Artículo 3°. Definiciones.** Azúcares añadidos: son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos	Cambiar y ajustar la definición de azucares añadidos o adicionados - 2. Aclaración del texto ya que no es claro el sentido del mismo toda vez que los azúcares presentes en Artículo 3°. Definiciones.
Analdex		Crear definición de alimento hecho artesanalmente
Analdex	**Artículo 3°. Definiciones. Azúcares libres:** nutriente definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione	Eliminar definición de Azúcares libres
Analdex	**Artículo 3°. Definiciones.**	Incluir definición de Cara principal
Analdex	**Artículo 3°. Definiciones. Declaración de**	Se sugiere dejar una definición armonizada con normas internacionales, como la de la UE
Analdex	**Artículo 3°. Definiciones. Declaraciones de**	Se sugiere dejar una definición armonizada con normas internacionales, como la de la UE
Analdex	**Artículo 3°. Definiciones. Edulcorantes**	Ajustar la declaración de edulcorante
Analdex	**Artículo 3°. Definiciones. Fibra dietaria o dietética:** son carbohidratos, análogos de carbohidratos y lignina, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del tracto gastrointestinal de los humanos. La	Modificar la definición de fibra dietaria o dietética de acuerdo con normas internacionales. Por «fibra alimentaria» se entenderán los polímeros crabohidratos con tres o más unidades monoméricas, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes: — polímeros de carbohidratos comestibles presentes de modo natural en los alimentos tal como se
Analdex	**Artículo 3°. Definiciones.**	Incluir las definiciones de fibra soluble e insoluble. Fibra soluble: la fracción de la fibra dietaría soluble en agua
Analdex	**Artículo 3°. Definiciones.**	Incluir la definición de Porción
Analdex	**Artículo 3°. Definiciones. Fortificado:** significa	Modificar la definición buscando su armonización con referente internacional
Analdex	**Artículo 3°. Definiciones. Rotulado o**	Quitar el término "de advertencia" e incluir una definición más clara
Analdex	**Artículo 5. Características del etiquetado nutricional**	
	5.2 La información no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto.	Uno de los dos numerales debería eliminarse, ya que dicen lo mismo 5.2 La información no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto.
Analdex	5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, que no induzca a confusión o engaño.	

	5.3 La información no debe llevar a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. Una delimitación cuantitativa más exacta para los individuos no es válida, porque no hay manera significativa de que el conocimiento acerca de los requerimientos individuales se pueda utilizar en el etiquetado. 5.4 Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin conflicto de interés en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública.	Se solicita dar claridad en los numerales 5.3 y 5.4, no se comprenden
Analdex	**Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional.**	
Analdex	**Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado** 6.1 De las propiedades que le hagan 6.2 De propiedades que no estén basadas en 6.3 Que indiquen, representen, sugieran o **6.4 Que las Asociaciones (Médicas o de** **6.5 Inducir o promover hábitos de** 6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida. 6.7 Expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias	Eliminar el numeral 6.4 y el 6.5 Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional. En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones: 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere. 6.2 De propiedades que no estén basadas en evidencia científica. 6.3 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. 6.4 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida. 6.5. Expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias.
Analdex	**Capítulo II.** **Declaración de nutrientes**	
Analdex	**Artículo 7 - Capitulo II**	1. Cambiar alimento procesado por alimento envasado. 2. Corregir capítulo VII a capítulo VI
Analdex Analdex	**Artículo 9. Expresión de los valores** En "c er ali igu sig Ta	Hacer ajuste al enunciado del articulo 9, asi como en la tabla 2 incluir los criterio para, fibra dietaria, vitaminas y minerales Ajustes de la Tabla 1 y la tabla 2: Cambiar valor no significativo de grasa saturada de menor o igual 0,2 g a menor o igual 0,5 g y Grasa tras de menor o igual 0,1 g a menor o igual0 0,5
Analdex	**Ar** **a** **de** de nu nes ge **10.2** El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye. Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:	Eliminar numeral 10.2
Analdex	**Artículo 10.3** Los valores de los nutrientes que	Mantener el concepto de la Res. 333 de 2011
Analdex	**Artículo 10.3.a)**Nutrientes adicionados al **10.3.b)** Nutrientes presentes naturalmente en	Mantener el concepto de la Res. 333 de 2011 a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta; b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa
Analdex	**Artículo 10.3.**	Incluir Parágrafo
Analdex	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración** **10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada,**	**e) Corregir para que sea coherente con lo definido en la tabla 2 Cantidades no significativas.** 10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria

	e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que **contienen menos de 1 g de fibra dietaria por 100 g** de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble.	Incluir la forma de declaración y redondeo de los polialcoholes para el **númeral d,** considerando que deben seguir las mismas normas sobre carbohidratos. e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de fibra dietaria por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble.
Analdex	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración** **10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos.** Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de **1 g de azúcar por 100 g de alimentos**, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares".	Corregir para que sea coherente con lo definido en la tabla 2 Cantidades no significativas del artículo 9. 10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: Hacer referencia únicamente a los azúcares o polialcoholes. Eliminar edulcorantes artificiales. b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de azúcar por 100 g de alimentos, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares".
Analdex	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración obligatoria**	Corregir para que sea coherente con lo definido en el artículo 9 tabla 1. 10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro, calcio y zinc. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, deben expresarse de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción, por 100 g de alimento o 100ml según corresponda. La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de…" o "No es una fuente significativa de…" seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran.

	10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, **deben expresarse en números enteros** de acuerdo a lo establecido en el artículo 9° de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de…" o "No es una fuente significativa de…" seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran.	Incluir el Calcio como nutriente obligatorio
Analdex	**Artículo 10.5 Nutrientes de declaración obligatoria** **10.5.6.** Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc **se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2%** del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.	Debería incluirse el calcio como nutriente obligatorio y modificar redacción para que se puedan declarar nutrientes presentes naturalmente. 10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro, calcio y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento, si están presentes naturalmente o si han sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.
		Hay un error de numeración, no hay un numeral 10.6
Analdex	**Artículo 10. Numeral 10.7**	Ajustar la numeración a 10.6 10.6.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes. Las cantidades de
Analdex	**10.7.2** Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de alimento y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento	Eliminar porque ya está contemplado dentro del numeral 10.5.6.
Analdex	**INCLUIR 10.7.2**	Incluir un nuevo numeral en donde permita hacer voluntaria la declaración de los nutrientes naturalmente
Analdex	**Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes.** El cálculo de energía se realiza con base en los valores reales de los nutrientes. Para el cálculo de energía y nutrientes se tendrán en	El calculo de la energía debería ser a partir de los datos de la tabla nutricional, para que al momento del Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes. La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la Para el numeral **11.1. B)** Modificar la tabla, inluyendo otros azúcares y Polialcoholes.
Analdex	**Art. 11.1 Energía** **c)** Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.	Eliminar literal C.

Analdex	**Articulo 12 Tamaños y Características de las porciones.** A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos:	
Analdex	**12.1 .** El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento **debe** ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas:	cambiar la palabra "debe" dentro del enunciado del numeral 12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento puede ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas:
Analdex	**Articulo 12 Tamaños y Características de las**	Modificar el titulo de la tabla 4 para unificar denominación de los grupos de acuerdo a la edad
		Ajustar las cantidades de referencia , separando las porciones correspondientes a cereales infantiles para colada y para papilla. Ajustar las cantidades de referencia para Compotas Alinear con referentes internacionales
	Crema de leche	Alinear con referentes internacionales
Analdex	**Articulo 12 Tamaños y Características de las porciones. Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General** [1,2]	Unificar denominación de los grupos de acuerdo a la edad en la tabla 5
Analdex	Artículo 12, Numeral 12.1 - Tabla 5	Ajustar la denominación Leches fermentadas y cantidad de referencia para los productos yogur liquido y bebida láctea fermentada y bebidas con leche

<table>
<tr>
<td>Analdex</td>
<td>Artículo 12 Tamaños y Características de las
porciones. Numeral 12.3. Literal A</td>
<td>Incluir las dos formas de declarar mililitros en el sistema internacional (ml y mL)
Los líquidos deben ser declarados usando mililitros (ml o mL) y cualquier otro alimento en gramos (g). Los gramos deben ser aproximados al número entero más cercano, con excepción de cantidades menores de 5 g. Para cantidades entre 2 g y 5 g los números se deben aproximar al 0,5 g más cercano y cantidades menores de 2 g deben ser aproximadas al 0,1 g más cercano.</td>
</tr>
<tr>
<td>Analdex</td>
<td>Articulo 12 Tamaños y Características de las
12.6. Porciones de alimentos en unidades
a) Si la unidad pesa el 50% o menos de la
Ejemplo: Galletas.
Peso de la unidad
Cantidad de referencia
Número de unidades
Tamaño de porción
13g

Equivale al 43% de la cantidad de referencia

30g
30g/13g = 2,3
2,5 galletas
(33g aprox.)

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

Ejemplo: Galletas.
Peso de la unidad
Cantidad de referencia
Número de unidades
Tamaño de porción
18g

Equivale al 60% de la cantidad de referencia

30g
30g/18g = 1,7
2 galletas
(36g aprox.)
c) Si la unidad pesa por lo menos el 70%, pero menos del 150% de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción es una (1) unidad;
Ejemplo: Galletas.
Peso de la unidad
Cantidad de referencia
Número de unidades
Tamaño de porción
42g

Equivale al 140% de la cantidad de referencia

30g
30g/18g = 1,7
1 galleta
(42g aprox.)</td>
<td>Tabla 5. Cantidades de Referencia para alimentos en general
<table><tr><th>Alimento</th><th>Cantidad de Referencia</th></tr><tr><td>Leches Fermentadas (yogur, kumis, Kefir, Yogur en base a cultivos alternativos)</td><td>200 (g)**</td></tr><tr><td>Bebidas lácteas fermentadas</td><td>200 (g o ml)*</td></tr><tr><td>Bebidas con leche</td><td>200 (g o ml)*</td></tr><tr><td>Queso fresco tipo campesino o mozzarella</td><td>30 g</td></tr><tr><td>Queso Tipo Petit Suisse</td><td>45 g</td></tr><tr><td>Queso para untar</td><td>15 g</td></tr></table>* Para alimentos semisólidos o viscosos según Res 5109 de 2005, aplica para tabla 5

Modificar
12.6 Envases de porciones individuales: los productos alimenticios envasados y vendidos individualmente, con un contenido menor del 200% de la cantidad de referencia, son considerados como envases de porción individual y el contenido total del envase debe ser rotulado como una porción. No obstante, se aceptan las siguientes excepciones:
a) Cuando el alimento tiene una cantidad de referencia de 100 g, 100 ml, o mayor y el envase contiene más del 150% pero menos del 200% de la cantidad de referencia, el fabricante tiene la opción de declarar que el envase tiene una (1) ó dos (2) porciones del alimento.
b) Cuando el envase vendido individualmente contiene 200% o más de la cantidad de referencia pueden ser etiquetados como una (1) sola porción, si el contenido completo del envase puede ser razonablemente consumido en una ocasión.</td>
</tr>
</table>

	d) Si la unidad pesa el 150% o más que la cantidad de referencia, se puede declarar que la unidad es equivalente a una porción, siempre y cuando esa unidad pueda razonablemente ser consumida por una persona en una sola ocasión. Ejemplo: Galletas. Peso de la unidad Cantidad de referencia Número de unidades Tamaño de porción 57g Equivale al 190% de la cantidad de referencia 30g 30g/57g = 0,5 1 galleta (57g aprox.) *Revisar si 57g (lo que pesa 1 galleta), puede ser consumida por una persona en una sola ocasión	
Analdex	**Artículo 14°. Abreviaturas permitidas.** Para la Gramos G Mililitros Ml	Corregir de acuerdo al SI
Analdex	**Capítulo III. Valores diarios de referencia de nutrientes**	
Analdex	**Artículo 15°. Valores diarios de referencia. cuatro (4) años y adultos.** Tabla 8. Valores diarios de refere **Niños mayores de 7 meses y menores de 4 años**	Cambiar en el enunciado del articulo e referencia. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, alores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 6 meses y le edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos. Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años
Analdex	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes	**Incluir en la tabla los valores de los siguientes micronutrientes manganeso, molibdeno, biotina, cromo, cloro, flúor**
Analdex	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes	**tabla 8**
Analdex		ener los valores de referencia de los tres macronutrientes: Grasa, calorías), Carbohidratos totales 300 g (1200 calorías) y Proteína 50 g (200
Analdex	**Capítulo IV Declaración de propie nutricionales**	
Analdex	Establecer que las propiedades nutricionales se realicen por porción del alimento y no por 100 g o ml del producto	es de propiedades nutricionales apliquen para las porciones de producto. 16.1 Requisitos generales: Las declaraciones de propiedades nutricionales deben realizarse por porción del alimento declarada en la tabla nutricional teniendo en cuenta los siguientes requisitos: Los requisitos mencionados aplican para los artículos 16, 17, 18, 19, 20, 21 y 22. del presente capitulo y del capitulo V articulos 23 y 24
Analdex	**Articulo 18 Condiciones generales para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes**	
Analdex	18.3 Cuando se trate de alimentos que, por	Corregir
Analdex	18.4 El término "libre de sal" debe cumplir	Eliminar la frase: cumpliendo con los requisitos de la declaración de propiedades nutricionales "Sin
Analdex	**Artículo 19°. Términos o descriptores**	Agregar el descriptor: Alto como sinónimo de Excelente fuente

Nutriente	Unidad de medida	Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos
Proteína	g	18	50

Nutriente	Unidad de medida	Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos
Manganeso	mg	NE	2
Cromo	ug	NE	120
Biotina	ug	66	300
Molibdeno	ug	NE	75
Cloro	mg	NE	3400
Fluor	mg	0,7	3

Analdex	**19.1 .** Excelente fuente: por 100g o 100ml, el alimento **debe contener 30% o más** del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.	Modificar el porcentaje del 30% o más por 20% o más VDR. 19.1 Excelente fuente: por porción declarada en la etiqueta, el alimento debe contener 20% ó más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos. La declaración debe hacerse por porción declarada y no en 100 g o ml del producto.
Analdex	19.2 Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.	Modificar el porcentaje del 15% al 29% por 10% al 19% del VDR. La declaración debe hacerse por porción declarada y no en 100 g o ml del producto.
	19.3 Libre de	
Analdex	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre Requisitos para el descriptor "Libre de" (por	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto. Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de"
Analdex	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre Ácidos grasos trans: – No contiene ácidos grasos trans (0g) – El alimento no debe contener ingredientes – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de ácidos grasos trans, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa trans.	El límite debe ser 0,5 g Ácidos grasos trans: – Contiene menos de 0,5 g de ácidos grasos trans – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa. – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de ácidos grasos trans, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa trans.
Analdex	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre Los alimentos que cumplan con el descriptor	Incluir sinónimos "SIN" y "0%" Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de"
	19.4 Bajo en	
Analdex	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo Requisitos para el descriptor "Bajo en" (por	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto. Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en"
Analdex	Calorías: – Contiene un máximo de 40 kcal por 100 g o	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto. – Contiene un máximo de 40 kcal por porción
Analdex	Grasa: – Contiene un máximo de 3g por 100g El término "bajo en grasa" podrá ser utilizado	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto. Grasa: - Contiene 3 g o menos de grasa total por porción El término "bajo en grasa" podrá ser utilizado en la leche semidescremada, siempre y cuando cumpla los requisitos establecidos en este literal
Analdex	Grasa saturada – Contiene un máximo de 1,5 g por 100g	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto. Grasa saturada:
Analdex	Ácidos grasos trans:	

	– No contiene ácidos grasos trans (0g) – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa. – Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de ácidos grasos trans, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa trans.	Eliminar
Analdex	Azúcares totales: – Contiene menos de 0,5 g de azúcares totales.	Eliminar
Analdex	Sodio: Contiene un máximo 80mg por 100g o 100ml	Ajustar el valor de sodio de 80 mg a 140 mg por porción **Contiene un máximo 140 mg por porción** El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción y no por 100 g o ml del producto.
Analdex	**Sodio**: Contiene un máximo 80mg por 100g o 100ml de alimento. El término "bajo en sal" puede usarse si el producto cumple con el criterio "bajo en sodio". Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de".	La sección: Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de" Debe quedar fuera de la tabla, y no en la casilla de sodio Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de"
Analdex	**19.5 Muy bajo en**: solamente se permite para sodio, si contiene un máximo 40mg por 100g o 100ml de alimento.	Modificar el valor de sodio de 40 a 35 mg por porción 19.5 Muy bajo en: solamente se permite para sodio, si por porción declarada en la etiqueta el alimento contiene un máximo de 35 mg de sodio El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por **porción** y no por 100 g o ml del producto.
Analdex	**19.6 Magro**: debe contener menos de 10 g	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por **porción** y no por 100 g o ml del producto.
	19.7 Extramagro: para el caso de carnes y	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por **porción** y no por 100 g o ml del producto.

Analdex	**19.8.1 Principios generales para la fortificación de nutrientes a los alimentos**. La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos cumplirá los siguientes principios generales: g) Deberá disponerse de métodos de medición, control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados a los alimentos	Modificar el numeral g. 19.8.1 Principios generales para la fortificación de nutrientes a los alimentos. La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos cumplirá los siguientes principios generales:g) Deberá disponerse de métodos de medición normalizados o internacionalmente aceptados por organismos competentes para control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados en los alimentos
Analdex	**19.8.2 Nutrientes esenciales que se pueden**	Modificar
Analdex	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	Incluir fuentes de compuestos que faltan: **Vitamina E** Vitamina E:
Analdex	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	Incluir fuentes de compuestos que faltan **Vitamina B1**
Analdex	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	**CalcioCalcio:**
Analdex	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	**Hierro:**
Analdex	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	**Selenio:**
Analdex	Tabla 11 Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar	**Cromo:**
	19.8.3 Rangos mínimos y Máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales	
Analdex	Tabla 12. Rango de concentración de Titulo de la columna "Rango para alimentos	**Modificar** el titulo de la Columna y presentar el rango **por porción de consumo del alimento** Eliminar tabla de máximos y mínimos Titulo de Columna "Rango para alimentos dirigidos a mayores de 4 años y adultos/ Por porción declarada"
Analdex	Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos	Indicar cuales son los referentes bajo los cuales se proponen los valores de la tabla para fortificar alimentos
Analdex	**Artículo 20°. Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas.**	
Analdex	**20.3.3** La información indicada en los	Los numerales no existen, debe ajustarse a los numerales que apliquen.
Analdex	**20.4.** El alimento reducido en grasa saturada, no debe aumentar el contenido de ácidos grasos trans 20.5 El alimento reducido en ácidos grasos trans no debe aumentar el contenido de ácidos grasos saturados.	No se comprende el mensaje, se requiere de aclaración.
Analdex	**Articulo 21 Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas**	
Analdex	Numeral 21.1 Tabla 13. Requisitos para el Nutriente Requisitos (por 100g o 100ml)	El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por **porción** y no por 100 g o ml del producto. Tabla 13. Requisitos para el descriptor "Reducido en" Nutriente v
Analdex		Crear el numeral 21.2 de los requisitos de las declaraciones comparativas de aumento (aumentado, Mas Por declaración de propiedades de comparación de nutrientes se entiende una declaración de propiedades que compara los El descriptor debe basarse en el aporte del nutriente por porción
Analdex	**Capítulo V.**	

	Declaraciones de propiedades de Salud	
Analdex	**Artículo 24°**. Tipos de declaraciones de salud:	Ajustar el enunciado del articulo acorde a los tipos de declaración expuestos en el documento
Analdex		Incluir el **concepto emitido por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas SEAB, en el acta No 13 de 2017:**
Analdex	**Artículo 24**. Declaraciones de propiedades El beneficio alegado debería proceder del (i) una fuente alta del constituyente en el Cuando sea aplicable, las condiciones para Ejemplos: "Una dieta saludable baja en la sustancia "El alimento X tiene una cantidad baja de la "Una dieta saludable y rica en sustancia	Ajustar numeración (24.3) y no artículo 24 24.3. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: La declaración consiste en dos partes: (i) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento. El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta saludable. Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN), el
Analdex	24.2 Otras declaraciones de propiedad de función	Modificar el numeral basado en la Resolución 333 24.2. Declaraciones de propiedades de otras funciones: Declaraciones de propiedades de otras funciones. Para efectos del presente reglamento técnico, se señalan algunas declaraciones de propiedades de otras funciones y sus características generales 24.2.1.Declaraciones que relacionan el consumo de probióticos con una mejor función digestiva: a) El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente: - Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano. - Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares. - Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal. - Tener la capacidad de colonizar el intestino. - Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona. b) El alimento debe contener un número mayor o igual de bacterias viables de origen probiótico a 1 x 106 UFC/g en el producto terminado hasta el final de la vida útil. c) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta. d) Modelo de declaración: "Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal". 24.2.2 Declaraciones de propiedades de salud que relacionan el consumo de prebióticos con una mejor función intestinal: a) La sustancia considerada como prebiótico debe cumplir lo siguiente: - La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria. - Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon. - Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica). - Ser fermentables por la microflora intestinal. - Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena. - Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios para la salud.
	Artículo 25. Prohibiciones en declaraciones en salud	
Analdex	25.3 Las declaraciones de propiedades en salud no deben generar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares ni suscitar temor en el consumidor acerca de los alimentos.	Se requiere claridad sobre este numeral
Analdex	**Artículo 26°. Autorización para otras**	Modificar el texto del artículo
Analdex	**Capítulo VI. Especificaciones de la tabla de información nutricional y del etiquetado frontal**	
	Artículo 28 Condiciones especificas	
Analdex	**Articulo 28, numeral 28.2**	Dar espacio entre las palabras minerales y debe
Analdex	**Articulo 28, numeral 28.2.** El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales	Modificar el texto del numeral para incluir unidades que faltan 28.2 El nombre de cada nutriente, debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la
Analdex	**Articulo 28, numeral 28.2.** La declaración de	Se debe ajustar la redacción
Analdex	**Articulo 28, numeral 28.3** La información sobre	Retirar la palabra"horizontalmente"
Analdex	**Articulo 30 Especificaciones de los formatos de tabla de información nutricional**	
Analdex	**30.1 Formato vertical estándar**. El formato	Eliminar Los formatos con "declaración lateral" y "declaración dual" no están listados en el artículo 29, por
Analdex	**FIGURA 1 Formato vertical estándar**	El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aporximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento
Analdex	**30.2 Formato simplificado. Figura 2 Formato**	El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes

	30.2 Formato simplificado. Figura 2 Formato Simplificado	Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento
Analdex	**30.2 .** El formato simplificado debe tener la a) La siguiente información: -Calorías totales, grasa total, carbohidratos -Cualquier otro nutriente de declaración -**Cualquier vitamina y/o mineral adicionado al alimento;** b) La frase "No es fuente significativa de… ".	Eliminar la frase: "Cualquier vitamina y/o mineral adicionado al alimento 30.2 ...El formato simplificado debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar, como se muestra en la figura 2, e incluir: a) La siguiente información: -Calorías totales, grasa total, carbohidratos totales, proteína, sodio y azúcares añadidos. -Cualquier otro nutriente de declaración obligatoria si están presente en cantidades mayores a las no significativas.
Analdex	**Figura 2**	Ajustar con lo establecido en el numeral 30.2 El numeral 30.2 establece y por tanto la figura 2 deberá contener
Analdex	**Figura 2**	Ajustar la figura 2 a las abreviaturas de la tabla No. 6
Analdex		El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento
Analdex	30.5.2 Formato lineal El formato lineal se puede utilizar solamente Los ingredientes deben estar seguidos,	Debe presentar la información por porción, no por 100 g o ml. Todo el texto del formato lineal debe tener el mismo tamaño de letra
Analdex	30.5.2 FIGURA 4 Formato lineal	El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Incluir nutrientes obligatorios y opcionales Incluir diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento
		Establecer un modelo o ejemplo de tabla nutricional para productos con contenido neto igual a 100 g o ml teniendo en cuenta que es una única porción del alimento
Analdex	**Artículo 31. Tabla de información nutricional**	Ajustar la redacción para limitarlo a alimentos que no se consumen a menos que se añadan ingredientes
		Incluir el numeral 31.3 que corresponde a las especificaciones de alimentos a los cuales el consumidor les
Analdex	**31.3** Envases pequeños y pirograbados Los alimentos en envases pequeños, con una	Modificar el numeral 31.3 y crear un nuevo artículo Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 77 cm2, están
Analdex	**Artículo 32.** **Tabla No. 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia**	
Analdex	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia	Quitar el término "de advertencia" y usar la definición del capítulo 1 (Sistema de etiquetado frontal)
Analdex	Artículo 32. a) Para efectos de este artículo, se	Modificar el artículo 32 literal a) Artículo 32. a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido
Analdex	b) Se entenderá por alimentos envasados	Incluir texto que modifica el limite de sodio para la categoría de quesos
Analdex	Artículo 32. c) Se entenderá por alimentos envasados	Modificar del articulo 32 Numeral c) Artículo 32.
Analdex	Artículo 32. d) Se entenderá por alimentos envasados	Artículo 32.Debe limitarse a la adición de grasas saturadas.
Analdex	32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia: El o los símbolos referidos se ubicarán en la parte superior derecha de la cara frontal de la etiqueta de los productos. Las dimensiones del o los símbolos referidos estarán determinadas de acuerdo al área de la cara principal de exhibición de la etiqueta, según la siguiente tabla	Se requiere un ejemplo gráfico para la implementación de los sellos de advertencia en el empaque.
Analdex	32.3 Proporciones del sello de advertencia:	Crear un manual de aplicación del sistema de rotulado o etiquetado frontal para facilitar la aplicación en la industria.
Analdex	32.4 Alimentos envasados exceptuados:	ajuste de error de redacción.
Analdex	32.4 Alimentos envasados exceptuados: Parágrafo 1. Se podrá también utilizar Parágrafo 2. No se podrá utilizar otro sello de Parágrafo 3. En el caso de envases retornables se podrá utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32.	Crear un nuevo numeral en el artículo 32 donde se incluyan los parágrafos del numeral 32.4, que no hacen parte de las excepciones. 32.X 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. 32.X. No se podrá utilizar otro sello de advertencia o imagen o logo diferente al que se encuentra establecido en el presente reglamento técnico. 32.X. En el caso de envases retornables se podrá utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32.
Analdex	**Artículo 33.1,. Tabla 16**	Teniendo en cuenta que los sellos frontales aplican cuando han sido añadidos el sodio, azucares y grasa saturada, se solicitar dar la misma claridad para la tabla 16 manteniendo el mismo lineamiento

Nutriente	Sólidos (100 g)	Liquídos (100 mL)
Sodio (mg)	80	60
Azúcares añadidos (g)	2	1
Grasas saturadas (g)	2	2

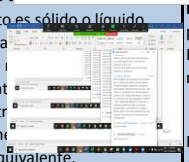
El sello positivo también debería tener un criterio que lo asocie a declaraciones nutricionales y/o de salud del alimento.

Analde

Analdex	33.4 Forma del sello positivo. La forma de destacar las características nutricionales indicadas en los numerales 33.1, 33.2 y 33.3, será etiquetado con un símbolo circular de fondo color verde aguamarina y un visto bueno de color blanco en su interior, tal como se muestra en la siguiente figura:	El sello positivo, al igual que en los sellos frontales debe contener textos que lo describan, así como la leyenda: Minsalud.
Analdex	33.5 Dimensiones y ubicación del sello de	El espacio que debería ocupar el sello positivo debería ser el mismo que el dispuesto para los sellos

Capítulo VII
Evaluación de la Conformidad

Analdex	**Artículo 34**. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico.	Revisar este artículo no es claro su alcance. Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se podrá obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico. Sea un procedimiento voluntario
	Artículo 36. Esquema de certificación de certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema acorde con la Norma Técnica Colombiana o la que la modifique o sustituya. Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos	Eliminar la Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos Se podrán emplear métodos analíticos internacionalmente aceptados y válidos para la matriz de alimentos, dando preferencia a Dejar una referencia los metodos de manera general Dejar una nota que en alimentos que no contienen grasa, puede considerarse el resultado de grasa total para verificación de la información de la tabla nutricional y aplicabilidad del sello de alto en grasa saturada Los azúcares añadidos se calcularán con base en base la receta, los ingredientes adicionados y el correspondiente balance de masa que le permita diferenciar entre lo que son los azúcares intrínsecos de los azúcares adicionados, dentro de los azúcares totales Dejar nota que los azúcares añadidos se calcularán con base en base la receta, los ingredientes adicionados y el correspondiente balance de masa que le permita diferenciar entre lo que son los azúcares intrínsecos de los azúcares adicionados, dentro de los azúcares totales.
Analdex	**Artículo 43.** Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9°	Ajuste de redacción para los productos en anaquel Corregir artículos que deroga
ABBOTT	Articulo 2 Paragrafo	Ses solicita considerar dentro de las exclusiones las formulas infantiles y formulas de continuacion hasta los 36 b) Se solicita corregir al plural la denominacion de Alimento de proposito médico especial
ABBOTT	6. Prohibiciones 6.1 De las propiedades que le	No se entiende que quiere decir un "tiempo de comida"
	6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida.	No se entiende que quiere decir un "tiempo de comida" idem
ABBOTT	Tabla 1 Expresion de Valores	No indica como se debe aproximar numeros con cifras decimales terminadas en 5 ejp.238,5 ??
	10.1 La declaración de los nutrientes debe	En la frase de la columna B, la forma correcta debria ser La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g o
ABBOTT	10.3. a) Nutrientes adicionados al alimento: El	Para establecer las tolerancias es necesario tener en cuenta la variabilidad inherente a este tipo de formulaciones,
	10.3.b)El contenido de vitaminas, minerales,	Como se explicó en el punto anterior, Los productos alimenticios y especificamente los productos nutricionales se
ABBOTT	11.1 c)Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.	Se solicita considerar si emitir un listado de los edulcorantes no caloricos permitidos y los factores de conversion que se usan de manera estandar, puede obviar el paso por la sala, y solo dejar este procedimiento para aquellos edulcorantes que no se encuentren dentro del listado, esto con el fin de evitar demoras exageradas en los procesos y racionalizar las sesiones de la sala a los temas que realmente requieren de su atencion.
	12.1 Tablas 4 y 5	La tablas 4 y 5 no establecen las cantidades de referencia de productos en Polvo para reconstituir, se puede entender entonces que en estos casos cada fabricante establece la porcion? Se solicita dar claridad.

	Articulo 24	Aparece 2 veces enunciado "Articulo 24" parece un error y deberia ser solo "24.3"
ABBOTT	Norma Mexicana a) Para efectos d entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida declaración del contenido decir, será sólido si su cont expresado en gramos u otr o líquido si su contenido n mililitros u otra medida equivalente. 	Norma Chilena **Para los Productos Nutricionales en Polvo, que deben ser reconstituidos para su consumo**, se solicita aclarar que para efectos del etiquetado frontal de advertencia, el cálculo debe hacerse con base en la forma final de consumo. Esto debido a que el producto No está dirigido para ser consumido en polvo, las indicaciones de preparacion son un requisito del etiquetado y en cualquier caso es necesario que el producto sea reconstituido para ser consumido. Esta consideracion de tener en cuenta la reconsitucion de estos productos para efectos de los calculos del etiquetado de advertencia la han tenido regulaciones similares de paises como Mexico y Chile las cuales se proponen en la columna D como referencia de redaccion.
ABBOTT	Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión Andina 827 de 2018, el presente reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir a los dieciocho (18) meses siguientes de la fecha de su publicación	Debido al alto impacto de esta medida, la gran cantidad de productos involucrados y el tiempo que se requiere para el cambio de etiquetas se solciita considerar una transitoriedad de 24 meses.
Dolly quintero	Art 2º Parágrafo excepciones d) y g)	Por que no aplican para el etiquetado lo que hace referencia a azúcar, panela y miel y los alimentos artesanales. Posteriormente se incluyen en los Pesos de referencia
Dolly quintero	Art.3º Definiciones	- Ácidos grasos esenciales se define y en todo el texto no se vuelve a mencionar. Sugiero se defina ácido graso α-linolénico que junto con el ácido linoleico son esenciales…. - Las definiciones de azúcares añadidos y azúcares libres son muy semejantes y no se justificaría: Podría quedar: Azúcares añadidos: son azúcares que se adicionan o agregan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales ….. - Declaración de función de nutrientes hace parte de la declaración de propiedades de salud. (CODEX) - Declaración de propiedades de otras funciones: sugiero cambiar los componentes de un alimentos(nutritivos y no nutritivos por nutrientes y no nutrientes pienso es lo correcto. También corresponde a Declaración de propiedades de salud. (CODEX).
Dolly quintero	Art.3º Definiciones	- Declaración de propiedades respecto a la reducción de riesgo corresponde a declaraciones de salud. (CODEX). - Edulcorantes según la Resolución 2606 de 2009**:** Sustancias diferentes del azúcar que confieren a un alimento un sabor dulce. Esta definición es muy ambigua. Sugiero revisar pues diferentes al azúcar está la miel, los jarabes y los edulcorantes no calóricos. En el texto se utiliza también edulcorantes artificiales y los hay pero el que se obtiene de Estevia no es artificial, edulcorantes no calóricos, edulcorantes calóricos y no calóricos. Hay que dar claridad pes la definición no corresponde al - Fibra funcional se define pero no se incluye en el texto. ¿No sería mejor para agilidad y claridad anotar lo que dicen las Resoluciones y no solo e número y año. - En la definición de Kilocaloría sería importante definir el kilojulio para que justifique la equivalencia. - Sugiero para: Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: es una información que se presenta de manera gráfica en la cara principal o frente del envase, con el objetivo de ofrecer al consumidor una información veraz, simple y clara sobre el contenido nutricional de los alimentos y bebidas y para que tome decisiones saludables. Esta información complementa la - Valores de referencia de Nutrientes (VRN): Sugiero utilizar hace referencia en lugar de alusión; cambiar a efectos por - Comprenden estos dos tipos : sobra de VRN
Dolly quintero	Art. 4º Características del etiquetado nutricional.	Adicionar: dirigida a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimentos. No sobraría el punto 5.5 pues está implícito en el 5.1 y 5.2? En el punto 5.6 se incluiría además de hábitos alimentarios saludables y de actividad física
Dolly quintero	Art. 6º Prohibiciones en l etiquetado nutricional	6.5 Que induzca o promuevan 6.6 Puede sobrar y ampliar el aparte 6.1 6.7 Que expresen
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	CONSIDERANDO …. Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, como una medida necesaria para garantizar la calidad e inocuidad del producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.	Es importante ajustar la descripción final del considerando; ya que habla de la necesidad de medidas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos; pero el objeto de la norma es buscar un reglamento técnico de rotulado nutricional y frontal en el que el consumidor pueda ubicar toda la información necesaria para la toma de la decisión de compra. 1. Por lo tanto, solicitamos ajustar el párrafo quedando: *"Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir el etiquetado nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano, con el objetivo de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el alimento y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	CONSIDERANDO: Que de acuerdo a los resultados del Análisis de Impacto Normativo, con proyecciones a 25 años, el costo de la implementación de este proyecto normativo, sería de 697.758 millones de pesos (COP), el cual implica, estudios de consumidores, nuevas etiquetas, diseños de productos, acciones de Inspección, Vigilancia y Control, procesos de evaluación de conformidad.	Consideramos que no se está incluyendo el gasto asociado de las empresas, sean grandes, medianas o pequeñas. Si bien las empresas realizan cambios y/o actualizaciones de algunos de sus empaques por motivos de reformulación, cambios de imagen u eventos específicos, estos cambios afectan solo a un pequeño porcentaje del portafolio de sus productos, mientras que esta regulación exige el cambio/actualización de todo el portafolio de productos al mismo tiempo. Entendemos que no se incluyeron otros costos adicionales a los que se refieren a materiales de empaque. En virtud de que una actualización de la norma de la naturaleza que plantea el proyecto de norma que involucra la potencial adquisición de equipo nuevo, ajustes en los procesos productivos y fórmulas de productos, validación de potenciales cambios en los sistemas de calidad (nuevos exámenes de laboratorio) y la cadena de valor, pruebas de impresión, personal, etcétera. La norma incluye un alto costo adicional por la evaluación de conformidad, pruebas de laboratorio, contratación de expertos en nutrición, entre otros. 2. Por lo tanto, solicitamos revisar el costo de la implementación plasmado en el articulado del proyecto normativo.
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 1. Objeto	Con el objetivo de mejorar la redacción, y que la idea sea más concisa, precisa y fácil de entender proponemos la siguiente redacción que también elimina la palabra "advertencia" para alinear el objeto al título de la resolución, además se debe tener en cuenta que también se incluye el modelo de etiqueta frontal positivo. Se propone incluir la palabra "final" para que quede claro que el objetivo es proveer información a quien va a ingerir el alimento. 3. Por lo tanto, solicitamos ajustar la redacción quedando:

		"Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se establecen las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado nutricional y frontal ~~de advertencia~~ de los alimentos envasados o empacados para consumo humano, con el objetivo de proporcionar al consumidor final una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 2°. Campo de aplicación	Es importante brindar la claridad al proyecto que el ámbito de aplicación de la norma es para alimentos preenvasados en empaques que llegan al consumidor final para ser ingeridos. No todas las materias primas son aptas para consumo humano (dentro de estas se incluyen los minerales y vitaminas que no tienen aporte energético y la gran mayoría de aditivos no tienen aporte energético), además que los alimentos para uso industrial no son ingeridos directamente por consumidor, sino que son procesados. Algunas de las referencias internacionales que hacen esta precisión: Reglamento (CE) No 1924/2006 Se aplicará a todos los alimentos destinados al consumidor final FDA. 101.9 Etiquetado nutricional de los alimentos. Para todos los productos destinados al consumo humano Chile Decreto Nº 272/2018 Rotulado de alimentos. Aplica a todos los productos listos para el consumo Por ejemplo los alimentos envasados para fines de hostelería, cocinas de restaurantes y en general el sector gastronómico, la información del empaque no llega al consumidor final. 4. Por lo tanto, solicitamos ajustar la redacción quedando: Artículo 2°. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, para ser ofrecidos al consumidor final, nacionales e importados, que se
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 2°. Campo de aplicación. Parágrafo Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses	Si bien la modificación de la norma y los objetivos en salud pública son particulares para Colombia, consideramos muy importante que en todas las disposiciones que sea posible, se adopten las mejores prácticas de regulación global como lo es el CODEX Alimentarius o normas referentes como las de la Unión Europea o FDA. En cuanto a las fórmulas para lactantes, el proyecto de Resolución no está conforme a las normas internacionales ni locales. La norma internacional CODEX STAN 72 de 1981, "aplica a los preparados para lactantes en forma líquida o en polvo destinados a emplearse, cuando sea necesario, como sucedáneo de la leche materna para satisfacer las necesidades nutricionales normales de los lactantes" y define lactantes como "...se entiende los niños no mayores de 12 meses de edad", es por lo anterior que hacer alusión a edades de 0-11 meses no está en línea con las definiciones internacionales para la categoría de productos destinados a población lactante. Esta definición es reiterada en el CODEX CXS 156 de 1987. Adicionalmente, es importante mencionar la norma CODEX CXS 156 de 1987, la cual aplica a los preparados complementarios (conocidos como fórmulas de continuación), son definidos como " alimentos que se preparan con leche de vaca o de otros animales y/o con otros constituyentes de origen animal y/o vegetal que han demostrado ser idóneos para los lactantes a partir del sexto mes y para los niños pequeños", en donde se precisa que cubren población de "niño pequeño", población entendida de acuerdo a la norma como "...las personas desde la edad de más de 12 meses hasta la edad de tres años (36 meses). Adicionalmente, es importante mencionar que la norma local vigente, define a los alimentos "fórmula para lactantes" como aquellos productos que por su composición tenga por objeto suplir parcial o totalmente la función de la leche materna en niños menores de dos (2) años y a los alimentos complementarios de la leche materna como aquellos productos destinados a la alimentación de niños menores de dos (2) años y que no tengan la calidad de alimentos de fórmula para lactantes e incluye Es con lo anterior, que consideramos que el articulo debe ser ajustado a fin de que esté en línea con la normatividad vigente ya que las normas anteriormente mencionadas definen requisitos específicos de composición, rotulado y condiciones para las declaraciones de nutrientes. Cabe anotar que países de la región que tienen normativa de etiquetado frontal, también excluyen a los alimentos destinados a estos grupos etarios de la regulación de etiquetado frontal, ya que las normas aplicables a estos 5. Por lo tanto, solicitamos ajustar la exclusión quedando: Artículo 2 Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes, continuación y alimentos para niños pequeños.
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 2°. Campo de aplicación. Parágrafo Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos b) Alimentos de Propósito Médico Especial	Consideramos que se debe corregir la redacción al plural de Alimentos de Propósito medico especial 6. Por lo tanto, solicitamos ajustar la exclusión incluyendo: "Artículo 2 Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: … b) Alimentos para propósitos médicos especiales. …"
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 2°. Campo de aplicación. Parágrafo Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias.	El parágrafo del articulo segundo hace referencia a las categorías excluidas, y en algunos casos presentan ejemplos de productos en las mismas. Para una adecuada implementación por parte de la industria los procesos de inspección vigilancia y control es clave tener definiciones precisas y se puede acompañar de los ejemplos. Por ejemplo, las Hierbas, especias o condimentos vegetales son una categoría definida en la resolución 4241 de 1991 y hacen parte de los ingredientes culinarios. Es importante incluir la categoría Café, (que incluye alimentos como cafe soluble, extractos, granos enteros y molidos) así como Hierbas y tés (que incluyen infusiones, etc) y , entre otros que no tiene aporte significativo de nutrientes sensibles en salud

		7. Por lo tanto, solicitamos que se incluyan definiciones en cada categoría adoptando siempre las referencias mas actualizadas del CODEX o referencias relevantes internacionales, acompañadas de algunos productos a modo de ejemplo
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 2°. Campo de aplicación. Parágrafo Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2)	La propuesta de reducción de 77cms2 a 25cms2 a partir de los cuales se debe incluir la información nutricional, hace inviable que se pueda a su vez cumplir con otras obligaciones vigentes como la resolución 5109 de 2005, información del código de barras, espacios de control, sellos de calidad, entre otros. Por lo tanto, solicitamos que se debe mantener el criterio de tamaño de envase pequeño previsto en la Resolución 333 de 2011, esto permitirá garantizar la legibilidad de la misma en estos tamaños tan pequeños, de no aceptarlo será compleja su implementación y no ayudará el cumplimiento de los objetivos de salud pública perseguidos en la resolución. Recordemos la crítica recurrente de consumidores sobre el tamaño de la letra y la cantidad de información que va en el envase. De acuerdo con lo señalado en los artículos 27 y 28 y 30.5.2. del presente proyecto de norma, no es posible acomodar una tabla de Información Nutricional en Formato lineal en una etiqueta que mida de superficie total menor a 77 cm2, pues ésta ocupará un área tal que no dejará lugar para los textos legales obligatorios contemplados en la Resolución 5109 de 2005. Adicionalmente, no es posible garantizar la legibilidad de la misma en estos tamaños tan pequeños lo cual hará compleja su implementación y no ayudará al cumplimiento de los objetivos de salud pública perseguidos. También consideramos que es importante aclarar que la excepción se hace para etiquetas con "superficie total" inferior a 77cm2 para dar claridad a la excepción. 8. Por tanto, solicitamos mantener el tamaño de la excepción de la resolución 333 quedando: *"Artículo 2 Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos:* *...* *e) Etiquetas con superficie total menor (77cm2).* *..."*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 2°. Campo de aplicación. Parágrafo Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos.	Consideramos que la excepción se debe ajustar a una definición existente para la categoría (que proponemos en los comentarios del articulo correspondiente) y adicionalmente se debería ajustar el nombre de la categoría para evitar discrepancias con denominaciones marcarias fuera del alcance de esta norma. Es importante delimitar claramente el alcance de la exclusión desde la definición de la misma, para evitar posibles evasiones de la norma para alimentos que si deban cumplir con la reglamentación que se establezca 9. Por lo tanto, solicitamos ajustar la excepción respectiva quedando: *"Parágrafo Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos* *...* *g) Alimentos hechos a mano: los abarcados en la definición correspondiente en el artículo 3 de la presente norma* *..."*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 2°. Campo de aplicación. Parágrafo Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos	Solicitamos incluir dentro de las excepciones a las bebidas hidrantes energéticas para deportistas ya que son una categoría definida en el decreto 2229 de 1994, y tienen requisitos mínimos de contenido de azúcares y electrolitos, por lo cual una aplicación de la norma sería incongruente. 10. Por lo tanto, solicitamos incluir la excepción quedando: *"Parágrafo Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos* *...* *h) Bebidas hidratantes ~~energéticas para deportistas~~* *..."*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 2°. Campo de aplicación. Parágrafo Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos	Solicitamos incluir dentro de las excepciones a los alimentos en presentaciones industriales, este producto en su empaque no llega al consumidor final (no son ofertados directamente a los consumidores finales para su ingesta directa). También vale la pena mencionar que sus fichas técnicas ya incluyen la información importante (general y nutricional), además de las requeridas por la legislación a los fabricantes para los que están destinados. 11. Por lo tanto, solicitamos incluir la excepción quedando: *"Parágrafo Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos:* *...* *i) Alimentos en presentaciones industriales* *..."*
ANDI Cámara de		Según el CODEX STAN 192/95, "aditivo alimentario" se refiere a cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Asimismo, "Coadyuvante de elaboración" es toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

ANDI Cámara de la Industria de Alimentos		Los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración son considerados sustancias puras cuyo valor nutricional no se puede modificar. Por un lado, los aditivos alimentarios son utilizados como ingredientes en una preparación culinaria y según definición no tienen el propósito de nutrir. Por otro lado, los coadyuvantes de elaboración, no son productos que sean ingeridos directamente por el consumidor y deben eliminarse o permanecer como un rastro en el producto final, es decir, no contribuyen significativamente a la ingesta de nutrientes por parte de los consumidores. 12. Por lo tanto, solicitamos incluir la excepción quedando: *"Parágrafo Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos* *…* *j) los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración* *…"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Incluir la definición de hecho a mano para entender el alcance de "artesanal"	Es importante acotar la definición y uso "artesanal, de tal forma que la definición sea establecida para limitar el alcance del espíritu de la excepción que entendemos, el ministerio quiere plantear para evitar dar espacio a que alimentos que si deben estar cobijados bajo la norma puedan utilizar la excepción. También ajustamos el término "artesanal" para evitar repercusiones marcarias que están fuera del alcance del documento. 13. Por lo tanto, solicitamos incluir la siguiente definición: *"Artículo 3. DEFINICIONES:…* *…* ***Alimentos hechos a mano** : describen productos que se fabrican en pequeños lotes. No es específica para un tipo particular de alimento, sino que es un método de fabricación que se consideraría tradicional y rudimentario, que implica una parte significativa de mano de obra y un uso limitado de máquinas automatizadas que realizan funciones en cantidades masivas de alimentos, en comparación con productos similares. Incluye el uso de aditivos y conservantes que normalmente se comprarían en una tienda de víveres y se encontrarían en una cocina doméstica común, como vinagre, sal, azúcar o jugo de limón. El proceso de tratamiento térmico y esterilización sería aceptado con fines de inocuidad y seguridad alimentaria.* *…"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Azúcares añadidos	Para dar claridad en el alcance se solicita ajustar la definición de azúcares añadidos. Se encuentra inconsistencia con respecto a los jugos 100% de frutas, que se mencionan y se excluyen dentro de la misma definición del proyecto, siendo que solo deben considerarse los concentrados de jugo de fruta. Además, se requiere adicionar un texto aclaratorio de que los carbohidratos no disponibles no están cubiertos para alinear a la realidad de desarrollos tecnológicos. Es de vital importancia que quede claramente establecida esta definición por las modificaciones que plantea el proyecto en la información nutricional y frontal. 14. Por lo tanto, solicitamos ajustar la definición quedando: *"Artículo 3. DEFINICIONES:…* *…* **Azúcares añadidos:** son los azúcares adicionados o agregados a los alimentos. Incluye los monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presentes en la miel. También se consideran azúcares añadidos los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo o zumo de frutas o vegetales. No incluye a los azúcares que son carbohidratos no disponibles. *…"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Carbohidratos disponibles	Para dar coherencia a lo largo del proyecto ya que se esta aclaración se menciona en otros artículos del proyecto de resolución. 15. Por lo tanto, solicitamos ajustar la definición quedando: *"Artículo 3. DEFINICIONES:…* *…* *Carbohidratos disponibles: total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaría, polialcoholes y carbohidratos no disponibles.* *…"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Edulcorante	Consideramos que es importante completar la definición propuesta que se enfoca solamente en exceptuar solamente al azúcar, debiendo cobijar tanto a los monosacáridos como a los disacáridos. Y alinearnos con un referente internacional como CODEX CXG 36-1989 permite tener más claridad en la interpretación y evitar incluir de manera errónea en este grupo los otros azúcares 16. Por lo tanto, solicitamos ajustar la definición quedando: *"Artículo 3. DEFINICIONES:…* *…* ***Edulcorante:** sustancias diferentes de los monosacáridos y de los disacáridos, que imparten un sabor dulce a los alimentos.* *…"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Declaración de propiedades nutricionales	El nombre o denominación del alimento envasado, así como la marca, deben estar dentro de las excepciones al término definido por cuanto pueden hacer parte de la información requerida para caracterizar al alimento y que es necesaria para el consumidor. Así también se establece en la Res 5109/2015 en el artículo 5.1.1 c 17. Por lo tanto, solicitamos ajustar la definición quedando: *"Artículo 3. DEFINICIONES:…* *…*

Alimentos		***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 dietaría, 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 ó denominación o marca del alimento envasado, o la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional o la declaración cuantitativa o cualitativa de …"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos	Con la intención de tener una definición más completa, proponemos que se mantenga la definición actual de la Res 333/2011, la cual indica de manera taxativa Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad y no solamente de riesgos. 18. Por lo tanto, solicitamos ajustar la definición quedando: *"Artículo 3. DEFINICIONES:…* … ***Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad.*** *Son declaraciones de propiedades relacionando el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de una dieta total, a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud. La reducción de riesgo significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad crónica o condición relacionada con la salud. Las enfermedades tienen múltiples factores de riesgo, y el alterar uno de estos factores puede tener, o no tener, un efecto benéfico.* *…"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Incluir definición de fibra soluble e insoluble	Es importante incluir definiciones de la resolución 333/2011 omitidas en el proyecto. Teniendo en cuenta que se requiere su declaración en tabla de información nutricional, cuando una declaración con respecto a la Fibra dietaría es realizada, es pertinente incluir las definiciones de fibra soluble e insoluble adoptando las actualmente vigentes 19. Por lo tanto, solicitamos incluir las definiciones de: *"Artículo 3. DEFINICIONES:…* … ***Fibra soluble.*** *La fracción de la fibra dietaria soluble en agua.* ***Fibra insoluble.*** *Es la fracción de la fibra dietaria que es insoluble en agua.* *…"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Fibra funcional	Esta mención no se ve reflejada en ninguna parte del documento propuesta; por ello no es necesario incluirla dentro de las definiciones. 20. Por lo tanto, solicitamos eliminar la definición de fibra funcional
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Fortificación	Es importante alinear la definición a referentes internacionales y universalmente aceptada como es de las directrices FAO y OMS sobre la fortificación de alimentos con micronutrientes del 2006 21. Por lo tanto, solicitamos modificar la definición quedando: *"Artículo 3. DEFINICIONES:…* … **Fortificación:** es la práctica deliberada de incrementar el contenido de un nutriente esencial, por ejemplo, vitaminas, minerales (incluyendo elementos traza) en un alimento tal que mejore la calidad nutricional del suministro de alimentos y proporcionar un beneficio de salud pública con un riesgo mínimo para la salud. *…"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia	Revisar esta definición, toda vez que, en el texto del documento, se usan solamente la expresión "valores diarios de referencia" Para tener consistencia, en el documento se deben definir las expresiones usadas dentro de este y que permiten entender su significado. La mención de VRN-N y VRN-ENT no son usadas en el texto del documento. La expresión empleada en Capítulo III y siguientes es Valores diarios de referencia y no Valores de referencia de nutrientes (VDR). En este sentido, se debería definir el término Valores Diarios de Referencia 22. Por lo tanto, solicitamos ajustar la definición quedando: Valores diarios de referencia de nutrientes (VRN) o Valores Diarios de Referencia. Nivel de ingesta diario de nutrientes recomendado para mantener la salud de la mayoría de las personas sanas de diferentes grupos de edad y estado fisiológico, utilizado para fines de rotulado nutricional.
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Incluir Probióticos, Prebióticos y Simbióticos	No aludir a Probioticos, Prebioticos y Simbióticos en el proyecto de resolución significa un retroceso en cuanto al objetivo de ofrecer mejor información al consumidor y crea un vacío regulatorio para este tipo de productos, que ya tienen más de una década en el mercado y cuyo sustento legal se fundamenta en las definiciones de la mencionada resolución; esta inclusión también se solicitará en el apartado específico de declaraciones. Adicionalmente, la norma en consulta es una oportunidad para actualizar las definiciones más recientes en la regulación local con los consensos globales. Para el caso de probióticos solicitamos ajustar la definición al texto del Codex Alimentarius y para el caso de prebióticos al texto del último consenso de expertos de la Asociación Científica Internacional de Probióticos y Prebióticos 23. Por lo tanto, solicitamos Incluir las siguientes definiciones: *"Artículo 3. DEFINICIONES:…* … **Probióticos:** Microorganismos vivos que, cuando se administran en cantidades apropiadas, confieren al huésped un beneficio **Prebióticos:** Sustratos que son utilizados selectivamente por microorganismos huéspedes que confieren un beneficio para la

		Simbióticos: Se entiende como la combinación de sustancias prebióticas con cultivos probióticos que se encuentran presentes en un mismo alimento. **...**"
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Incluir la definición de Colesterol	No incluir la definición de Colesterol significa un retroceso en cuanto al objetivo de ofrecer mejor información al consumidor. Consideramos que es un nutriente de interés para los consumidores por lo que se debe permitir que se informe su presencia en los alimentos y para esto es necesario, entre otros, incluir el término en las definiciones. Al efecto, proponemos mantener la definición vigente actualmente en la Res 333/2011. 24. Por lo tanto, solicitamos incluir la definición para colesterol: *"Artículo 3. DEFINICIONES:...* ... **Colesterol.** Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal. ...*"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Incluir la definición de Porción	La definición del término porción es necesaria establecerla en este artículo ya que es un elemento fundamental de varios aspectos del proyecto de resolución, como la tabla nutricional y las declaraciones. Al efecto, proponemos mantener la definición vigente actualmente en la Res 333/2011. 25. Por lo tanto, solicitamos incluir la siguiente definición para el término porción: *"Artículo 3. DEFINICIONES:...* ... ***Porción.*** *Una "porción" o el "tamaño de una 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. La porción del alimento que se declare en la etiqueta debe determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo habitual, cuya lista figura en el anexo del presente reglamento.* ...*"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Incluir la definición de Cara principal de exhibición	Para mayor claridad del fabricante y los procesos de inspección, vigilancia y control, es importante tener la definición de Cara principal de exhibición para alinear con la ya existente en la Res 5109 y su anexo técnico, de tal manera que se dé suficiente claridad para identificación de esta parte de la etiqueta y se aplique correctamente las disposiciones de esta normatividad. 26. Por lo tanto, solicitamos incluir la definición de Cara principal de exhibición: *"Artículo 3. DEFINICIONES:...* ... **Cara principal de exhibición:** Área definida de conformidad con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y su anexo técnico, o la norma que lo modifique o adicione. **...**"
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 3°. Definiciones Incluir la definición de Sal	Teniendo en cuenta que se trata de un nutriente regulado por este reglamento técnico, para mayor claridad del fabricante y los procesos de inspección, vigilancia y control, se propone definir la palabra sal. 27. Por lo tanto, solicitamos incluir la definición de *"Artículo 3. DEFINICIONES:...* ... ***Sal.*** *Compuesto constituido mayoritariamente por cloruro de sodio.* ...*"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 4°. Etiquetado o rotulado nutricional.	Sugerimos mantener el nombre de "Alcance" que tiene este artículo en la Res. 333/2011. La forma en la que se expresa en el proyecto de resolución denota una definición más y no un artículo que especifica hasta donde llega el cubrimiento de la 28. Solicitamos ajustar la redacción del artículo quedando: ***"Artículo 4°. Alcance.*** *Esta norma cubre el etiquetado nutricional que comprende la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria, la cual incluye, las declaraciones de propiedades nutricionales, las declaraciones de propiedades de salud y el etiquetado frontal".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 5°. Características del etiquetado nutricional. 5.2 y 5.5	Proponemos unificar numerales 5.2 y 5.5 ya que ambos numerales tratan el mismo objetivo y pueden unificarse para una mayor comprensión 29. Por lo tanto, solicitamos ajustar la redacción quedando: *"5.2 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, que no induzca a confusión o engaño y no deberá ser susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto".* *Se solicita eliminar el 5.5.*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 5°. Características del etiquetado nutricional. 5.3	Entendemos que el texto expresado después del punto seguido es una explicación confusa e innecesaria para el objeto de la resolución, proponemos eliminarlo. 30. Solicitamos ajustar la redacción del numeral quedando: *"5.3 La información no debe llevar a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 5°. Características del etiquetado nutricional. 5.4	Consideramos que es suficiente con afirmar que se basa en evidencia científica fuerte, pues para procesos de revisión para definir regulaciones se debe evaluar toda la evidencia disponible a favor o en contra de un tema. 31. Por lo tanto, solicitamos ajustar la redacción del numeral eliminando la parte marcada, para que quede así: *"5.4 Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte ~~sin conflicto de interés~~ en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública."*

ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 5°. Características del etiquetado nutricional 5.6	Es importante aclarar a cuáles políticas de salud pública se refiere específicamente este numeral. Como aparece, el alcance es ambiguo, abierto y factible de cualquier interpretación. 32. Por lo tanto, solicitamos aclarar que la indicada en el numeral es la política pública que el numeral refiere, ajustando el texto de la siguiente manera: *"5.6. Garantizar que la información presentada en la etiqueta no se contraponga a la promoción de hábitos alimentarios saludables ~~en concordancia con las políticas de salud pública~~ ".* -
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional 6.4	Se propone eliminar esta prohibición en la medida en la que se refiere a una norma de publicidad y no de rotulado y, por lo tanto, excede el ámbito de este proyecto de norma. Adicionalmente, debe indicarse las Asociaciones (Médicas o de Salud) son entidades científicas independientes que cuentan con protocolos propios, que les definen los criterios para otorgar un aval a un producto determinado, por lo que no cabría dicha prohibición desde esa perspectiva. 33. Por lo tanto, solicitamos eliminar el numeral 6.4: ~~6.4 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo.~~
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional 6.5	Consideramos que se debe mejorar la redacción, usando los términos adecuados al tema que se reglamenta. 34. Por lo tanto, solicitamos ajustar el numeral quedando: *6.5 No deben promover el consumo excesivo de cualquier alimento, ni ser contrarias a los buenos hábitos alimentarios.*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional 6.3	La norma permite las declaraciones de propiedades de salud, las cuales define como una representación que declare, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento o un constituyente/componente de dicho alimento, y la salud. Por ello, consideramos que solo es apropiado referirse al término curar y eliminar los términos aliviar o tratar. 35. Por lo tanto, solicitamos ajustar el numeral quedando: *"6.3 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 7°. Aplicación de la declaración de nutrientes	Proponemos cambiar el término "alimento procesado" por alimento envasado, definido en la regulación vigente. Un ajuste de forma, se debe corregir capítulo VII a capítulo VI de acuerdo al tema al que se hace referencia. 36. Por lo tanto, solicitamos ajustar el texto quedando: *"Artículo 7°. Aplicación de la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes será obligatoria para todo alimento envasado o empacado objeto de esta resolución y deberá cumplir las disposiciones del presente capítulo e incluirse en la tabla de información nutricional contemplado en el capítulo VI del presente reglamento".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 8. Declaración y forma de presentación de los nutrientes	Ajuste de forma, se debe hacer referencia al capítulo y no al artículo. 37. Por lo tanto, solicitamos ajustar el texto quedando: *"Artículo 8°. Declaración y forma de presentación de los nutrientes. En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente capítulo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica" .*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 9o. Expresión de los valores. Tabla 1	De acuerdo a lo establecido en el capítulo VI del proyecto de resolución no se contempla la declaración de los porcentajes de valor de referencia, por lo que la referencia a estos se debe eliminar. Tener que cuenta que: 1) al afirmar que se aproxima al número entero más cercano se está contradiciendo la Tabla 1 en los valores menores a 10 2) se cita un ejemplo que no aparece, en vez de ello hay una tabla 38. Por lo tanto, solicitamos ajustar el texto quedando: *"Articulo 9. Expresión de los valores. Los nutrientes serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la a proximación matemática al número más cercano , como se observa en la siguiente tabla"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 9o. Expresión de los valores. Tabla 1	Es importante incluir la aclaración puede ser un párrafo después de la tabla 1, donde se establezca norma de redondeo cuando la cantidad del nutriente es exactamente la mitad del intervalo establecido por la norma. Actualmente en el proyecto no se establece esta norma de redondeo y puede llevar a confusiones o consultas por parte del cliente y de la autoridad. 39. Por lo tanto, solicitamos incluir el siguiente texto después de la tabla *"Si el valor es exactamente la mitad del intervalo establecido se aproxima al número superior más cercano."*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 9o. Expresión de los valores. Tabla 1	Hay inconsistencia entre el artículo 9° y los numerales 10.5.3 y 10.7.2 que establecen que los contenidos de sodio y potasio se deben expresar en miligramos por 100 gramos, por lo que se sugiere exceptuar de los valores menores a 1, al sodio y potasio. 40. Por lo tanto, solicitamos ajustar en la tabla 1, apartado valores menores a 1 con el siguiente texto: *"Valores menores a 1* *Se declarará para vitaminas y minerales (a excepción del sodio y potasio) con dos cifras decimales y con una cifra decimal para el resto de los nutrientes"*
	Artículo 9o. Expresión de los valores. Tabla 2	En general y para alinearnos a referencias internacionales solicitamos alinear las cantidades no significativas según la declaración de "exento" del artículo 5.3 del CODEX CAC/GL 23-1997, del Codex Alimentarius incluyendo las cantidades no significativas para azúcares y colesterol no incluidas en la actual tabla 2 en consulta del proyecto.

<table>
<tr>
<td>ANDI Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td></td>
<td>Adicionalmente, para los nutrientes no establecidos en Codex solicitamos mantener las cantidades establecidas en la Resolución

También se debe incluir la palabra “totales” en carbohidratos.

41. Por lo tanto, solicitamos incluir la palabra “Carbohidratos totales” en la fila correspondiente tabla 2.
42. Ajustar a CODEX CAC/GL 23-1997 los valores no significativos, para los nutrientes que no estén en Codex, mantener la Res</td>
</tr>
<tr>
<td>ANDI Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Artículo 9o. Expresión de los valores.

Tabla 2</td>
<td>El límite propuesto para cantidades no significativas de grasa trans se considera muy restrictivo, pues se ha demostrado que la mayoría de aceites y grasas crudas y RBD contienen un % superior del 0,1 g de ácidos grasos trans, y es poco probable que algún aceite o grasa cumpla con esta condición.

Sin embargo, al no existir un referente de CODEX en grasa trans y teniendo en cuenta que avanza la construcción de un AIN que abarca la temática de ácidos grasos trans se propone que se aborde en esa nueva norma específica al tema. Entre tanto, proponemos que se mantengan el límite de la resolución 333 que es 0,5g.

43. Por lo tanto, Solicitamos que se mantenga el límite vigente en la Res 333/2011 (0.5g) quedando así:

<table>
<tr><th colspan="2">Tabla 2. Cantidades no significativas</th></tr>
<tr><th>Valor energético o nutriente</th><th>significativas por 100g o 100 ml (expres</th></tr>
<tr><td>…</td><td>…</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>Menor o igual que 0,5 g</td></tr>
<tr><td>…</td><td>…</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>ANDI Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes
10.1</td>
<td>A lo largo del documento se omite la aclaración de la declaración por 100ml haciendo referencia solo a gramos y a porción, esto es importante para tener una base jurídica en la declaración de líquidos.

44. Por lo tanto, solicitamos ajustar en este numeral y a lo largo del texto quedando:

“10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g o 100 ml del alimento y por porción.”</td>
</tr>
<tr>
<td>ANDI Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes
10.2 Cantidad de porciones en el frente.</td>
<td>Esta información ya se encuentra en la tabla de información nutricional del producto. Adicionalmente, no encontramos referentes de normas internacionales en las que se haya establecido una condición similar.

45. Por lo tanto, solicitamos eliminar el numeral 10.2 o dejarlo voluntario:

<s>“10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye”.</s>

En caso de no aceptar la eliminación, solicitamos que sea voluntario.</td>
</tr>
<tr>
<td>ANDI Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes

Numeral 10.4</td>
<td>La realidad nutricional del alimento cambia con la preparación, por lo tanto, los nutrientes deben considerarse de acuerdo a cómo se consume. En general a lo largo del documento se omite la consideración para los alimentos para reconstituir o preparar.

El etiquetado nutricional tiene por objetivo proporcionar un medio eficaz para indicar el contenido de nutrientes del alimento en la etiqueta, facilitando al consumidor a tomar una decisión informada. En este orden de ideas, es importante tener en consideración que los alimentos para reconstituir o preparar no se ingieren directamente, sino que se someten previamente a un proceso de preparación de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

En alimentos para reconstituir, se puede adicionar agua, leche u otro medio líquido antes de su consumo, y en alimentos para preparar, como por ejemplo mezclas para sazonar, el alimento se adiciona a una comida. Por consiguiente, el aporte real de los nutrientes que percibe el consumidor es diferente para el alimento antes de reconstituir vs. el alimento preparado.

45. Por lo tanto, solicitamos aclarar el numeral 10.4 donde se aclara que los alimentos se declaran según como es consumido:

“10.4 Declaraciones según alimento listo para consumo:
10.4.1. En alimentos envasados en agua, salmuera o aceite, cuyo líquido normalmente no es consumido, la declaración de nutrientes debe hacerse con base en la masa escurrida o sólido drenado.
10.4.2. En alimentos que se deben reconstituir, la declaración de nutrientes debe hacerse según el alimento listo para consumo de acuerdo con las instrucciones especificadas por el fabricante”.</td>
</tr>
<tr>
<td>ANDI Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes

10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios:</td>
<td>Es importante que se permita realizar un solo análisis en el producto y no "muestras representativas” o aclarar y acotar la definición. Lo anterior teniendo en cuenta que con esta norma todo producto debe ser rotulado nutricionalmente obliga a todo tipo de empresas a realizar análisis de todos sus productos. Para la industria de alimentos que tengan varios productos se hace innecesariamente costoso hacer análisis para todos los nutrientes en todos sus productos y en número de análisis

Adicionalmente y de suma importancia, se debe reconocer los valores de nutrientes tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información reconocidas y confiables para los productos que no realicen declaraciones nutricionales y de salud, con el objetivo de evitar costos adicionales en el producto que impacten su valor comercial, como actualmente se permite en la Res 333/2011 art 8.4.2. Además, los laboratorios disponibles para realizar estos análisis en el país quedarían limitados.

Incluir la opción de hacer las declaraciones con base en herramientas informáticas, ejemplos formuladores validados con análisis bromatológicos que permitan soportar los datos, y en el caso de declaraciones nutricionales, usar análisis de laboratorio como

46. Por lo tanto, solicitamos ajustar el literal 10.3 quedando:

“10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores obtenidos de análisis del producto que ha de ser etiquetado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información, tales como especificaciones del contenido nutricional de

Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores</td>
</tr>
</table>

ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes Literal a)	En el proceso de la fabricación de alimentos, existen variaciones naturales de las materias primas, los procesos de producción y los métodos analíticos en cada una de las matrices alimentarias pueden fácilmente generar que un producto fabricado bajo estrictos estándares de calidad tenga una variabilidad de +/- 20% en el resultado analítico. Esto es comprendido y abarcado por regulaciones de Argentina, Chile, Brasil, entre otros países de América Latina, si como otras referencias internacionales que ya han evolucionado en el etiquetado nutricional, y que han establecido una tolerancia de mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. También vigente en la Res 333/2011 47. Por lo tanto, solicitamos ajustar el literal a quedando: *"10.3 a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes Literal b)	En el proceso de fabricación de alimentos, existen variaciones naturales de las materias primas, los procesos de producción y los métodos analíticos en cada una de las matrices alimentarias pueden fácilmente generar que un producto fabricado bajo estrictos estándares de calidad tenga una variabilidad de +/- 20% en el resultado analítico. Esto es comprendido y abarcado por regulaciones de Argentina, Chile, Brasil, entre otros países de América Latina, si como otras referencias internacionales que ya han evolucionado en el etiquetado nutricional, y que han establecido una tolerancia de mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. También vigente en la Res 333/2011 Adicionalmente se pide incluir al colesterol eliminado a lo largo del proyecto de norma. 48. Por lo tanto, solicitamos ajustar el literal a quedando: *"10.3 b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio se acepta un exceso no mayor del 20% sobre el valor declarado en la etiqueta".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes Literal c)	Solicitamos ajustar la redacción en el ítem c) e incluir posibilidad de demostrar los cálculos de la tabla nutricional a través de justificaciones teóricas. La exigencia de análisis de laboratorio como único referente de los valores de nutrientes de los alimentos no solo es contraria al Codex Alimentarius sino a la Directiva Europea y al modelo mundial de fabricación y comercialización de alimentos, sino que implicará altos costos innecesarios para la industria; y de manera simultánea, representará un obstáculo a la velocidad con que se innova en este mercado y se crean nuevos productos pensados según las necesidades de los consumidores 49. Solicitamos ajustar la redacción del 10.3. literal c quedando: *"10.3 c) Cuando se realicen análisis de laboratorio para determinar del nutriente , los métodos analíticos deberán ser apropiados para los ensayos correspondientes y, preferentemente, se utilizarán métodos publicados en normas internacionales, regionales, nacionales u organizaciones técnicas reconocidas".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes	Es vital que la norma permita explícitamente la variación de los nutrientes a favor del consumidor y actualmente establecido en la Res 333/2011. Adicionalmente, organizaciones internacionales lo tienen claramente definido y establecido. 50. Solicitamos agregar nuevamente los literales 8.4.3 c) y d) de la Res 333/2011 que establecían que se permitían los excesos y deficiencias razonables dentro de las BPM. *"10.3. d) Excesos razonables en el contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada sobre el valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las 10.3. e) Deficiencias razonables en la cantidad de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio con respecto al valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10.5.1. Energía Literal b)	Es importante tener en cuenta que el cálculo de calorías totales se realiza de la sumatoria de la grasa x 9 + carbohidratos disponibles x 4 + fibra dietaria por el factor de conversión que corresponda + proteína x 4. El cálculo de las calorías se debe realizar con los carbohidratos disponibles ya que la fibra tiene un factor de conversión diferente al de los carbohidratos totales según lo indica el numeral 11. 1.a. Adicionalmente se debe corregir la referencia a los criterios que se encuentra en el artículo 9 del proyecto y no al 10.3 como se establece en el proyecto. 51. Por lo tanto, solicitamos ajustar el texto quedando: *" **10.5.1. Energía** …* *b) La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos disponibles, proteínas y fibra dietaria, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes declarados en la tabla nutricional según los criterios del*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10.5.2 Literales a, b , c, d ,e	En el artículo 10.5.2 aclarar que el contenido debe declararse por porción y por 100 g o 100 ml. En los literales se debe realizar un ajuste de forma, ya que en todos se incluye la palabra "enteros", el requisito se contradice con lo establecido en la tabla 1 "Expresión de valores" que contempla también la expresión en números decimales. 52. Por lo tanto, solicitamos ajustar la redacción del 10.5.2 quedando: *"Artículo 10.5.2 Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria. Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria deben expresarse en gramos, por porción y por 100 g o 100 ml del alimento de acuerdo con los siguientes requisitos:…"* 53. Así mismo, solicitamos corregir los literales a, b, c, d y e del articulo 10.5.2 eliminando la palabra "enteros", por ejemplo: *"a) La cantidad de proteína debe expresarse en números ~~enteros~~ de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g o 100 ml de alimento".* …

		Y así con cada numeral del a) al e)
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10.5.2. Literal b	El orden de declaración de ácidos grasos de este numeral se contradice con el numeral 28.2 del presente proyecto de resolución donde se indica que "...La declaración de grasa saturada, poliinsaturada, y en sangría cuando corresponda, de ácidos omega-3, grasa monoinsaturada y grasas trans debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración 54. Por lo tanto, solicitamos establecer en el numeral 10.5.2 el mismo orden de declaración se indica el numeral 28.2 del presente reglamento para dar claridad y poder ser aplicado, quedando: ***"10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria…*** … *La cantidad de grasa o grasa total debe expresarse en números de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g o 100ml del alimento. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, poliinsaturados grasos monoinsaturados, trans y colesterol".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10.5.2. Literal e	El requisito para fibra dietaria se contradice con la Tabla 2 "Cantidades no significativas" ya que establece un valor diferente (0.5 g), solicitamos alinear a Codex como hicimos referencia en el numeral de cantidades no significativas 55. Por lo tanto, solicitamos ajustar el literal quedando: *"Artículo 10.5.2.e La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g o 100 ml de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0.5 g de fibra dietaria por 100 g o 100 mL o 100 mL de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10.5.3 Sodio	Ajuste de forma. Quitar la palabra enteros que se contradice con la tabla 1 e incluir "100ml" 56. Por lo tanto, solicitamos ajustar el texto quedando: *"Artículo 10.5.3 Sodio. Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos por 100 g o 100 ml y por porción, debe expresarse en números de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g 0 100ml*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10.5.4 Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. literales a, b, c,	En el artículo 10.5.4 aclarar que el contenido debe declararse por porción y por 100 g o 100 ml En los literales se debe realizar un ajuste de forma, ya que en todos se incluye la palabra "enteros", el requisito se contradice con lo establecido en la tabla 1 "Expresión de valores" que contempla también la expresión en números decimales. 57. Por lo tanto, solicitamos ajustar la redacción del 10.5.4 quedando: *"Artículo 10.5.4 Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse por porción y por 100 g o 100 ml del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos:…"* 58. Asíí mismo, corregir los literales a, b, c del articulo 10.5.4 eliminando la palabra "enteros", por ejemplo: *"a) La cantidad de grasa trans debe expresarse en números ~~enteros~~ de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento".* Y así con cada numeral del a) al c)
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10.5.4 Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Literal b	Agregar la nota aclaratoria permitida en la Res 333/2011, Sin esta nota no se sabe si la mención en la lista de ingredientes se considera o no una "referencia a los edulcorantes artificiales, azúcares y polialcoholes". Se alinea el valor para azúcares de Adicionalmente la mención "no es fuente significativa de azúcares" debe pasarse de forma transversal al artículo 9. 59. Por lo tanto, solicitamos ajustar el literal b quedando: *"10.5.4.b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g o 100ml de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0.5 g de azúcar por 100g o 100ml de alimentos, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). La sola mención de estos nutrientes en la lista de ingredientes no debe interpretarse como una* 60. Así mismo, solicitamos incluir la frase *"Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares" e* n el Art. 9 pues es transversal a todos los nutrientes igual
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10.5.4. Literal c	Indicar en el artículo 10.5.4. que los azúcares añadidos se pueden calcular basado en la formulación del producto terminado, en el análisis bromatológico de azúcares totales y en la definición de azúcares añadidos de la presente norma. Actualmente el literal 10.3 establece que todos los valores reportados en la tabla nutrimental deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras. En el caso de los azúcares añadidos, no pueden ser determinados por análisis bromatológico, por lo que es indispensable que la norma haga la aclaración de que el fabricante debe hacer el cálculo teórico basado en su formulación, en el análisis bromatológico de azúcares totales y en la definición de azúcares añadidos de la presente norma. 61. Solicitamos incluir en el literal c: *10.5.4. c) El cálculo de azúcares añadidos debe ser realizado analizando el aporte de los ingredientes clasificados bajo esta definición en la formulación del producto final. Así mismo, debe incluirse en el análisis el aporte de azúcares presentes en materias primas que no son clasificadas como tales, pero incluyen en su formulación compuestos que sí lo son.*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10.5.5	Ajuste de forma. 62. Solicitamos eliminar la palabra "enteros" porque se contradice con lo establecido en la tabla 1 "Expresión de valores" que contempla también la expresión en números decimales.

ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10.5.6	Ajustar a palabra “deben” por “puede”, ya que no son vitaminas de declaración obligatoria. Ajustar la referencia al capítulo de valores de referencia es el capítulo III y no el capítulo IV 63. Por lo tanto, solicitamos ajustar la redacción del literal quedando: *“10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc s e pueden declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo III de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos		64. Solicitamos ajustar la numeración del proyecto, se omitió el literal 10,6 al pasar directamente al 10.7
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes Literal e	Los edulcorantes son ingredientes, no son nutrientes, por lo cual no deberían estar en la tabla nutricional. Su adición como aditivo obedece a la cantidad necesaria para lograr una función tecnológica, que se encuentre dentro de Dosis Máximas de Uso establecidas en la regulación. 65. Solicitamos eliminar el requisito de declaración de "edulcorantes", por lo cual se elimina el literal 10.7.1.e del numeral. ~~*“10.7.1. e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento”.*~~
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 10.7.1 Literales a, b, c, d	66. Solicitamos eliminar la palabra “enteros” de los numerales a, b, c, d del articulo 10.7.1 porque el requisito se contradice con lo establecido en la tabla 1 "Expresión de valores" que contempla también la expresión en números decimales.
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 10.7.2	67. Solicitamos eliminar la palabra “enteros” del articulo 10.7.2 porque el requisito se contradice con lo establecido en la tabla 1 "Expresión de valores" que contempla también la expresión en números decimales.
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 11.	El cálculo de la energía debería ser a partir de los datos de la tabla nutricional, para que al momento del cálculo por parte del consumidor concuerde con el aporte de macronutrientes reportados. 68. Por lo tanto, solicitamos ajustar el texto quedando: *“Artículo 11°. Cálculo de energía y nutrientes. La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos, proteínas y fibra dietaria, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes declarados en la tabla nutricional . Para el cálculo de energía y nutrientes se tendrán en cuenta los siguientes criterios:…”*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 11. Literales b y c	Consideramos que para el cálculo de energía la inclusión del literal c sobre edulcorantes no calóricos no tiene fundamento, ya que estos no generan aporte de energía, consideramos que se debe eliminar y fusionar con el literal b. 69. Por lo tanto, solicitamos ajustar el texto del literal b y eliminar el literal c quedando: *“Articulo 11. b) Para t odos los edulcorantes que aportan calorías, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional”.*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. Tablas 4 y 5	Las porciones establecidas en el artículo 12 tablas 4 y 5, en algunas de las categorías, difieren profundamente con las cantidades habitualmente consumidas y no responden a ningún referente conocido, esto generan un altísimo impacto importante en la industria. Es importante aclarar cómo se obtuvieron los valores que dieron lugar al cambio en las cantidades de referencia Siendo conscientes que el Ministerio de Salud, tiene interés en actualizar las porciones, proponemos tener en cuenta como porciones de referencia el anexo I del presente cuadro. Estas cantidades, incluyendo la consideración para reconstituidos, fueron establecidas usando como referencia Mercosur y después de un proceso de armonización presentado por el sector privado a los gobiernos de la alianza pacífico. Estos valores incluyen un valor de tolerancia también armonizado para los 4 países. 70. Por lo tanto, solicitamos tener en cuenta como porciones de referencia el anexo I.
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. Tabla 5	Es importante tener en cuenta que para los productos yogur líquido y bebida láctea fermentada y bebidas con leche la comercialización se realiza en gramos teniendo en cuenta los controles metrológicos requeridos para garantizar al consumidor el contenido neto ofrecido en el empaque. Para mayor referencia se pueden consultar las bases de datos de registro sanitario del INVIMA donde se evidencia la autorización para la comercialización de estos productos con contenidos netos expresados en gramos. 71. Por lo tanto, solicitamos ajustar la cantidad de referencia para los productos yogur líquido y bebida láctea fermentada y bebidas con leche a gramos: Yogurt líquido 200 g, Bebidas lácteas fermentadas 200 g, Bebidas con leche 200 g.
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. Tablas 4 y 5	EL proyecto de norma no indica cómo calcular el tamaño de porción de referencia en productos que no se ajusten a las categorías establecidas en la tabla 5, así mismo el mantener la siguiente nota es vital aún si se acepta la propuesta sobre 72. Incluir el siguiente párrafo vigente en la Res 333/2011 al final del articulo 12 luego de las tablas de porciones como numeral *“7. Para los alimentos que no se encuentran definidos en las tablas de este anexo, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos la porción debe ser de un tamaño que pueda ser razonablemente consumida por una*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 12, Numeral 12.1 - Tabla 5, literal 2	Ajustar capítulo III a capítulo II de concordancia con el articulado. 73. Por lo tanto, solicitamos ajustar el párrafo quedando: *“2. Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la cantidad de referencia al tamaño de porción en la etiqueta en una unidad casera apropiada para su producto específico, usando los procedimientos establec idos en el Capítulo II*

ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 12.5 a)	No es coherente el ejemplo con el requisito, puesto que el requisito indica unidades enteras pero el ejemplo habla de intervalos de 0,5 porciones. es importante que el requisito quede muy claro para que quede armonizado con el ejemplo. 74. Por lo tanto, solicitamos ajustar el Articulo 12.5 a) quedando: *"12.5. a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano a 0,5 de la porción y la palabra "aproximadamente" o su abreviación "aprox" . Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 12.6 c)	En el Ejemplo de galletas: en Número de unidades la ecuación debe ser 30g/42g actualmente está 30g/18g 75. Por lo tanto, Solicitamos ajustar la ecuación en la tabla del literal c quedando 30g/42g
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 12.6 Incluir el literal d	El proyecto de norma elimina el articulo 10.9 de la Res 333/2011 frente a porciones individuales. La omisión de este artículo excluye de la norma los envases con estas características generando un vacío sobre la decisión de cómo rotularlos. 76. Por lo tanto, solicitamos incluir un literal b sobre porciones individuales quedando: *"12.6 d) Envases de porciones individuales: los productos alimenticios envasados y vendidos individualmente, con un contenido menor del 200% de la cantidad de referencia, son considerados como envases de porción individual y el contenido total del envase debe ser rotulado como una porción. No obstante, se aceptan las siguientes excepciones:* *a) Cuando el alimento tiene una cantidad de referencia de 100 g, 100 ml, o mayor y el envase contiene más del 150% pero menos del 200% de la cantidad de referencia, el fabricante tiene la opción de declarar que el envase tiene una (1) o dos (2)* *b) Cuando el envase vendido individualmente contiene 200% o más de la cantidad de referencia pueden ser etiquetados como una (1) sola porción, si el contenido completo del envase puede ser razonablemente consumido en una ocasión"*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 12.8 Adicionar literal c	Es importante adicionar un literal que haga referencia a las porciones de alimentos como la pasta que no son posibles de medir en una medida casera común. 77. Por lo tanto, solicitamos adicionar un literal al 12.8 quedando: *"c) En el caso que no se pueda hacer en una medida casera común, se pueda realizar con fracciones como 1/2, 1/3, 1/4, 1/5, 1/6, fracciones más pequeñas que se pueden expresar dividiendo estos valores por 2 o 3. Se permite usar 1/8, 1/12 y 1/16 pero no las fracciones 1/7, 1/11, 1/13 y 1/14".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 12.9	Es importante armonizar con CODEX al indicar la excepción si se trata de empaque transparente; en cuyo caso no se requiere la declaración de información adicional a la del empaque individual 78. Por lo tanto, solicitamos ajustar el articulo 12.9 quedando: *12.9 Envases de alimentos surtidos: para productos que contienen un surtido de porciones individuales o dos o más compartimentos, con un alimento diferente en cada compartimiento, deben incluir el etiquetado nutricional para cada variedad de alimento, por tamaño de porción y por 100g, calculados con base en la cantidad de referencia correspondiente. Lo anterior no aplica para envases de alimentos surtidos en los que puede leerse la información nutricional de los productos que lo*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 12 Parágrafo	Incluir a los vegetales en medio liquido dentro de las excepciones, dada su naturaleza 79. Solicitamos ajustar el parágrafo para incluir a los vegetales en medio liquido quedando: *"Articulo 12… Parágrafo. Se exceptúan de los anteriores criterios, los alimentos con variación natural de tamaños, tales como frutas en almíbar tipo conserva (cerezas marrasquino, brevas, duraznos), v egetales en medio líquido , productos en escabeche, mariscos, pescados enteros y filetes de pescado y otros productos similares, en los cuales se debe declarar el tamaño de una (1) porción en peso que más se aproxime a la cantidad de referencia correspondiente".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 13°. Equivalencias de las medidas caseras comunes	80. Solicitamos incluir una excepción para aquellos productos que tienen su propia unidad de medida la cual se entrega como parte del producto.
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 14°. Abreviaturas permitidas. Tabla 6	Es importante ajustar los títulos de la tabla 6 en específico la palabra energía puesto que ya no figura la abreviatura para calorías de grasa. 81. Por lo tanto, solicitamos ajustar el título de la tabla 6 eliminando la palabra "energía".
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 14°. Abreviaturas permitidas. Tabla 6	Es importante adicionar otras abreviaturas útiles que se requieren al ser textos largos, en tablas simplificadas. 82. Por lo tanto, solicitamos incluir las abreviaturas: *Grasa poliinsaturada --> Grasa Poliinsat.* *Grasa monoinsaturada --> Grasa Monoinsat.* *Azúcares añadidos --> Az. Añadidos*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 14°. Abreviaturas permitidas. Tabla 7	Armonizar la expresión de las abreviaturas con las disposiciones del Sistema Internacional de Unidades y la nueva resolución de preempacados Es necesario ajustar la abreviatura de mililitro de acuerdo al sistema internacional de medidas y a lo establecido en Resolución 32209 de 2020. Adicionalmente, la abreviatura de gramos en el sistema internacional es g (minúscula) y la de mililitros es con m 83. Por lo tanto, solicitamos incluir las abreviaturas: *Gramos: g* *Mililitro: ml o mL* *Onza oz*
		Cambiar el enunciado del artículo ya que no está armonizada con el rango de edad de las tablas 4 y 5 (Cantidades de referencia)

ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 15°. Valores diarios de referencia	Adicionalmente, el decreto 1397 de 1992 indica: a) La relevancia de la exclusividad de la lactancia materna durante los primeros cuatro (4) a seis (6) meses de vida, para lograr todos los beneficios nutricionales, afectivos e inmunológicos del lactante menor. Por lo anterior, el grupo etárero debería empezar a partir de los 6 meses de manera consistente. 84. Por lo tanto, solicitamos ajustar el articulo 15 y los títulos de la tabla 8 quedando: *"Artículo 15°. Valores diarios de referencia. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 6 meses y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.* *Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes* *Energía/ Nutrientes* | *Unidad de Medid* | *Niños* | *Niños* "
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 15°. Valores diarios de referencia	Consideramos que no hay claridad en los racionales que orientaron al ministerio en el cambio de los VDR´s y la eliminación de algunos nutrientes. Se realizó paralelo con los referentes internacionales FDA, Codex y EU. Para la mayoría de nutrientes el valor establecido en la propuesta está a lineado con estos, en especial a CODEX (sin embargo, llama la atención el ajuste en proteína, por ejemplo). Se solicita que, para algunos nutrientes se reconsidere incluir un valor de referencia alineado con estos especialmente a aquellos Llaman la atención entonces las excepciones en los casos de: · Vitamina C: Se proponen 83 mg cuando el valor Codex es de 100 mg. Dada la importancia de este nutriente en la salud en general y la inmunidad en particular, se sugiere el mayor valor de Codex. · Biotina: No hay valor propuesto cuando Codex sugiere una referencia de 30 microgramos. Se sugiere adoptarla. · Manganeso: No hay valor propuesto cuando Codex sugiere una referencia de 3 miligramos. Se sugiere adoptarla. · Molibdeno: No hay valor propuesto cuando Codex sugiere una referencia de 45 microgramos. Se sugiere adoptarla. · Magnesio: Se propone un valor de 363 mg en circunstancias que Codex propone 310 mg. Dado que el límite máximo de consumo de magnesio propuesto por el Food and Nutrition Board del Instituto de medicina de Estados Unidos es de apenas 350 mg diarios, es preferible adoptar el menor valor de Codex. Por lo expuesto anteriormente, 85. Por lo tanto, solicitamos ajustar los valores de referencia, de acuerdo a CODEX como referente internacional e incorporar los valores de referencia de la Biotina, Manganeso y Molibdeno a lo establecido por CODEX, específicamente como se comparte en la tabla anexa a esta comunicación.
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 15°. Valores diarios de referencia Final de Tabla 8	Adicionar el parágrafo del Cap. V de la Res 333 de 2011. Sin este parágrafo no se sabe cómo proceder en caso de no tener VDR conocida en la resolución. 86. Por lo tanto, solicitamos incluir el siguiente parágrafo *"PARÁGRAFO. Los valores diarios de referencia que no estén establecidos en el presente artículo o aquellos que deban ser modificados requiere de la autorización previa por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 16.1.1	Coartar la mención del contenido de nutrientes importantes, aunque estos carezcan de valor diario de referencia, retrasará al país en términos de innovación y limitará la oferta de productos para consumidores con dietas específicas. Por ejemplo: limitar la mención del contenido de DHA o de omega 6 en un producto cercena el derecho del consumidor a recibir este tipo de nutrientes benéficos por parte de los alimentos y va en contra via del objetivo de la resolución. No es viable que la industria incluya estos nutrientes en las formulaciones si su mención no es permitida. Puede ser entendible que no se puedan hacer declaraciones de propiedades de nutrientes o de salud para estos nutrientes, pero no su eliminación total del rotulado. Al revisar las prácticas en mercado de referencia global, vemos que en la Unión Europea están autorizadas declaraciones de propiedades saludables de función de ingredientes independientemente de que haya o no valor recomendado de aporte como puede verse en Reglamento (UE) Nº 432/2012 de la Comisión de 16 de mayo de 2012 por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños. 87. Por lo tanto, solicitamos mantener el numeral 14.1.2 de la Resolución 333/2011 ajustando el literal 16.1.1 quedando: *"16.1.1 Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se realicen con base en los valores diarios de referencia en el presente reglamento técnico, y a los ácidos grasos establecidos en el artículo 17.2. En el caso de otros nutrientes que no tienen valor diario de referencia, únicamente se podrán utilizar mensajes que directamente especifiquen la cantidad de nutriente por porción declarada en la etiqueta. Por ejemplo: "contiene (la cantidad en la unidad de medida*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	16.1.3 Declaración de propiedades nutricionales, requisitos literal a)	Realizar restricciones de declaraciones de propiedades nutricionales cuándo su primer ingrediente en el etiquetado sea azúcares, sal, grasa o similares, sin realizar una consideración especial para los alimentos para reconstituir o preparar, no tiene en cuenta su verdadera naturaleza de consumo, induce al error con respecto a su contenido nutricional, brinda información imprecisa e inexacta que no permite realizar una elección informada y genera una desventaja competitiva en comparación con los alimentos Adicionalmente, en el caso de los aceites en el artículo 3 del mismo Proyecto de Resolución se reconoce que existen 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 alfalinolénico. Las únicas fuentes de estos ácidos grasos esenciales son los Aceites vegetales por lo tanto es fundamental que existan alimentos que proporcionen estos nutrientes y que puedan declarar los beneficios asociados. De igual manera, no se tiene en cuenta que la grasa, ya que sea utilizada como un ingrediente culinario, ya sea en forma de aceite, manteca o margarina, o como ingrediente principal en alimentos procesados, cumplen una función importante en la El simple hecho de ser una grasa, o estar elaborado a partir de una grasa, no implica que no pueda aportar propiedades nutricionales. Impedir que el consumidor conozca los beneficios que esto puede representar para su dieta, constituye una violación de sus derechos como consumidor a ser informado de manera veraz, verificable y precisa del contenido de los alimentos que consume. Asi mismo cercena a la Industria en comunicar las propiedades de los alimentos que produce.

		Con base en lo anterior teniendo en cuenta que no se considera la naturaleza de los alimentos para reconstituir; que los aceites pueden aportar propiedades nutricionales y que referentes internacionales como chile y Ecuador no establecen restricciones para declaraciones nutricionales cuando su primer ingrediente en el etiquetado es sal, grasa o azúcar 88. Por lo tanto, solicitamos eliminar el literal a) del numera. 16.1.3: ~~a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada.~~
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	16.1.3 Declaración de propiedades nutricionales, requisitos literal b)	No estamos de acuerdo en la propuesta hecha de restringir el uso de declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, debido a: i) Pone en riesgo el derecho de los productores y comerciantes a identificar las cualidades de sus productos y ii) Pone en riesgo el derecho del consumidor a tener información veraz y clara para tomar una decisión informada, dado que no tendrían información completa sobre los beneficios de los alimentos iii) Se generaría una asimetría de información perniciosa al no poder comunicar claramente las características que hacen que un producto sea distinto de otro. iv) En la población colombiana aún persiste el déficit en algunas vitaminas y minerales, por lo cual la fortificación de alimentos es una fuente para proporcionarlos. El prohibir el uso de este tipo de declaraciones desincentivaría la fortificación. v) Desincentiva la adición voluntaria de nutrimentos y por lo mismo, tampoco promueve una clara diferenciación de bienes del mismo tipo, dado que el consumidor no tendría elementos diferenciadores que le ayuden y permitan tomar una decisión debidamente informada, pues todos los productos del mismo tipo se estarían presentando con el mismo etiquetado frontal. vii) Inhibe la innovación ya que no sería posible informarle en la etiqueta al consumido sobre las propiedades que tienen el Esta prohibición de declaraciones nutricionales y de salud, que dicho sea de paso **no identificamos que se haya implementado en ningún ordenamiento jurídico a nivel mundial** (Chile, Ecuador y Perú limitan las declaraciones de propiedades únicamente para los nutrientes que tengan un sello de advertencia), vulnera la libertad de empresa y la libre competencia económica (artículo 333 de la Constitución Política de Colombia) al impedir a los empresarios innovar con sus productos a través de beneficios tangibles para el consumidor y así diferenciarse de otros competidores. Esta vulneración se traduce en dos problemas adicionales, a saber: el primero, coarta el derecho de los consumidores a tener productos que aporten beneficios para su bienestar y; segundo, representa un total desincentivo para la industria en reformular sus productos, tanto en reducción de nutrientes críticos como en la fortificación de estos para beneficio de los consumidores, sin que estas medidas logren el impacto Por ejemplo en Chile: De acuerdo al Decreto No. 13 de 2015. Modifica Decreto Supremo 977 de 1996. Reglamento sanitario de los alimentos, sobre las restricciones para declaraciones de propiedades nutricionales, se tienen las siguientes precisiones: “Articulo 120 bis: Cuando un alimento rotule el descriptor "ALTO EN", no podrá declarar, en su rótulo o en su publicidad, las propiedades nutricionales descritas en el artículo 120 del presente reglamento, cuando se trate del mismo nutriente o energía.” En el reglamento chileno, las restricciones en declaraciones de propiedades nutricionales se realizan a alimentos que lleven un sello de advertencia, únicamente cuando se trata del mismo nutriente. No se hacen restricciones con base en el primer ingrediente declarado en el etiquetado. Por ejemplo en Ecuador: El Acuerdo No. 00004522 - REGLAMENTO SANITARIO DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA EL CONSUMO HUMANO, sobre el contenido de nutrientes y las concentraciones permitidas para efectos de clasificación en el etiquetado tipo “semáforo”, no introduce restricciones en declaraciones de propiedades nutricionales cuando un nutriente haya sido declarado como ALTO, ni tampoco se presentan restricciones con base en el primer ingrediente declarado en el 8. Por lo tanto, solicitamos ajustar la restricción del numeral 16.1.3 b así: *“16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características:* *…* *b) Alimentos envasados que contenga sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico, cuando se trate del mismo nutriente.”*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 17° Numerales 17.1 y 17.2	Ajuste de Redacción 17.1 y 17.2 Corregir redacción que hace más comprensible el texto y se incluye el término "ligero", "light", "liviano" Alineándolo a lo establecido en CS CAC/GL 23 numeral 6.5 y en REGLAMENTO (CE) N o 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 90. Por lo tanto, solicitamos ajustar los numerales 17.1 y 17.2 quedando: *“1 7.1 Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes: Es aquella que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento. (Ejemplos: “Fuente de calcio”; “excelente contenido de fibra y bajo de grasa”; “fortificado”) 17.2 Declaración de propiedades de comparación de nutrientes: Es aquella que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. (Ejemplos: “reducido”; “menos que”; “menos”; “aumentado”; “más que”, "ligero", "light",*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 18°. Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes.	Es necesario indicar la referencia a los alimentos listos para consumo, alineándose a lo indicado en el documento Codex CAC/GL 23, Numeral 6. indica: "Se permitirán declaraciones de propiedades comparativas, con sujeción a las siguientes condiciones y basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta, teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo de acuerdo con las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta:" La no inclusión de la frase completa, da lugar a interpretaciones erróneas y confusas que cambian por completo el sentido de la declaración y la comparación. En el mismo sentido también se establece en el Reglamento 1924 de 2006, Artículo 5 . Condiciones generales que indica "3. Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables harán referencia a los alimentos listos para su consumo de conformidad con las instrucciones del fabricante." Y a nivel internacional las reglamentaciones similares a este proyecto de norma han tomado la en cuenta la importancia de la consideración. No realizar una consideración especial para los alimentos para reconstituir o preparar, no tiene en cuenta su verdadera naturaleza de consumo, induce al error con respecto a su contenido nutricional, brinda información imprecisa e inexacta que no permite realizar una elección informada y genera una desventaja competitiva en comparación con los alimentos listos para 91. Por lo tanto, solicitamos una condición general adicional quedando:

		"18.6. Las declaraciones nutricionales harán referencia a los alimentos listos para su consumo de conformidad con las instrucciones del fabricante, por ejemplo para los reconstituidos sera una vez preparados".
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 18.2	Es una consideración de forma, ya que no es en realidad una condición general correspondiente al Artículo 18 pues solo hace referencia a las declaraciones que se contemplan en el Art. 19. Al reubicarlo se evita que quien desee aplicar la norma deba revisar en 2 partes diferentes del documento, para entender todos los requisitos para una misma declaración de nutriente. 92. Por lo tanto, solicitamos trasladar este numeral 18.2 del Art. 18. condiciones generales al Artículo 19 (19.3 y 19.4) que describe las declaraciones de propiedades "libre de" y "bajo en "
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 18.3	Es importante ajustar el texto con la frase en la Res 333/2011 que da mayor claridad de la forma de declaración, por lo que se sugiere volver a que permite el uso de la declaración "naturalmente libre de (…)". 93. Por lo tanto, solicitamos ajustar el literal 18.3 quedando: "*18.3 Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza, poseen un bajo contenido o están exentos del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos o descriptores utilizados para describir el nivel del nutriente no deben dar a entender que es una cualidad exclusiva de ese producto, sino que se trata de una cualidad natural del alimento. En estos casos, únicamente se podrán utilizar mensajes del siguiente tipo: "el aceite de maíz naturalmente libre de sodio", "el aceite vegetal*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 18.4	Para dar mayor claridad sugerimos eliminar la frase: cumpliendo con los requisitos de la declaración de propiedades nutricionales "Sin sal/sodio añadido" y tomar la aclaración vigente en la Res 333/2011. 94. Por lo tanto, solicitamos ajustar el literal 18.4 quedando: *"18.4 El término "libre de sal" debe cumplir con el criterio "libre de sodio". En el caso que el alimento no cumpla con el requisito libre de sodio, para expresar que el producto no tiene adición de sal, debe indicarse utilizando el mensaje: "no tiene sal*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 19.	Ajuste de forma, eliminar el sinónimo "excelente fuente" pues solo es útil su uso con la preposición "de" 95. Por lo tanto, solicitamos eliminar el sinónimo "excelente fuente" y mantener "excelente fuente de" quedando: *Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extramagro, Fortificado. Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente de", también podrán utilizar el sinónimo: "rico en".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimentos	Articulo 19.	Teniendo en cuenta que los nutrientes requieren un nivel de ingesta distinto dependiendo de su naturaleza y función fisiológica, así como que existe una evidente desventaja competitiva en el mercado de los alimentos líquidos y una marcada diferencia con respecto a otras normativas internacionales, se presenta la siguiente propuesta en alineación con una armonización normativa y con el fin de evitar un Obstáculo Técnico al Comercio. En Colombia se han venido adoptando algunas normas del Codex Alimentarius, por ejemplo, para el uso de aditivos no contemplados en la normatividad nacional o como referente para establecer los lineamientos de calidad e inocuidad de diversos alimentos, así como a lo largo de las propuestas al proyecto de norma aquí plasmadas y en alineación con el propósito de armonización y equidad en el comercio internacional de alimentos. 96. Por lo tanto, solicitamos que se adopten las condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes establecidas en el documento de directrices Codex CAC/GL 23-1997 DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES, que tiene en consideración la diferencia entre nutrientes y tipo de alimento por 100g, 100ml o porción. De no tener un referente en Codex para alguno de los descriptores o nutrientes, acudir a Unión Europea como Referente o mantener los valores vigentes en la Res 333/2011 A continuación los referentes: COMPONENTE PROPIEDAD DECLARADA CONDICIONES no más de COMPONENTE PROPIEDAD DECLARADA CONDICIONES no menos de Proteína — Contenido básico: 10 % de VRN por 100 g (sólidos); 5 % de VRN por 100 ml (líquidos); o 5 % de VRN por 100 kcal (12 % de VRN por 1 MJ); o 10 % de VRN por porción de alimento Proteína — Contenido alto: dos veces los valores del "contenido básico" Vitaminas y minerales — Contenido básico: 15 % de VRN por 100 g (sólidos); 7,5 % de VRN por 100 ml (líquidos); o 5 % de VRN por 100 kcal (12 % de VRN por 1 MJ); o 15 % de VRN por porción de alimento Vitaminas y minerales — Contenido alto: dos veces los valores del "contenido básico" Fibra dietética — Contenido básico: 3 g por 100 g[3] o 1,5 g por 100 kcal; o 10% del valor diario de referencia por porción[4] Fibra dietética — Contenido alto: 6 g por 100 g[3] o 3 g por 100 kcal; o 20% del valor diario de referencia por porción[4] Sodio — Contenido muy bajo: 0,04 g por 100 g Sodio — Exento: 0,005 g por 100 g ac1c14f821f5ac8e36.pdf Página 4
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	Articulo 19. 1	los requisitos de contenido por nutriente para "Excelente *contener 20% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.*
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	19.1.1.2 Ácidos grasos omega-3.	y alinear con Codex Stan CAC/GL 23
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	19.1.1.2 Grasas monoinsaturadas:	99. Solicitamos alinear con Codex Stan CAC/GL 23
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	Artículo 19.2	100. Solicitamos alinear con Codex Stan CAC/GL 23 que discrimina los requisitos de contenido por nutriente y por alimentos sólidos y líquidos
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	Articulo 19.3 Tabla 9	101. Solicitamos ajustar la tabla 9 que se debe alinear con la tabla 2. Cantidades no significativas (página 8 de la propuesta), para que quede en los mismo términos y se eviten confusiones

ANDI Cámara de la Industria de Alimento	Articulo 19.3 Tabla 9	102. Solicitamos incluir las condiciones para hacer claim de Colesterol de acuerdo a Codex Stan CAC/GL 23
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	Articulo 19.3 Tabla 9 Libre de grasa	El descriptor "libre de" debe ser sinónimo de "fuente no significativa de"., lo cual se ratifica al final de la Tabla 9: "Los alimentos que cumplan con el descriptor "libre de", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "no contiene"; "cero" (o su expresión numérica); "exento de" o "fuente no significativa de"." Si el alimento contiene un ingrediente que contiene el nutriente pero sigue siendo fuente no significativa del nutriente, debe permitirse y mantenerse la excepción actual, puesto que no se está engañando al consumidor y se está aclarando que el ingrediente no es fuente significativa del nutriente. 102. Por lo tanto, solicitamos adicionar la excepción vigente actualmente en la 333, puesto que el alimento sigue siendo fuente no significativa del nutriente quedando: *El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: "aporta una cantidad insignificante de grasa".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	Articulo 19.3 Tabla 9 Libre de grasa	El descriptor "libre de" debe es sinónimo de "fuente no significativa de"., lo cual se ratifica al final de la Tabla 9: "Los alimentos que cumplan con el descriptor "libre de", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "no contiene"; "cero" (o su expresión numérica); "exento de" o "fuente no significativa de"." Si el alimento contiene un ingrediente que contiene el nutriente pero sigue siendo fuente no significativa del nutriente, debe permitirse y mantenerse la excepción actual, puesto que no se está engañando al consumidor y se está aclarando que el ingrediente no es fuente significativa del nutriente. 103. Por lo tanto, solicitamos adicionar la excepción actual, puesto que el alimento sigue siendo fuente no significativa del nutriente quedando: - *El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: "aporta una cantidad insignificante de grasa saturada"* .
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	Articulo 19.3 Tabla 9 Libre ácidos grasos trans	Modificar límite a la cantidad no significativa propuesta en el artículo correspondiente y vigente actualmente en la Res 333/2011 mientras avanza en el análisis de impacto normativo especifico. 104. Por lo tanto, solicitamos ajustar la condición de Ácidos grasos trans a: *– Contiene menos de 0,5 g de ácidos grasos trans*
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	Articulo 19.3 Tabla 9 Libre ácidos grasos trans	El descriptor "libre de" debe es sinónimo de "fuente no significativa de"., lo cual se ratifica al final de la Tabla 9: "Los alimentos que cumplan con el descriptor "libre de", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "no contiene"; "cero" (o su expresión numérica); "exento de" o "fuente no significativa de"." Si el alimento contiene un ingrediente que contiene el nutriente pero sigue siendo fuente no significativa del nutriente, debe permitirse y mantenerse la excepción actual, puesto que no se está engañando al consumidor y se está aclarando que el ingrediente no es fuente significativa del nutriente. 105. Por lo tanto, solicitamos adicionar la excepción actual, puesto que el alimento sigue siendo fuente no significativa del nutriente quedando: - *El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: "aporta una cantidad insignificante de grasa trans"* .
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	Articulo 19.3 Tabla 9 Sodio	El descriptor "libre de" debe es sinónimo de "fuente no significativa de"., lo cual se ratifica al final de la Tabla 9: "Los alimentos que cumplan con el descriptor "libre de", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "no contiene"; "cero" (o su expresión numérica); "exento de" o "fuente no significativa de"." Si el alimento contiene un ingrediente que contiene el nutriente pero sigue siendo fuente no significativa del nutriente, debe permitirse y mantenerse la excepción actual, puesto que no se está engañando al consumidor y se está aclarando que el ingrediente no es fuente significativa del nutriente. 106. Solicitamos adicionar la excepción actual, puesto que el alimento sigue siendo fuente no significativa del nutriente - *El alimento no debe contener cloruro de sodio o cualquier otro ingrediente que contenga sodio, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: "aporta una cantidad insignificante de sodio".*
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	Articulo 19.3	Adicionar sinónimo "sin" y 0%. "Libre de" es sinónimo de "sin". 107. Solicitamos agregar los sinónimos "sin" y "0%" quedando: Los alimentos que cumplan con el descriptor "libre de", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "no contiene"; "sin"; "cero" (o su expresión numérica) 0%; "exento de" o "fuente no significativa de".
ANDI Cámara de la Industria de Alimento	19.4 Bajo en	Alinear Codex Stan CAC/GL 23 es importante revisar la condición para bajo en Ácidos grasos trans ya que refiere una condición igual que la indicada para "libre de " (bajo en AGT estos no están en referentes internacionales) y revisar la condición para bajo en Azúcares Totales ya que refiere una condición igual que la indicada para "libre de " 108. Por lo tanto, solicitamos ajustar la tabla 10 quedando: - *Grasa Saturada: Contiene un máximo de 1,5 g por 100g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos) y no más del y 10 % de energía proviene de grasa saturada* - *Azúcares Totales no contiene más de 5 g de azúcares por 100 g en el caso de los sólidos o 2,5 g de azúcares por 100 ml en el caso de los líquidos.* *Sodio: Contiene un máximo 120 mg por 100 g o 100 ml de alimento.*

<table>
<tr>
<td>ANDI Cámara de la Industria de Alimento</td>
<td>19.4. Bajo en sodio</td>
<td>Ajuste de forma La sección: Los alimentos que cumplan con el descriptor “bajo en”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “poco”, “pocas”, “baja fuente de” o “contiene una pequeña cantidad de” Debe quedar fuera de la tabla, y no en la casilla de sodio, si no da a entender que los sinónimos se permiten solo en el caso de sodio y no para todos los nutrientes.

109. Solicitamos incluir los sinónimos permitidos fuera de la tabla 10 para que hagan referencia a todos los nutrientes de la tabla y no solo a sodio</td>
</tr>
<tr>
<td>ANDI Cámara de la Industria de Alimento</td>
<td>19.7 Extramagro</td>
<td>Eliminar texto repetido. Y aclarar en el literal anterior que (19.6) magro es solo para carne y pescado.

Adicionalmente si se eliminan los alimentos tipo plato principal de comida de las definiciones no debería tenerse en cuenta en ningún artículo de la resolución.

110. Solicitamos ajustar el literal 19.6 Magro incluyendo la aclaración que es solo para carne y pescado.

111. Solicitamos ajustar el literal 19.7 Extramagro eliminando el texto repetido y la referencia a plato principal quedando:

19.7 Extramagro: solamente se aplica para carnes y pescados. Debe contener por 100 g o 100 mL, máximo 5 g de grasa total, 2 g de grasa saturada y 95 mg de colesterol</td>
</tr>
<tr>
<td>ANDI Cámara de la Industria de Alimento</td>
<td>Articulo 19.8. Fortificado</td>
<td>Establecer compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar como la tabla 11 es preocupante pues se eliminan varios actualmente permitidos internacionalmente y utilizados por la industria en sus formulaciones, así como el establcer rangos de concentración de vitaminas y minerales por 100g o 100ml como en la tabla 12 es inconveniente para el fabricante y para el consumidor, por cuanto este último consume porciones, que pueden variar mucho de peso o volumen según

Estas dos restricciones componen claramente un Obstáculo Técnico al Comercio al tratar de limitar o restringir la lista de compuestos y sales autorizados para la fortificación, limitando a que nuevos compuestos estén sometidos a la aprobación previa

Es importante que por la complejidad técnica que abarca este literal se aborde de manera específica con mesas técnicas en el marco de la construcción del AIN que actualmente avanza y se elimine o modifique completamente en este proyecto de norma. Sin embargo, no es posible dejar un tema tan importante sin soporte jurídico y técnico para su utilización por lo que proponemos que lo relacionado a fortificación se mantenga vigente lo señalado en la Res 333/2011 y Codex.

112. Por lo tanto, solicitamos eliminar el literal 19.8 Fortificado para abordarlo técnicamente en el marco de la construcción sobre la norma específica del tema y mantener vigente lo respectivo en la Res 333/2011 para soportar jurídicamente el amplio</td>
</tr>
<tr>
<td>ANDI Cámara de la Industria de Alimento</td>
<td>Articulo 20

20.1</td>
<td>Es necesario indicar la referencia a los alimentos listos para consumo, alineándose a lo indicado en el documento Codex CAC/GL 23, Numeral 6. indica: "Se permitirán declaraciones de propiedades comparativas, con sujeción a las siguientes condiciones y basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta, teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo de acuerdo con las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta:"

La no inclusión de la frase completa, da lugar a interpretaciones erróneas y confusas que cambian por completo el sentido de la declaración y la comparación.

En el mismo sentido también se establece en el Reglamento 1924 de 2006, Artículo 5. Condiciones generales que indica "3. Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables harán referencia a los alimentos listos para su consumo de conformidad con las instrucciones del fabricante."

113. Por lo tanto, solicitamos ajustar el literal 20.1 incluyendo la consideración para los alimentos que se reconstituyen

“20.1. La declaración de propiedades nutricionales comparativas, deben hacerse basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta si es así como se consume; de lo contrario se debe tener en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo, de acuerdo con las instrucciones de uso que figuran en la etiqueta”.</td>
</tr>
<tr>
<td>ANDI Cámara de la Industria de Alimento</td>
<td>Articulo 20

20.3.3</td>
<td>Ajuste de forma, los literales a los que se refieren no existen.

114. Solicitamos ajustar el literal 20.3.3 quedando:
20.3.3 La información indicada en los numerales 20.3.1 y 20.3.2 debe figurar junto o inmediatamente debajo del término descriptor utilizado para la declaración comparativa y en un tamaño de letra no menor de la mitad de dicho término.</td>
</tr>
<tr>
<td>Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Artículo 21°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas.

Numeral 21.1. Tabla 13</td>
<td>Solicitamos la adopción de las directrices globales para el uso de declaraciones nutricionales y saludables del Codex Alimentarius (CAC/GL 23-1997) para los Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas

Nuestra propuesta es añadir en la Tabla 13 el nutriente colesterol y la diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como «reducido en»

115. Por lo tanto, solicitamos que la tabla 13 del numeral 21.1. sea la siguiente:

Tabla 13. Requisitos para el descriptor “Reducido en”
<table>
<tr><th>Nutriente</th><th>Diferencia relativa mínima</th><th>Diferencia absoluta</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>25%</td><td>40 kcal (Sólidos)
20 kcal (Líquidos)</td></tr>
<tr><td>Grasas</td><td>25%</td><td>3 g (Sólidos)
1.5 g (Líquidos)</td></tr>
<tr><td>Grasas Saturada</td><td>25%</td><td>1.5 g (Sólidos)
0.75 g (Líquidos)
Ademas no mas del 10% de la</td></tr>
<tr><td>Azúcares</td><td>25%</td><td>3 g (Sólidos)
1.5 g (Líquidos)</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>25%</td><td>120 mg</td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td>25%</td><td>20 mg (Sólidos)
10 mg (Líquidos)</td></tr>
</table></td>
</tr>
</table>

Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 22°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición. Numeral 22.1	Para que el criterio sea consistente con la definición prevista en el proyecto de resolución y se pueda evaluar de manera precisa por parte del organismo de inspección, vigilancia y control consideramos que en las declaraciones tipo adición «Sin azúcares añadidos», «Sin azúcares agregados», «Sin azúcares adicionados», se debe reemplazar los requisitos, por el requisito de que el nutriente no haya sido añadido de conformidad con su definición. Este articulo como fue puesto en consulta establece una limitante en cuanto al uso de ingredientes, por ejemplo como enzimas dentro de procesos enzimáticos de hidrolisis. No es coherente restringir el esfuerzo tecnológico de querer eliminar azucares intencionalmente adicionados en un producto bajo esta técnica limitando la declaración de ""Sin azucares añadidos. 116. Por lo tanto, solicitamos que el texto del numeral 22.1 sea el siguiente: *"22.1 "Sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados": se permite el descriptor si cumple las siguientes características:* *a) No se han agregado "azucares añadidos" segun la definicion del articulo 2.* *b) No se han usado ingredientes o materias primas que contengan "azucares añadidos" segun la definicion del articulo 2. "* Y eliminar el resto de apartes del 22.1
Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 22°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición. Numeral 22.2 "Sin sal/sodio añadido"	Las disposiciones para el descriptor "sin sodio" o "libre de sodio" se encuentran indicados en el numeral 19.3. Así como es diferente decir que un alimento "libre de azúcar total" es diferente de un alimento "libre de azúcares añadidos", decir que un alimento es "libre de sodio" es diferente a decir que es "libre de sal/ sodio añadida". "Sin sal de sodio añadida" significa que al alimento no se le añade sal de sodio o ingredientes a los cuales se les haya añadido sal Por lo tanto, proponemos reemplazar «Sin sal/sodio añadido», por el término «Sin sal de sodio añadida» Así mismo, proponemos un nuevo literal (d) alineando con el Reglamento 1924 de 2006 de la Unión Europea. 117. Por lo tanto, solicitamos que el texto del numeral 22.2. sea el siguiente: *"22.2 " Sin sal de sodio añadida " : se permite el descriptor si cumple las siguientes características:* *a) el alimento no debe contener sal, ni otras sales de sodio añadidas, incluyendo pero no limitándose a: cloruro de sodio y tripolifosfato de sodio;* *b) el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio añadidas , incluyendo pero no limitándose a: salsas, caldos deshidratados, alimentos en conserva, embutidos, sucedáneos de la sal con sodio , entre otros.* *c) el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que se utilizan en sustitución de la sal añadida, incluyendo pero no limitándose a: algas marinas.* *d) El alimento debe cumplir la condición para "Bajo en Sodio"*
Cámara de la Industria de Alimentos	Capítulo V Declaraciones de propiedades de salud. Artículo 23°. Requisitos.	Solicitamos la adopción de las directrices globales de referencia a los alimentos listos para consumo, armonizandonos a lo indicado en el documento Codex CAC/GL 23 Numeral 6 que indica: "Se permitirán declaraciones de propiedades comparativas, con sujeción a las siguientes condiciones y basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta, teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo de acuerdo con las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta:" La no inclusión de la frase completa, da lugar a interpretaciones erróneas y confusas que cambian por completo el sentido de la declaración y la comparación. En el mismo sentido, el Reglamento 1924 de 2006, Artículo 5 de la Unión Europea indica en sus Condiciones Generales que: "3. Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables harán referencia a los alimentos listos para su consumo de conformidad con las instrucciones del fabricante." Nuestra propuesta es: Incluir la referencia a los alimentos listos para consumo 118. Por lo tanto, solicitamos que el texto del artículo 23 sea el siguiente: *"Artículo 23°. Requisitos. Todo alimento que sea objeto de declaraciones de propiedades de salud, debe cumplir con los requisitos exigidos para la declaración de nutrientes y declaración de propiedades nutricionales del presente reglamento.* *Las declaraciones de propiedades de salud harán referencia a los alimentos listos para su consumo, de conformidad con las instrucciones del fabricante " .*
	Capítulo V Declaraciones de propiedades de salud. Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud:	En virtud del objetivo de la Resolución de darle al consumidor información para la toma de decisiones, consideramos muy relevante poder incluir todos los tipos de declaraciones de propiedades en salud existentes e indicar todas las declaraciones previstas en los articulos 22 y 23 de la Resolución 333 de 2011. Estas declaraciones han estado presentes en el mercado desde hace casi 10 años, sin inconvenientes en su uso. Están sustentadas por evidencia científica y cuentan con aprobación en países de alta vigilancia sanitaria como Estados Unidos, Canadá y la Unión Europea. No compartimos el interés de excluir estas declaraciones en la actualización del reglamento técnico en Así mismo, debe incluirse el concepto de la SEAB referido en el Acta N°13 de 2017, que reconoce para las declaraciones de función de nutrientes los pronunciamientos oficiales en dos (2) de los referentes FDA (Estados Unidos), Comisión Europea (Unión Europea), Canadá (Health Canada - CFIA), Australia y Nueva Zelanda (FSANZ/ MPI) y Colombia (ICBF), lo que permite su uso sin tramites ni autorizaciones previas adicionales. Estas declaraciones son verificados y validados a lo largo del tiempo por organismos científicos expertos, reconocidos y autorizados, y por tanto, corresponden a evidencia científica válida y suficiente que permite proporcionar información verídica y no engañosa al consumidor. Ya existen listas positivas para estas declaraciones. Estamos de acuerdo en que no debe utilizarse el descriptor "alto en", porque puede haber confusión con el término utilizado en los sellos de advertencia.

Cámara de la Industria de Alimentos		Por lo tanto, solicitamos que sean ajustados los 2 artículos 24. Se deben unificar los dos artículos e incluir de manera independiente los 3 tipos de declaraciones de propiedades de salud, con su nombre correcto: i) Declaración de función de los nutrientes, ii) Declaración de propiedades de otras funciones y iii) Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad. Asi como Incluir el concepto de la SEAB en las declaraciones de función de los nutrientes. Las declaraciones relativas a la reducción de riesgos de enfermedad están suficientemente soportadas académica y científicamente, y eliminar estas declaraciones impacta el derecho al consumidor a conocer otras alternativas de alimentación que pueden tener beneficios en salud. Proponemos Incluir las declaraciones de propiedades de otras funciones y las declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad que se señalan en los artículos 22 y 23 de la Resolución 333 de 2011, En los ejemplos se debe ajustar el descriptor “alto en” por “excelente fuente de”. "Con la no inclusión del alcance dado por el Acta 13 de 2017 de la SEAB en cuanto a las declaraciones de función de nutrientes y de salud no solo se pierde la posibilidad de realizar determinadas declaraciones de propiedades saludables, previamente autorizadas por referentes internacionales con robusta tendencia científica e investigativa, sino que pasan a desconocerse los criterios para la autorización de esas declaraciones (la calidad, la jerarquía y la fuerza de las pruebas científicas de una relación dieta-enfermedad, el lenguaje permitido para transmitir la evidencia científica, …*). La Unión Europea mediante reglamento 432 de 2012 estableció una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción de riesgo de enfermedad y al desarrollo y a la salud de los niños. El Codex CAC/GL 23-1997 establece “las declaraciones relacionadas con la función de los nutrientes pueden justificarse a partir de las declaraciones aceptadas generalmente de organismos científicos expertos, reconocidos y autorizados verificados validadas a lo largo del tiempo”. Se encuentra información relacionada con declaración de función de nutrientes en países como Canadá, Australia y Nueva Sugerimos revisar: *Ellwood KC, Trumbo PR, Kavanaugh CJ. How the US Food and Drug Administration evaluates the scientific evidence for health claims. Nutr Rev. 2010;68(2):114-121.* *Buttriss JL. The role of nutritional labelling and signposting from a European perspective. Proc Nutr Soc. 2018;77(3):321-330."* 119. Por lo tanto, solicitamos que el texto del artículo 24 sea el siguiente: *“Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud: Las declaraciones son de tres tipos: 1. Declaración de función de los nutrientes, 2. Declaración de propiedades de otras funciones, y 3. Declaración de propiedades de reducción de riesgos de* *24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.* *Ejemplo: “El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/ excelente fuente d el nutriente A”.* *Para efecto de declaraciones relacionadas con la función de nutrientes se reconocen los pronunciamientos oficiales de los referentes FDA (Estados Unidos), Comisión Europea (Unión Europea), Canadá (Health Canada - CFIA), Australia y Nueva Zelanda (FSANZ/ MPI) y Colombia (ICBF) que vinculen el mismo nutriente con la misma función en dos de referentes mencionados.* *24.2 Otras declaraciones de propiedades de función: Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.* - *Ejemplo:* *“La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A”.* - *24.2.1. Declaraciones que relacionan el consumo de probióticos con una mejor función digestiva:* *a) El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente:* *- Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano.* *- Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares.* *- Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal.* *- Tener la capacidad de colonizar el intestino.* *- Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona.* *b) El alimento debe contener un número mayor o igual de bacterias viables de origen probiótico a 1 x 106 UFC/g en el producto terminado hasta el final de la vida útil.* *c) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta.* *d) Modelo de declaración: “Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal”.* - *24.2.2. Declaraciones de propiedades de salud que relacionan el consumo de prebióticos con una mejor función intestinal:* *a) La sustancia considerada como prebiótico debe cumplir lo siguiente:* *- La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta* *- Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon.* *- Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica).* *- Ser fermentables por la microflora intestinal.* *- Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena.* *- Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios* *- Estimular selectivamente el crecimiento y/o la actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar.* *b) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular con prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar tales como el ejercicio físico y el tipo de alimentación.*

		c) Modelo de declaración: "Una dieta adecuada y el consumo regular de mínimo X g al día de prebióticos Y, promueve una flora intestinal saludable/buena/balanceada"; "Beneficia la flora intestinal"; "Ayuda en el mejoramiento intestinal /función digestiva". *Artículo 24.3. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: La declaración consiste en dos partes: (i) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta saludable. Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN), el alimento en cuestión debería ser:* *(i) una fuente alta del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o, (ii) bajo en, reducido en, o libre del constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo.* *Cuando sea aplicable, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para "alto en" "bajo en", "reducido en", o "libre de".* *Ejemplos:* *"Una dieta saludable baja en la sustancia nutritiva o el nutriente A puede reducir el riesgo de la enfermedad D.* *"El alimento X tiene una cantidad baja de la sustancia nutritiva o el nutriente A".* *"Una dieta saludable y rica en sustancia nutritiva A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene un alto contenido de la sustancia nutritiva o el nutriente A"* *24.3.1 Incluir declaraciones del artículo 23 de la resolución 333 de 2011*
Cámara de la Industria de Alimentos	Capítulo V Artículo 25°. Prohibiciones en declaraciones en salud. Numeral 25.4	No estamos de acuerdo en la propuesta hecha de restringir el uso de declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, debido a: i) Pone en riesgo el derecho de los productores y comerciantes a identificar las cualidades de sus productos y ii) Pone en riesgo el derecho del consumidor a tener información veraz y clara para tomar una decisión informada, dado que no tendrían información completa sobre los beneficios de los alimentos iii) Se generaría una asimetría de información perniciosa al no poder comunicar claramente las características que hacen que un producto sea distinto de otro. iv) En la población colombiana aún persiste el déficit en algunas vitaminas y minerales, por lo cual la fortificación de alimentos es una fuente para proporcionarlos. El prohibir el uso de este tipo de declaraciones desincentivaría la fortificación. v) Desincentiva la adición voluntaria de nutrimentos y por lo mismo, tampoco promueve una clara diferenciación de bienes del mismo tipo, dado que el consumidor no tendría elementos diferenciadores que le ayuden y permitan tomar una decisión debidamente informada, pues todos los productos del mismo tipo se estarían presentando con el mismo etiquetado frontal. vii) Inhibe la innovación ya que no sería posible informarle en la etiqueta al consumido sobre las propiedades que tienen el Por lo tanto, proponemos reemplazar la prohibición para hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia por la prohibición para hacer dichas declaraciones respecto de los nutrientes relacionados en los cuales el alimento es "alto en". 120. Por lo tanto, solicitamos que el texto del numeral 25.4 sea el siguiente: *"25.4 No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud relacionadas con los nutrientes en los cuales el empaque tenga el sello "alto en", según lo establecido en el artículo 32 del presente reglamento técnico".*
Cámara de la Industria de Alimentos	Capítulo V Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud	Es muy importante darle certidumbre juridica a las empresas que ya cuentan en el portafolio con autorizaciones del INVIMA según el protocolo de la resolución 684 de 2012. 121. Por lo tanto, solicitamos que el texto del artículo 26 sea el siguiente: *"Artículo 26°.Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud. Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud no descritas en el artículo 24 ~~los artículos 24.1, 24.2 y 24.3~~ , deben ser autorizadas por el INVIMA de acuerdo con el protocolo definido en la Resolución 684 de 2012. Las declaraciones que se encuentren autorizadas previamente de conformidad con dicho protocolo no requerirán nueva autorización por parte del INVIMA " .*
Cámara de la Industria de Alimentos	Capítulo VI 27.1 Condiciones generales. Numeral 27.1.1	Actualmente la Resolución 333 de 2011 no señala un tamaño mínimo para la tabla de información nutricional. En procura de garantizar que el consumidor tenga un tamaño adecuado, proponemos un tamaño mínimo del 20% de la cara en la que se ubica para que el consumidor pueda leer correctamente su contenido. Al hacer simulaciones con la propuesta del 25% encontramos que no se alcanza a incluir toda la información en todos los tipos de empaque usados por la industria. Además, ese tamaño mínimo se aplica al formato vertical estándar, pues los demás formatos tienen menos información y se utilizan para situaciones en donde el empaque es más pequeño. Solo debe servir como base para calcular el tamaño mínimo de la tabla el área de la cara del empaque en la que se pueda imprimir. Es conveniente señalar un criterio para envases cilíndricos en donde no hay caras a las que se les pueda calcular un Para alimentos con una sola cara necesaria para incluir la tabla nutricional es grande, y en algunos casos desproporcionada, además no permite incluir otra información importante para el consumidor. Se sugiere revisar los tamaños según el área disponible y que permita una información integral y clara para el comprador. Nuestra propuesta es: i) Que el tamaño mínimo de la tabla nutricional sea del 20%. Asignar ese tamaño mínimo al formato vertical estándar, que es el generalizado; los demás formatos tendrán un tamaño que depende del tamaño mínimo del formato vertical estándar. ii) Excluir de la base para calcular el tamaño mínimo las áreas del empaque que no estén disponibles para impresión. iii) Señalar un criterio para determinar la base para calcular el tamaño mínimo de la tabla, tratándose de envases cilíndricos. 122. Por lo tanto, solicitamos que el numeral 27.1.1. del artículo 27 sea el siguiente: *"27.1.1 La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, ~~con tamaño mínimo del 25% del área en donde se ubique (preferiblemente cara posterior),~~ en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa.*

		El tamaño mínimo de la tabla nutricional con formato vertical estándar es del 20% del área donde se ubique (preferiblemente la cara posterior del empaque). El cálculo del área del lugar escogido para la tabla nutricional, no debe incluir las áreas destinadas para el selle del empaque o que no sean disponibles para impresión del material de empaque. En el caso de empaques cilíndricos, se entenderá que el área visible (área donde se ubica la tabla) corresponde al 40% del área total. Para empaques con una sola cara imprimible, el tamaño mínimo de la tabla será del 10% .”
Cámara de la Industria de Alimentos	Capítulo VI 27.1 Condiciones generales. Artículo 27.1.2	Hay ocasiones en que una planta nacional utilice un mismo tipo de empaque con rótulos adecuados a la reglamentación de otro país, para la eventual exportación del producto y que dicha exportación nunca se lleve a cabo, o que por economías de escala sea más eficiente tener un mismo tiraje para mercado nacional e internacional. En ese sentido, solicitamos que se permita utilizar rótulos complementarios, para cumplir con la normativa nacional a efectos de comercializar dichos productos dentro del país. Esto en igualdad de condiciones a los productos que se comercializan en Colombia y fueron importados. 123. Por lo tanto, solicitamos que el numeral 27.1.3 del artículo 27 sea el siguiente: *“27 .1.3 La información nutricional debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso que en la etiqueta original aparezca la información en un idioma diferente al español, se debe utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible, que contenga la traducción y requisitos del presente reglamento técnico.* *Este rótulo complementario se puede utilizar en productos importados o nacionales con etiqueta original en español que requieran expresar la información nutricional, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente reglamento, y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización en el caso de los importados o la comercialización en*
Cámara de la Industria de Alimentos	Capítulo VI 27.1 Condiciones generales. Artículo 27.1.5	Solicitamos corregir la referencia al capítulo en el que aparece el artículo sobre Abreviaturas permitidas. 124. Por lo tanto, solicitamos que el numeral 27.1.5. del artículo 27 sea el siguiente: *“27 .1.5 La información sobre energía, nutrientes puede declararse utilizando las abreviaturas permitidas de conformidad con lo establecido en el Capítulo II del presente reglamento” .*
Cámara de la Industria de Alimentos	Capítulo VI Artículo 28°. Condiciones específicas	Proponemos hacer ajustes de forma y de consistencia con la Figura 1, que representa el formato de tabla vertical estándar. También se evita la repetición del tamaño máximo de la tabla y de los nutrientes que deben ir con negrilla. Se añaden las abreviaturas de las unidades de peso o volumen que utilizan algunos de los micronutrientes que aparecen en la tabla. Se establecen criterios de tipo de letra y tamaño. Se permite incluir los % de VDR que tiene el alimento para las vitaminas y minerales por porción 125. Por lo tanto, solicitamos que el artículo 28 sea el siguiente: *“28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como “Información Nutricional” o “Datos de Nutrición” o ” Información Nutrimental ” utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 10 puntos y negrilla . ~~Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, sodio, carbohidratos totales y proteína deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. La tabla nutricional debe ocupar mínimo el 25% del lugar de la etiqueta~~* *28.2 El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando <<g>> para gramos o <<mg>> para miligramos, ”µg” para microgramos o ”UI” para unidades internacionales, según corresponda .* *La declaración de grasa saturada, poliinsaturada, (cuando corresponda, de ácidos omega-3) ~~y en sangría cuando corresponda de ácidos omega-3~~ , grasa monoinsaturada y grasas trans debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de grasa total.* *La declaración de fibra dietaria y azúcares totales debe aparecer en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de la declaración de carbohidratos totales. La declaración de azúcares totales debe aparecer en sangría inmediatamente debajo de la declaración de azúcares totales y, cuando corresponda, la declaración de fibra soluble e insoluble debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de fibra dietaría.* *28.3 La información sobre vitaminas y minerales, excepto sodio y potasio, debe separarse de la información de los demás nutrientes con una línea y presentarse verticalmente , utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5* *28.4 Los datos nutricionales deben aparecer en el siguiente orden: calorías, grasa total saturada, grasa trans, carbohidratos, fibra dietaria, azúcares totales, azúcares añadidos, proteína, y sodio.* *Los nombres y sus datos nutricionales de los siguientes nutrientes: calorías, grasa saturada, grasa trans , azúcares añadidos y sodio, deben estar en negrilla y tener la letra 2 veces más grande en tamaño que las demás.* *28.5 Para los campos de Tamaño de porción y numero de porciones por envase se utilizará el tipo de letra Arial o Helvética en un tamaño mínimo de 10 puntos.*
Cámara de la Industria de Alimentos	Capítulo VI Especificaciones y formatos de la tabla de información nutricional y del etiquetado frontal. Artículo 29°. Formatos de Tabla de Información Nutricional	La Resolución 333 de 2011 permite la utilización del formato de Tabla de Información Nutricional con declaración dual, que puede ser usado para dos o más formas del mismo alimento, para diferentes unidades, o para dos o más grupos poblacionales con diferentes valores diarios de referencia. Debe mantenerse la posibilidad de usar este formato. Nuestra propuesta es: Incluir el formato de Tabla con Declaración Dual 126. Por lo tanto, solicitamos que el artículo 29 sea el siguiente: *“Artículo 29°. Formatos de Tabla de Información Nutricional. La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento:* *a) Vertical estándar;* *b) Con declaración dual* *c) Simplificado;* *d) Tabular y lineal”*
	Capítulo VI Artículo 30°. 30.1 Formato vertical estándar	Solicitamos, en busca de estar armonizados con los principales mercados de exportación: Corregir expresión de valores (decimales según rangos de valor). Tamaño de letra de nutrientes en negrilla (doble de las demás).

Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo Figura 1 Formato Vertical Estándar	Eliminar sangría del Sodio. La figura debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Nutrientes obligatorios y opcionales Diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9) Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento 127. Por lo tanto, solicitamos que el artículo 30 incluya estos cambios.
Cámara de la Industria de Alimentos	30.2 Formato simplificado.	Al revisar la cantidad máxima de datos nutricionales para usar en la tabla simplificada, proponemos que se armonice con mercados relevantes. Solicitamos que la cantidad máxima de carbohidratos, fibra dietaria y proteína que constituye una cantidad no significativa, se haga en concordancia con la Figura 2. Nuestra propuesta es reducir la cantidad de datos nutricionales que tiene el alimento, para utilizar el formato de tabla simplificado. Ajustar la cantidad no significativa para fibra dietaria y proteina. 128. Por lo tanto, solicitamos que el numeral 30.2 sea el siguiente: *"30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de seis (6) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares, proteína, vitamina A, vitamina D, zinc y hierro. Para este efecto "cantidad no significativa" o "no es fuente significativa", se establece en el Capítulo II de este reglamento. Para carbohidratos totales, fibra dietaria y proteína, una "cantidad no significativa o no es fuente significativa" se*
Cámara de la Industria de Alimentos	Numeral 30.2 Formato simplificado. Figura 2 Formato Simplificado	Al revisar la cantidad máxima de datos nutricionales para usar en la tabla simplificada, proponemos que se armonice con mercados relevantes. Solicitamos que se añada grasa total en el ejemplo, que se corrija la expresión de valores (decimales según rangos de valor) y el tamaño de letra de nutrientes en negrilla (doble de las demás). Solicitamos eliminar la sangría del Sodio e Incluir el dato de Colesterol/Menor o igual que 2 mg. El ejemplo debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: Nutrientes obligatorios y opcionales Diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9 Cálculos acordes a los aportes de nutrientes Tamaños de letras y líneas Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento 129. Por lo tanto, solicitamos que el texto y ejemplo del numeral 20.2 incluya estos cambios.
Cámara de la Industria de Alimentos	30.3 Formatos tabular y lineal.	En virtud de la diversidad de envases y empaques empleados por la Industria de Alimentos, y en procura de armonizar con otros mercados relevantes, solicitamos mantener área actualmente establecida en la Resolución 333 de 2011. 130. Por lo tanto, solicitamos que el artículo 30.3. sea el siguiente: *"30.3 Formatos tabular y lineal. Los formatos tabular o lineal se pueden usar en el caso de envases cuya área disponible de impresión en la etiqueta del producto es menor a 258 cm2".*
Cámara de la Industria de Alimentos	Numeral 30.4 Formato tabular	Solicitamos corregir líneas horizontales gruesas, puesto que no se ven tres secciones como se indica en el numeral 30.4. Se sugiere que queden tres secciones similares a los otros formatos de tabla nutricional con una línea gruesa que separa las calorías de los nutrientes principales y, otra línea gruesa que separa los nutrientes principales de las vitaminas y minerales. Se debe corregir la expresión de valores (decimales según rangos de valor). Para un adecuado entendimiento del lector, el ejemplo expresado en la resolución debe incluir: · Nutrientes obligatorios y opcionales · Diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9) · Cálculos acordes a los aportes de nutrientes · Tamaños de letras y líneas · Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento 131. Por lo tanto, solicitamos que el texto y ejemplo del numeral 30.4 incluya estos cambios.
Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 30.5.2 Figura 4 Formato lineal	132. Por lo tanto, solicitamos que el artículo 30.5.2 sea el siguiente: *"30.5.2 Formato lineal. El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible por tamaño y forma, incluir en la etiqueta el formato tabular. Se listarán los nutrientes por 100g/100ml y/o por porción . Deben estar en negrilla los siguientes nutrientes: calorías, grasa saturada, sodio y azúcares añadidos. Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas."*
Cámara de la Industria de Alimentos	Artículo 30.5.2 Figura 4 Formato lineal	Para un adecuado entendimiento del lector, el ejemplo expresado en la resolución debe reflejar todas las condiciones descritas en el reglamento e incluir: · Nutrientes obligatorios y opcionales · Diferentes aproximaciones (según tabla 1 del articulo 9) · Cálculos acordes a los aportes de nutrientes · Tamaños de letras y líneas · Descripción de los nutrientes en el orden de prioridad según reglamento 133. Por lo tanto solicitamos que la figura 4, incluyan todas las referencias descritas en el reglamento.

<table>
<tr>
<td>Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Capítulo VI

Artículo 31°. Tabla de información nutricional para productos que contienen alimentos surtidos, productos en paquetes múltiples y alimentos a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales

Numeral 31.3</td>
<td>La propuesta de reducción de 77cms2 a 25cms2 a partir de los cuales se debe incluir la información nutricional, hace inviable que se pueda a su vez cumplir con otras obligaciones vigentes como la resolución 5109 de 2005, información del código de barras, espacios de control, entre otros.

Por lo tanto, solicitamos que se debe mantener el criterio de tamaño de envase pequeño previsto en la Resolución 333 de 2011, esto permitirá garantizar la legibilidad de la misma en estos tamaños tan pequeños, de no aceptarlo será compleja su implementación y no ayudará el cumplimiento de los objetivos de salud pública perseguidos en la resolución. Recordemos la crítica recurrente de consumidores sobre el tamaño de la letra y la cantidad de información que va en el envase.

134. Por lo tanto solicitamos que el numeral 31.3. sea el siguiente:

“31.3 Envases pequeños y pirograbados. Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 77 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado. En todo caso, la información deberá estar expresada en el contenedor de tamaño</td>
</tr>
<tr>
<td>Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Capítulo VI

Artículo 32°. Etiquetado frontal de advertencia

Tabla No.14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia</td>
<td>Los límites propuestos para el etiquetado frontal no están establecidos de acuerdo a la porción de consumo habitual, por lo tanto, en porciones pequeñas, el consumidor no está ingiriendo los nutrientes que fueron usados para el cálculo.

Lo anterior, por cuanto las porciones de 100 g no reflejan necesariamente la manera como se realiza y evalúa el aporte de los nutrientes sujetos a sello de advertencia en el consumo de los alimentos que los contienen.

Se propone considerar que, para porciones pequeñas, se emule las referencias de las disposiciones que tiene FDA para el uso de claims nutricionales, en donde la base de referencia es de 50 gramos. De esta forma, si la porción del alimento es menor a 50 gramos, el perfil se podría aplicar sobre la base de 50 gramos en lugar de 100 gramos.

135. Por lo tanto, solicitamos que se analice la propuesta de añadir una nota a la tabla 14, en donde se indique el tratamiento para porciones pequeñas:

“Cuando el tamaño de porción de un alimento sólido sea menor a 50 g, se deberán evaluar los mismos límites de contenidos de nutrientes establecidos en la Tabla No. 14 en una base de 50 g.”</td>
</tr>
<tr>
<td>Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Capítulo VI

Artículo 32°. Etiquetado frontal de advertencia</td>
<td>Estimar los límites para sellos de advertencia con respecto a la unidad de medida empleada para declarar el contenido neto, sin realizar una consideración especial para los alimentos para reconstituir o preparar, no tiene en cuenta su verdadera naturaleza de consumo, induce al error con respecto a su contenido nutricional, brinda información imprecisa e inexacta que no permite realizar una elección informada y genera una desventaja competitiva en comparación con los alimentos listos para consumir.

Con base en lo anterior, y alineado con otros referentes internacionales, se solicita que para los alimentos para reconstituir o preparar el cálculo se realice como sea el producto preparado, de acuerdo a las instrucciones de reconstitución declaradas por el

Al revisar las principales legislaciones que han incorporado información nutricional, se encuentra que los cálculos se hacen con base en el alimento ya reconstituido.

136. Por lo tanto, solicitamos añadir una frase en el literal a) del artículo 32:

Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia : Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales

a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente. En el caso de los alimentos que se consuman reconstituidos o preparados, se entenderá como sólido o líquido, según como sea el producto listo para consumir, de acuerdo a las instrucciones de reconstitución o preparación.</td>
</tr>
<tr>
<td>Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Capítulo VI

Artículo 32°. Etiquetado frontal de advertencia

Numeral 32.1 Forma del sello de advertencia</td>
<td>Para una mejor precisión de la redacción se sugieren algunas modificaciones

137. Por lo tanto, solicitamos que el numeral 32.1. sea el siguiente:

32.1 Forma del sello de advertencia : La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será mediante un etiquetado con la forma de un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto “ALTO EN”, seguido de: “GRASAS SATURADAS”, “SAL/SODIO”, “AZÚCARES AÑADIDOS” en uno o más símbolos según corresponda. Las letras del texto deberán ser mayúsculas y de color blanco, tipo de letra ARIAL BOLD. Además, en el mismo símbolo, deberá inscribirse en letras negras, la palabra “Minsalud”, según el diagrama del presente artículo.</td>
</tr>
<tr>
<td>Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Capítulo VI

Artículo 32o. Etiquetado frontal de advertencia

Numeral 32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia

Tabla 15 Dimensiones del sello de advertencia</td>
<td>En procura de tener lo mejor armonizados los diseños de los empaques, solicitamos que las dimensiones del sello se ajusten a los tamaños del mercado chileno.

138. Por lo tanto, solicitamos que los tamaños de los sellos, establecidos en el numeral 32.2. sean:
<table>
<tr><th>Área de la cara principal de la etiqueta (cm^2)</th><th>Dimensiones de símbolo (diámetro)</th></tr>
<tr><td>< 30</td><td>Rotula en el envase mayor que los contenga</td></tr>
<tr><td>>= 30 y <60</td><td>1,5cm</td></tr>
<tr><td>>= 60 y <100</td><td>2,0cm</td></tr>
<tr><td>>= 100 y <200</td><td>2,5cm</td></tr>
<tr><td>>=200 y <300</td><td>3,0 cm</td></tr>
<tr><td>>= 300</td><td>3,5 cm</td></tr>
</table></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Capítulo VI</td>
<td>La estandarización en la ubicación del sello también permite al consumidor entender mejor y más rápidamente la información de los sellos. Por eso estamos de acuerdo en que el reglamente señale que deben ubicarse en la parte superior derecha de la cara</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Artículo 32o. Etiquetado frontal de advertencia

Numeral 32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia</td>
<td>Solicitamos que se fije un orden predeterminado para los nutrientes objeto del sello. Así mismo, para permitir que se ajuste el resto de la información que debe ir en la cara frontal del empaque, incluyendo aquella que debe incluirse por disposición legal, solicitamos que se establezca la alternativa de ubicar los sellos en forma vertical.

139. Por lo tanto, solicitamos modificar el segundo párrafo del numeral 32.2 del Artículo 32 de la siguiente manera:

“32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia
…
Cuando corresponda rotular más de un símbolo con el descriptor “ALTO EN”, éstos deberán estar dispuestos uno junto con el otro. Alternativamente, los símbolos pueden estar dispuestos uno debajo del otro. Los símbolos que aparezcan deberán ir en el siguiente orden de nutrientes: Azúcares añadidos, Sal/Sodio, Grasas saturadas. 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</td>
</tr>
<tr>
<td>Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Capítulo VI

Artículo 32o. Etiquetado frontal de advertencia

Numeral 32. Alimentos envasados exceptuados</td>
<td>Si bien la redacción da a entender que determinados alimentos (como los aceites y sus mezclas) están exceptuados del etiquetado frontal de advertencia, al no ser productos a los que se les haya adicionado grasas, consideramos muy relevante que la norma sea lo más precisa posible para evitar inconvenientes en la aplicación e interpretación de la misma. Además, los aceites y sus mezclas son diseñados para hacer parte de preparaciones con otros alimentos.

Así mismo, deben exceptuarse del etiquetado frontal los productos destinados exclusivamente al procesado industrial toda vez que no están destinados al consumidor final y la información sobre sus nutrientes críticos aparece en la ficha técnica de los mismos. Los alimentos destinados al procesado industrial siempre son aplicados en la producción de otros alimentos.

140. Por lo tanto, sugerimos que el numeral 43.4 del Artículo 32 tenga una frase adicional, de la siguiente manera:

“32.4 Alimentos envasados exceptuados : Quedan exceptuados del etiquetado frontal de advertencia los productos que están en el parágrafo del ~~del~~ artículo 2 del presente reglamento técnico y los alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares. Se exceptúa del etiquetado frontal de advertencia a los aceites vegetales y sus mezclas. También están exceptuados los ingredientes y alimentos destinados exclusivamente al procesado industrial”.</td>
</tr>
<tr>
<td>Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Capítulo VI

Artículo 33. Sello positivo

Tabla 16 Contenidos máximos para sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas</td>
<td>La leche según la tabla de composición de alimentos colombianos del ICBF establece un contenido promedio de 49 mg de sodio en 100 gramos en leche cruda.

La leche (producto terminado) según los análisis de laboratorio realizados por las empresas del sector tiene en 100 mL de leche, 56 mg de sodio en promedio.

Hoy en día en las leches tratadas térmicamente se permite el uso del estabilizante polifosfato de sodio en una cantidad máxima de 500 mg/kg de leche, esto representa en 100 mL de leche el aporte de 15 mg de sodio por parte del estabilizante.

Al sumar el sodio presente naturalmente en la leche de acuerdo a las tablas de composición de alimentos colombianos del ICBF (49 mg) más el sodio que proporciona el estabilizante permitido en el tratamiento térmico de leches (15 mg), tendríamos que en 100 mL de leche envasada se reportaría 64 mg de sodio en 100 mL

Por tanto, un valor máximo de 40 mg de sodio por 100 ml de producto excluiría la posibilidad de que la leche utilice el sello positivo, lo cual iría en detrimento de la información disponible para los consumidores que requieren de los nutrientes presentes

141. Por lo tanto, proponemos modificar el valor del contenido máximo para sodio en líquidos, con miras a la utilización del sello positivo, de la siguiente manera:
<table>
<tr><th>Nutriente</th><th>Sólidos (100g)</th><th>Líquidos (100 ml)</th></tr>
<tr><td>Sodio (mg)</td><td>80</td><td>60</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos (g)</td><td>2</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Grasas saturadas (g)</td><td>2</td><td>2</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Cámara de la Industria de Alimentos</td>
<td>Capítulo VI

Artículo 33. Sello positivo

Numeral 33.3</td>
<td>El uso de edulcorantes es seguro para su consumo en la población y éstos no representan un riesgo para la salud siempre que no sea excesivo. Es así como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) elaboró las especificaciones de los edulcorantes estableciendo criterios de pureza e inocuidad y definió la ingesta diaria admisible de los edulcorantes conforme al peso corporal. Adicionalmente, las autoridades de sanidad alimentaria de la Unión Europea, los Estados Unidos, Canadá y otros países del mundo han evaluado los edulcorantes y han autorizado su uso, incluyendo en grupos vulnerables como los lactantes, los niños, los adultos mayores y las mujeres embarazadas, siguiendo estrictas condiciones de uso.

En nuestro país, el uso de edulcorantes también se controla. Entre otros, porque en la normativa de etiquetado se establecen

Finalmente, debe anotarse que, como consecuencia de las nuevas medidas de etiquetado nutricional y frontal de advertencia, será necesario continuar innovando y reformulando los alimentos. En ese marco, no debe excluirse el uso de edulcorantes. La prohibición de tener sellos positivos por el uso de los mismos dificultaría esa innovación.

142. Por lo tanto, sugerimos eliminar el numeral 33.3 del Artículo 33, así:

~~33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y no calóricos.~~</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Capítulo VII

Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad

Artículo 35. Documento para evaluar la Conformidad

Artículo 36. Esquema de certificación de producto</td>
<td>Todo alimento que se expenda directamente al consumidor en Colombia debe obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública, la correspondiente autorización de comercialización (Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario),

Para la expedición de dichas autorizaciones el INVIMA verifica el cumplimiento de los requisitos y obligaciones previstos en la Resolución 2674 de 2013. En general, las plantas y los productos deben ceñirse a las Buenas Prácticas de Manufactura allí señaladas y el INVIMA puede ordenar en cualquier momento la revisión de un alimento amparado con cualquiera de esas

Dentro de las referidas obligaciones se encuentran las relativas a envasado y embalado. El artículo 19 del Decreto 2674 requiere, entre otros, que al momento de salir de una planta de proceso todo producto se encuentre debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

De lo anterior se desprende que el Estado mantiene una vigilancia permanente sobre el cumplimiento de las disposiciones en materia de rotulado de alimentos. En ese sentido, estos productos son diferentes a otros que se encuentran sujetos a reglamentos técnicos, pero en los cuales no hay un seguimiento permanente por parte del Estado.</td>
</tr>
</table>

Cámara de la Industria de Alimentos		Así mismo, se desprende que establecer un procedimiento completo de evaluación de la conformidad puede resultar una carga innecesaria para las empresas, dado que permanentemente están siendo inspeccionadas por el INVIMA en aspectos como el cumplimiento de las disposiciones en materia de rotulado de los empaques y envases de alimentos. Si a ello se le añade que las referidas autorizaciones deben renovarse periódicamente, y que para ello se debe revisar nuevamente el cumplimiento de todas las obligaciones de la empresa, incluidas aquellas sobre rotulado, esto quiere decir que constantemente están siendo auditadas sobre su cumplimiento. En ese sentido, y teniendo en cuenta que al expedir un reglamento técnico es necesario hacer un análisis de la necesidad de los requisitos que se establecen, lo cual implica evaluar todas las alternativas posibles y preferir aquella que sea menos gravosa para el comercio, solicitamos que se considere la posibilidad de no establecer un procedimiento de evaluación de la conformidad como el señalado en el proyecto de resolución. 143. Por lo tanto, solicitamos reemplazar el artículo 34 del proyecto de resolución por un texto similar al que aparece en el artículo 33 de la Resolución 333 de 2011, como el siguiente, y eliminar los artículos 35 y 36: *"Artículo 34. Evaluación de la Conformidad. Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979, 1122 de 2007 y el Decreto 2674 de 2013 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan".* De manera alternativa, solicitamos que el requisito de evaluación de la conformidad se cumpla con una Declaración de Conformidad de Primera Parte, sujeta a inspección por parte de la autoridad sanitaria, de acuerdo a como se vigila actualmente la industria alimentaria en Colombia.
Cámara de la Industria de Alimentos	Capítulo IX Disposiciones Generales Artículo 40. Autorización para el agotamiento de etiquetas y adhesivos	Actualmente el proceso de aprobación en Invima puede ser de hasta de un mes promedio; el autorizar etiquetas no debe ser de este reglamento, eso es competencia del Invima, ya se tiene una norma para esta disposición RESOLUCIÓN 2016028087 del 26 2016 "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de 144. Por lo tanto, solicitamos que el agotamiento de etiquetas por el uso de sticker de sello de advretencia debe ser sin autorización, el Invima verifica el sticker en mercado.
Cámara de la Industria de Alimentos	Capítulo IX Artículo 43. Vigencia y derogatorias	Los productos de baja rotación con fechas de vencimiento largas podrían verse afectados por la entrada en vigor de la resolución. Para ellos se propone que cuando la resolución entre en vigor, no se aplique a aquellos productos que ya se Por lo tanto, se propone añadir una frase en el artículo 43. Los artículos 46, 47, 48, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58 y 59 en la clasificación de Alimentos bajos en calorías y Alimentos bajos en Carbohidratos; 60, 61, 62, 63, 64, 65, 74, 75, 76, 77 y 81 de la Resolución 11488 de 1984; 1°, 2° y 5° de la Resolución 1618 de 1991; ya habían sido derogados por la Resolución 333 de 2011. 144. Por lo tanto, se propone retirar del Artículo 43 las referencias correspondientes. Con las dos modificaciones anteriores, el Artículo 43 debería quedar así: ***"Artículo 43. Vigencia y derogatorias*** *. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión Andina 827 de 2018, el presente reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir a los dieciocho(18) meses siguientes de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, periodo en el cual, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, deben adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas. A partir de los dieciocho (18) meses siguientes a la fecha de publicación de esta resolución, se derogan los artículos ~~46, 47, 48, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58 y 59 en la clasificación de Alimentos bajos en calorías y Alimentos bajos en Carbohidratos; 60, 61, 62, 63, 64, 65, 74, 75, 76, 77 y 81 de la Resolución 11488 de 1984; 1°, 2° y 5° de la Resolución 1618 de 1991;~~ 6° de la Resolución 2508 de 2012; 9° de la Resolución 2155 de 2012 y la* *Parágrafo. Hasta por un plazo máximo de dieciocho (18) meses, contados a partir de la fecha de publicación de esta resolución en el Diario Oficial, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, seguirán acatando lo establecido en la Resolución 333 de 2011. Los productos que se encuentren en anaquel y en bodegas, fabricados antes de la fecha de entrada en vigor de la Resolución continuarán sujetos a lo previsto en la Resolución 333 de 2011".*
Judith Vivas	**Capítulo I** **Objeto, campo de aplicación y definiciones** **Artículo 3 .Definiciones**	**Alimento envasado:** Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería. Definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que lo modifique o adicione como:
Judith Vivas	**Declaraciones de propiedades de otras funciones:**	Debe utilizarse la definición del CODEX. Debería contemplar ejemplos para que sea más clara la definición,
	Artículo 3°. Definiciones **Edulcorantes:** sustancia definida de conformidad con lo establecido en la Resolución 2606 de 2009 o la norma que lo modifique o adicione.	**Edulcorantes:** Sustancias diferentes del azúcar que confieren a un alimento un sabor dulce. Definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 2606 de 2009 o la norma que lo modifique o adicione. Aclarar en calóricos y no calóricos
Judith Vivas	**Azúcares totales**: carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes naturalmente en los alimentos o añadidos al mismo.	**Azúcares totales**: todos los monosacáridos o disacáridos incluidos en los alimentos. Así, los azúcares totales de los alimentos son la suma de los azúcares añadidos más los intrínsecos. **Azúcares intrínsecos:** son aquellos que se encuentran de forma natural en los alimentos. Se encuentran en los alimentos naturales no procesados, como la fructosa en las frutas y verduras enteras frescas y la lactosa y galactosa en la leche. Guideline: Sugars intake for adults and children. Geneva: World Health Organization; 2015. http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/149782/9789241549028_eng.pdf;jsessionid=E8D2F3142D33BD2097ED0CC390354ABB?sequence=1
Judith Vivas	**Fibra funcional:** compuesto definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione.	**Fibra funcional:** Compuestos aislados constituidos por carbohidratos no digeribles que ejercen efectos benéficos en humanos que pueden ser aislados, extraídos, purificados y adicionados a los alimentos. Definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione.
	Grasa transisómera o trans o ácidos grasos trans:	**Excepción: Por tener efectos positivos en la salud, se exceptúa el ácido linoleico conjugado CLA. Este es un ácido graso trans que se encuentra en forma natural en lácteos y cárnicos. A diferencia de los grasos trans resultado de la hidrogenación de los aceites y de la reutilización de las grasas a altas temperaturas de fritura**
	Artículo 4 **Características del etiquetado nutricional**	**5.2 La información debe ser: integra, veraz, clara, visible y de fácil comprensión** **Por tanto.** no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear alguna impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud.
Judith Vivas		**5.3 Demasiado extenso: Podría resumirse así:** La información debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. De ninguna manera, define cuanta cantidad debe comer la persona para ser saludable. Los requerimientos individuales no se pueden determinar en el

		5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, que no induzca a confusión o engaño.
Judith Vivas	12.6 **Porciones de alimentos en unidades individuales**	Dice: Si la unidad pesa el 50% o menos de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción será el número de unidades **enteras** que más se aproxima a la cantidad de referencia para esa categoría; Sin embargo, en el ejemplo de las galletas el tamaño de porción no sería unidades **enteras es decir de 2 unidades enteras si no de** 2**.5** galletas **33g**. (dos galletas y media????) **si la unidad pesa 14g entonces el número de unidades sería30/14 = 2.1 y el tamaño de porción 29.4g**
Judith Vivas		17.2 **Declaración de propiedades de comparación de nutrientes:** se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. (Ejemplos: "reducido"; "menos que"; Alimentos de una misma categoría y en igual cantidad de producto. Ej:
Grupo Bios	**Parágrafo.** Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: 1. Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos).	¿Carnes incluye el pollo? Si es así, como se hará el control en producto avícola adobados, apanados, cocidos. Si el productor quiere declarar contenido nutricional
Grupo Bios	**Parágrafo.** Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: 1. Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos).	¿Dónde queda el huevo cascara? El cual es un alimento sin proceso, por lo tanto, ¿tendríamos que declarar en todas las presentaciones tabla nutricional?
Grupo Bios	**Artículo 8°.** ***Declaración y forma de presentación de los nutrientes*** **.** En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica	Si hay alimentos con otras declaraciones por fuera de las contempladas como alguna vitamina, o omega 9 o Colina en el caso del huevo, como se hará la declaración.
Grupo Bios	10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción.	¿Si no hay porción definida en el decreto, se debe declarar solo x 100 g? con es claro o el productor es libre de colocar la porción recomendada?
	12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas:	No está definido la cantidad de referencia consumida en la porción de pollo, el producto la sugiere?
Grupo Bios	10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.	Las porciones declaras en la cara principal son las porciones del empaque en base a 100 g o lo que el productor determino como porción, por ejemplo, si el productor tiene una presentación de un filete por 75 g las porciones se hacen con base a esto a la obligatorio de 100 g esto debe quedar claro y no llevar a malas interpretaciones.
Grupo Bios	**Valores diarios de referencia de nutrientes.** **Artículo 15°.** ***Valores diarios de referencia.*** Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos. Sodio, Máx. Miligramos 1000 mg 2000 mg	Por qué no hacer una reducción escalonada del sodio, teniendo en cuenta que la FDA tiene porcentajes de valor diario más ajustados, definidos por estudios clínicos teniendo en cuenta que las patologías clínicas de la población colombiana y americana son Revisar link adjunto FDA www.FDA.gov/NewNutritionFactsLabel https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/un-vistazo-los-aspectos-mas-destacados-de-la-etiqueta-de-informacion-nutricional-definitiva https://www.fda.gov/media/135301/download
Grupo Bios	**Artículo 19°.** ***Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes*** *:* Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extramagro, Fortificado. Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "rico en" o "excelente fuente de". 19.1 Excelente fuente: por 100g o 100ml, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.	Con él % de valor diario de la proteína en 70 g, y con la exigencia del 30% para calificar un producto como excelente fuente de proteína, en el caso del pollo solo un corte magro como el filete de pechuga en una porción de 100 g con 21 g de proteína su % de valor diario seria del 32%, sería el único corte que cumpliría y perdería el atributo de excelente fuente de proteína siendo un producto natural y perdería este atributo, se debe revaluar tanto la cantidad de proteína como el 30% definido. Productos marinados o adobados perderían este atributo. 1g x kilo de proteína es una dosis muy alta para personas que tienen poca actividad física, estas personas deberían máximo consumir 0.8 g por kilo, teniendo en cuenta la recomendación nutricional. Por FDA no se tiene % de valor diario para proteína reportado en tabla. No es lógico que den este manejo sabiendo que quitaron el % de valor diario reportado en los modelos propuestos de tablas . https://newsnetwork.mayoclinic.org/discussion/esta-consumiendo-demasiada-proteina/
Grupo Bios	32.4 ***Alimentos envasados exceptuados*** *:* Quedan exceptuados del etiquetado frontal de advertencia los productos que están en el parágrafo del del artículo 2 del presente reglamento técnico y los alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares.	Los alimentos que no se adicione en la formula ni sal, ni grasa, ni azúcar que estos participen solo lo que están en forma natural en el alimento no se debe hacer etiquetado de advertencia frontal ?No es muy claro este concepto

Grupo Bios	Tabla No. 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia Nutriente / Solidos (100g) / Liquidos (100ml) Sodio (mg) / 400 / 150 Azúcares añadidos (g) / 10 / 5.0 Grasas saturadas (g) / 4 / 3.5	El sello de advertencia obedece a 100 g 0 100 ml y no a las porciones recomendadas? Si el alimento ya viene dosificado con la porción x ejemplo salchicha 40 g como se va a colocar la advertencia x 100 g, si no corresponde con la porción, esto va a generar confusión en el consumidor y afectara de forma sustancial a muchos productos que usados en las porciones recomendadas no estos contenidos invalidan el trabajo con el ministerio adelantado para los embutidos en donde se definieron metas de reducción y definiciones de niveles de sodio para cada producto.
Juan Carlos Pedreros		1. En el tema de rotulado los analisis de resultados para estas artes nutricionales tiene que proveni de una laboratorio Acreditado con la norma 17025 o en su efecto los analisis deben ser acreditados cada parámetro con la norma 17025? 2. He visto que en algunas empresas prefieren utilizar las tablas de referencia de composición nutricional de alimentos del ICBF para los artes nutricionales y mezclarlos con analisis básicos nutricionales que ellos realizan, esto es válido para poder soportar un etiquetado nutricional ? 3. Existe alguna plataforma o sistema que permita realizar los cálculos y emitir la gráficas del etiquetado nutricional? 4. Como recomendación, se podrían generar talleres en donde indiquen como realizar estos artes nuevos y como son las características de cada uno. con el fin de poder transmitir la mejor información?
CTN 055 - Productos alimenticios diversos **Icontec** **CTN 055 -** Productos alimenticios diversos **Icontec**	Artículo 2°. Campo de aplicación Paragrafo. Se exceptuan de la aplicacion de esta resolucion, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial. c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos). d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm^2). f) Sucedáneos de la sal. Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos.	**Se proponen los siguientes cambios:** **Artículo 2°. Campo de aplicación** **Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución**, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes de 0 a 12 meses y alimentos complementarios (De acuerdo con Res. 11488 y *Codex Alimentarius* – formulas infantiles de inicio y de seguimiento) b) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales - APME (De acuerdo con la guía, página web Invima). c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hortalizas, hierbas aromáticas culinarias, y carnes, pescados y mariscos frescos congelado, refrigerados y glaseados). d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. e) Etiquetas con superficies pequeñas (< 100 cm^2), área propuesta de 25 cm^2 es muy pequeña, de acuerdo con la Res. 333 no se da tamaño mínimo al área de presentación. f) Sal y sucedáneos de la sal. g) Productos que incluyan un solo ingrediente; h) Hierbas, especias o mezcla de ellas; i) Extractos de café, granos de café enteros o molidos descafeinados o no y que no contengan ingredientes añadidos diferentes a aromas; j) Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados, que no contengan más ingredientes añadidos que aromas que no modifiquen el valor nutricional del té. k) Vinagres fermentados y sucedáneos; l) Agua para consumo humano y agua mineral natural; m) Alimentos para deportistas o productos alimenticios para deportistas n) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos (retirar este producto por ser marca comercial, y se considera definir). o) los productos en que el área total disponible para impresión sea inferior a 78 centímetros cuadrados, siempre que incluyan un número telefónico o página Web en la que el consumidor pueda obtener información sobre la declaración nutricional. Por ejemplo, "Para información sobre declaración nutricional llame... (incluir No de teléfono)", "Declaración nutricional disponible en (indicar página Web o número telefónico de atención a clientes) o leyendas análogas". En este caso, los productos no deben incluir alguna declaración de propiedades en el producto mismo, su etiqueta o su publicidad. (Se incluyen otras excepciones, tomando como referencia la norma Mexicana NOM 051: 2020) p) Preparaciones industriales para la industria de alimentos y para el sector gastronómico. (Se sugiere armonizar contra Reglamento 1169 de 2011 de UE y la NOM 051 de 2020). Se sugiere definir los términos enunciados a continuación: · Ingredientes culinarios · Miel · Sucedáneos de la sal · Alimentos artesanales · Herpos · Alimentos para deportistas o productos alimenticios para deportistas
	Artículo 3°. Definiciones. **Azúcares añadidos**: son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo. **Azúcares libres**: nutriente definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione.	**Artículo 3°. Definiciones.** A continuación, sugerimos los siguientes cambios con el fin de lograr una redacción más clara. **Azúcares añadidos:** · Son azúcares libres agregados a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas durante la elaboración industrial (NOM 051:2020) · Son aquellos que incluyen los azúcares adicionados durante el procesamiento de alimentos (como sacarosa o dextrosa), alimentos empacados como edulcorantes (como azúcar de mesa), azúcares de jarabes y miel, y azúcares de concentrados de frutas ó jugos de vegetales: estos no incluyen los azúcares naturalmente presentes en leche, frutas o vegetales (FDA).

CTN 055 - Productos alimenticios diversos	**Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos:** son declaraciones de propiedades respecto a la reducción del riesgo de enfermedades, relacionado con el consumo de un alimento o de un componente de dicho alimento en el contexto de una dieta total, que puede ayudar a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición precisa. La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo reconocidos como involucrados en el desarrollo de una enfermedad crónica o condición adversa relacionada a la salud. **Edulcorantes:** sustancia definida de conformidad con lo establecido en la Resolución 2606 de 2009 o la norma que lo modifique o adicione. No se contempla (definición de colesterol). No se contempla (definición de porción). No se contempla (definición de plato principal de una comida).	**Azúcares libres:** Se recomienda eliminar la definición de azúcar libre, y dejar la definición de azúcar añadido, lo anterior por la tabla de composición nutricional, porque esto último es lo solicitado. ¿En qué parte del rotulado nutricional se hace mención de los azucares libres? **Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos de enfermedad:** Son declaraciones de propiedades relacionando el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de una dieta total, a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud. La reducción de riesgo significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad crónica o condición relacionada con la salud. Las enfermedades tienen múltiples factores de riesgo, y el alterar uno de estos factores puede tener, o no tener, un efecto benéfico. (Lo anterior de acuerdo con la Res. 333). **Edulcorantes:** sustancias diferentes de los monosacáridos y disacáridos, que imparten un sabor dulce a los productos (NOM 051-2020). **Colesterol.** Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal (Res. 333). (Se sugiere incluir la definición de colesterol, ya que se menciona en el numeral 10.5.2, apartado b)). **Porción**. Una "porción" o el "tamaño de una 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. La porción del alimento que se declare en la etiqueta debe determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo habitual, cuya lista figura en el anexo del presente reglamento. (Res. 333). (Se sugiere incluir la definición de colesterol, ya que se menciona a lo largo del cuerpo del anteproyecto de resolución) **Plato principal de una comida**. Es una preparación o combinación de alimentos que hace una contribución significativa a una comida, de tal forma que la porción declarada sea mayor a 180 g y su contenido no es menor de 40 g para cada uno de por lo menos dos (2) alimentos diferentes de dos (2) de los siguientes cuatro (4) grupos: – Pan, Cereal, Arroz y Pastas. – Frutas y verduras. – Leche, yogur y quesos. – Carnes, aves, pescados, huevos, nueces y leguminosas. El alimento debe ser presentado de una manera que pueda ser reconocido como un plato principal, es decir, no como una bebida o postre. (Res. 333). (Se sugiere incluir la definición de colesterol, ya que se menciona en el numeral 12.8) INCLUIR LAS DEFINCIONES APROBADAS POR LA SEABA, que no se encuentran en la presente propuesta de reglamento técnico y que son un referente para la industria.
CTN 049 – Gasas y aceites animales y vegetales comestibles	No lo contempla. No lo contempla. No lo contempla.	Se sugiere incluir las siguientes definiciones para: **Probióticos.** Cultivos vivos de microorganismos, generalmente bacterias, que sobreviven al tránsito a través de las partes superiores del intestino, y particularmente al ambiente ácido del estómago, adhiriéndose y colonizando el intestino y modificando favorablemente el balance microbiano. (De acuerdo con la Res. 333 de 2011; además la idea es solicitar su mención en el capítulo 5, artículos 23 y posteriores). **Prebióticos.** Oligosacáridos y polisacáridos no digeribles que favorecen un crecimiento selectivo de bacterias benéficas dentro del intestino, modificando favorablemente el balance microbiano. (De acuerdo con la Res. 333 de 2011; además la idea es solicitar su mención en el capítulo 5, artículos 23 y posteriores). **Producto tipo comida.** Es el alimento que hace una contribución significativa a la dieta total diaria, de tal forma que, la porción declarada sea mayor a 300 g y que contenga no menos de 3 porciones de 40 g cada una, de alimentos o combinaciones de los mismos, a partir de 2 o más de los siguientes cuatro (4) – Pan, Cereal, Arroz y Pastas. – Frutas y verduras. – Leche, yogur y quesos. – Carnes, aves, pescados, huevos, nueces y leguminosas. (Este término se encuentra relacionado en el numeral 12.8 de la nueva propuesta de reglamento. De acuerdo con la Res. 333 de 2011)
CTN 049 – Gasas y aceites animales y	Artículo 5°. Características del etiquetado nutricional. El etiquetado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de las siguientes características: 5.4 Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin conflicto de interés en el diseño	**Artículo 5°.** Características del etiquetado nutricional. El etiquetado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de las siguientes características: 5.4 ~~Estimular~~ Aplicar los principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte ~~sin conflicto de interés~~ y bajo la ética y responsabilidad social en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública. (Se sugiere esta nueva redacción debido a que no es "estimular" sino "Aplicar" como una acción del buen proceder del diseño de alimento. Es más claro. Cambiar el término "conflicto de interés" porque este se debe basar en la ética y responsabilidad social, ante la salud pública).
	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional. En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones:	**Artículo 6°.** Prohibiciones en el etiquetado nutricional. En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones:

<table>
<tr>
<td>CTN 055 - Productos alimenticios diversos - Icontec</td>
<td>6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere.
...
6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida.</td>
<td><s>6.1</s> De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere.

Se sugiere eliminar el presente numeral, por encontrarse repetido en el numeral 6.6.

...
6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida.</td>
</tr>
<tr>
<td>CTN 055 - Productos alimenticios diversos - Icontec</td>
<td>Artículo 9o. Expresión de los valores. Los nutrientes y los porcentajes de valor de referencia serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano, como se observa en el ejemplo:

Tabla 1. Expresión de valores
...</td>
<td>Artículo 9o. Expresión de los valores. Los nutrientes y los porcentajes de valor de referencia serán declarados de acuerdo con lo establecido en la <s>siguiente</s> tabla 1. Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano, como se observa en el ejemplo:

Tabla 1. Expresión de valores
<table><tr><th>Valores</th><th>Forma de expresión</th><th>Aproximación matemática (ejemplo)</th></tr><tr><td>Valores mayores o iguales a 100</td><td>..</td><td>...</td></tr><tr><td>...</td><td>..</td><td>...</td></tr></table>
Ajustes de forma, NO SE VEN LOS NUMEROS DE LA PRIMERA COLUMNA.</td>
</tr>
<tr>
<td>CTN 055 - Productos alimenticios diversos - Icontec</td>
<td>En la información nutricional, se expresará “cero” ó “0” ó “no contiene” para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como “no significativas” de acuerdo a la tabla siguiente:

Tabla 2. Cantidades no significativas</td>
<td>En la información nutricional, se expresará “cero” ó “0” ó “no contiene” para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como “no significativas” de acuerdo con la tabla 2 <s>siguiente</s>:

Tabla 2. Cantidades no significativas
...
Corregir lo referente a grasa SATURADA: Menor o igual que 0,5 g
Corregir lo referente a grasa TRANS: Menor o igual que 0,5 g

No se entiende lo referente a grasas “trans” ≤ 0,1 (el sustento de este nuevo valor no está claro; actualmente la Res. 333 de 2011 indica valores a 0,5 por porción, como máximo; este valor a 0,1 por temas de refinación no se lograría; tampoco es claro 0,1/100 g).

No está claro los valores dados en la tabla 2; se recomienda revisar con los métodos de referencia los rangos de medición para tener en cuenta los limites no significativos.
Esta tabla no tiene sentido analítico. Confunde; como se reportaría la fibra dietaría de un alimento si por ejemplo empleando la AOAC se indica menor a 1 g/100 g.
Revisar si están armonizados con los rangos de los métodos que se mencionan en el proyecto de resolución.
No tiene un valor nutricional las mediciones sobre 100 g o mL, sino por porción, que es lo que las personas consumen.

Se sugiere incluir una nota debajo del cuadro:
NOTA. Cuando están por debajo de los límites, se pueden emplear los siguientes descriptores: Los alimentos que cumplan con el descriptor “libre de”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “sin”; “0 %”, “no contiene”; “cero” (o su expresión numérica); “exento de” o “fuente no significativa de”.</td>
</tr>
<tr>
<td>CTN 055 - Productos alimenticios diversos - Icontec</td>
<td>Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:
10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción</td>
<td>Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:

10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g o 100 mL del alimento y por porción; y para aquellos alimentos que requieren ser reconstituidos la declaración debe hacerse por 100 g o 100 mL del alimento y por porción de alimento reconstituido.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Cambiar el término “productos” por “alimentos” a lo largo del cuerpo de la norma, manteniendo concordancia con el título y el alcance del proyecto.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>CTN 055 - Productos alimenticios diversos - Icontec</td>
<td>10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.</td>
<td>Se sugiere eliminar el numeral 10.2, debido a que no se justifica la doble declaración de porciones. Esta información se declara dentro de la tabla nutricional.
Que pasa con los alimentos que no declaren tabla nutricional (excepciones – como los ingredientes culinarios/materias primas).
Por lo que se sugiere incluir una aclaración para este tipo de excepciones (¿?).
No es claro que pasa con estas excepciones.
El objeto del reglamento debe mantenerse a lo largo del cuerpo de la norma. Por lo que las excepciones no deberían parte del alcance de este reglamento.</td>
</tr>
<tr>
<td>CTN 055 - Productos alimenticios diversos - Icontec</td>
<td>10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios:

...

b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del 10% sobre el valor declarado en la etiqueta.

No lo contempla.</td>
<td>10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios:

...

b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% <s>90%</s> del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del 20% <s>10%</s> sobre el valor declarado en la etiqueta.</td>
</tr>
</table>

		d) Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información, tales como especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud, deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. (De acuerdo con la Res. 333 de 2011, numeral [8.4.2])
CTN 055 - Productos alimenticios diversos	10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos: a) Calorías totales: Las "calorías totales" deben expresarse en números enteros, de acuerdo a lo establecido en el artículo 9° de la presente resolución b) La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos, proteínas y fibra dietaria, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes declarados en la tabla nutricional según los criterios del numeral 10.3.	**10.5.1.** Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos o por 100 mililitros, según corresponda, y adicionalmente puede expresarse en kilojulios (kj). Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos: (De acuerdo con la Res. 333, numeral [8.1.1]) a) Calorías totales: Las "calorías totales" deben expresarse ~~en números enteros,~~ de acuerdo con lo establecido en el artículo 9° de la presente resolución. (Se presenta una inconsistencia, la tabla permite emplear decimales y este apartado exige presentarlo con números enteros). b) La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos totales, proteínas, y fibra dietaria, más otras fuentes de energía consideradas en el artículo 11 el presente reglamento, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes declarados en la tabla nutricional según los criterios del numeral 10.5.2 ~~10.3~~.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria. Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria deben expresarse en gramos y por porción del alimento de acuerdo con los siguientes requisitos: c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por 100 g, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol. e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de fibra dietaria por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble.	**10.5.2.** Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria. Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria deben expresarse en gramos, 100 gramos o 100 mililitros, según corresponda, y por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9° de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por 100 g, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol. (inconsistencia, corregir tabla pues se señala 0,2) e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9° de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g ~~1 g~~ de fibra dietaria por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e En los literales del a) al e), eliminar lo referente a números enteros. (Se presenta una inconsistencia, la tabla permite emplear decimales y este apartado exige presentarlo con números enteros).
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	10.5.3. Sodio. Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos por 100 g y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento	**10.5.3.** Sodio. Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos por 100 g o 100 mililitros, según corresponda y por porción, debe expresarse ~~en números enteros~~ de acuerdo con lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución. ~~por porción y por 100 g de alimento.~~ (Se presenta una inconsistencia, la tabla permite emplear decimales y este apartado exige presentarlo con números enteros).
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa trans debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de azúcar por 100 g de alimentos, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares". c) La cantidad de azúcares añadidos deben expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.	**10.5.4.** Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos, 100 gramos o 100 mililitros, según corresponda, por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa trans debe expresarse ~~en números enteros~~ de acuerdo con lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución. ~~por porción y por 100 g de alimento~~. b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse ~~en números enteros~~ de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución ~~por porción y por 100 g de alimento~~. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g ~~1 g~~ de azúcar por 100 g de alimentos, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares". (de acuerdo con la tabla para carbohidratos; entrar a definir el término "edulcorante artificial"; No es clara la expresión "No es una fuente significativa de azúcares", cuando no se declaran, cuando debería emplearse para los otros nutrientes).

		c) La cantidad de azúcares añadidos deben expresarse ~~en números enteros~~ de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución~~. por porción y por 100 g de alimento.~~
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de…" o "No es una fuente significativa de…" seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran. 10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.	**10.5.5**. Vitamina A, vitamina D, calcio, hierro y zinc. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, calcio, hierro y zinc, deben expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución ~~por porción y por 100 g de alimento~~. La declaración de vitamina A, vitamina D, calcio, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de…" o "No es una fuente significativa de…" seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran. (Se sugiere incluir el calcio de acuerdo con la Res. 333; o aclarar porque fue retirado el calcio en este numeral). **10.5.6.** Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, calcio, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, calcio, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo III ~~IV~~ de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento. (Se sugiere incluir el calcio de acuerdo con la Res. 333; o aclarar porque fue retirado el calcio en este numeral).
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	10.7 Nutrientes de declaración opcional. Se podrán declarar opcionalmente los nutrientes indicados a continuación. No obstante, cualquier declaración de propiedad nutricional sobre los mismos implica que la declaración del nutriente deja de ser opcional y se convierte en obligatoria. 10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes. Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes, deben expresarse de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.	**10.6** Nutrientes de declaración opcional. Se podrán declarar opcionalmente los nutrientes indicados a continuación. No obstante, cualquier declaración de propiedad nutricional sobre los mismos implica que la declaración del nutriente deja de ser opcional y se convierte en obligatoria. **10.6.1** Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble ~~y edulcorantes~~. Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes, deben expresarse en gramos, 100 gramos o 100 mililitros, según corresponda, o por porción de acuerdo con los siguientes requisitos: (Incluir definición para fibra soluble e insoluble) a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse ~~en números enteros~~ de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución. ~~por porción y por 100 g de alimento.~~ b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse ~~en números enteros~~ de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución. ~~por porción y por 100 g de alimento.~~ c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse ~~en números enteros~~ de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución. ~~por porción y por 100 g de alimento.~~ d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse ~~en números enteros~~ de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución. ~~por porción y por 100 g de alimento~~. ~~e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento~~. (Eliminar este literal para edulcorantes, no es claro, no se conoce fuente técnica; en case de *Claims* , quedaría muy poco espacio para incluirse en la tabla nutricional; se podría dejar la referencia únicamente para polialcoholes de acuerdo con la Res. 333; incluir la definición para edulcorantes calóricos y no calóricos).
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	10.7.2 Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de alimento y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.	**10.6.2** Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de alimento y por porción, debe expresarse ~~en números enteros~~ de acuerdo con lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución ~~por porción y por 100 g de alimento~~.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Incluir.	**10.6.3** Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, calcio, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, calcio, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo III de este reglamento y que el alimento lo contenga naturalmente en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	11.1 Energía. La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión: c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.	**11.1 Energía.** La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión: ~~c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.~~ (Se sugiere eliminar el literal c), debido a que se considera que no tiene sentido por su mínimo/inexistente aporte calórico en el alimento).

CTN 055 - Productos alimenticios diversos

12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas:

Tabla 4. Cantidades de Referencia para Alimentos Infantiles

Alimento	Cantidad de referencia
Cereales secos	10 g

12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento puede ser ~~debe ser~~ determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas:

Tabla 4. Cantidades de Referencia para Alimentos Infantiles

Alimento	Cantidad de referencia
Cereales secos instantáneos como espesante o para preparar colada	10 g
Papilla	30 g*

Aunque estas cantidades propuestas vienen de la Res. 333, las cantidades de referencia, se propone evaluar si deberían ser de obligatorio cumplimiento, pues estas pueden variar, por desarrollo de nuevos productos.
Incluir las siguientes definiciones para "porción", "cantidad de referencia" y de "alimentos infantiles".

* Alinear con referentes internacionales, de tal manera que no se genere OTC cuando se pretenda comercializar internacionalmente este tipo de producto.
USA: Para compotas establece entre 110 y 125 g para productos similares (https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.12)
Canadá: Cereales secos, instantáneos, para ser preparados con agua ó leche materna ó Fórmula infantil: 30 g. Para Colados (compotas) establece 110 ml
https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/healthy-canadians/migration/eating-nutrition/label-etiquetage/regulatory-guidance-directives-reglementaires/reference-amounts-food-quantites-reference-aliments/alt/reference-amounts-
Es importante que la porción para cereal en preparación papilla sea diferente a las de la colada. De acuerdo con especialistas en nutrición infantil, la papilla debe ser de consistencia semilíquida, de tal manera que el bebé empiece a tener una mejor deglución. En esta edad, el bebé aprende a diferenciar entre lo que come y lo que bebe.

** Galletas Craker: Alineado con referentes internacionales: Mantener en los 30 g que pertenece a familia de galletería, identificado por consumidor como 1 porción y está alineado con Canadá (pag 20) y USA. Valores de referencia USA:
https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.9

Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General

Alimento	Cantidad de referencia
PRODUCTOS DESHIDRATADOS	
Cremas en polvo y sopas deshidratadas	~~20g~~ Cantidad necesaria para preparar una taza
ACEITES Y GRASAS	
Mayonesa	

NOTA: Para los alimentos que no se encuentran definidos en las tablas 4 y 5, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos la porción debe ser de un tamaño que pueda ser razonablemente consumida por una persona en una ocasión.
(se sugiere incluir esta NOTA, porque no se encuentra una propuesta para todos los alimentos comercializados en nuestro país, y crea un sesgo y vacío normativo)

Sobre las cantidades de referencia indicadas en la tabla 5, no queda claro porque se disminuyeron estos valores, si la Res. 333 mantiene valores de FDA (hoy vigentes). Si tenemos valores nacionales que la industria ha venido trabajando consideramos pertinente volver a alinearnos a la Resolución 333 hoy vigente. Pendiente considerar contexto nacional.
Se sugiere aclarar cómo será la aplicación para productos importados (¿?).

**Se desconoce fuente técnica, difiere de la Res. 333.
**Soporte para sopas: Alineado con referentes internacionales: Valores de referencia USA
https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.9

**https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guias-alimentarias-basadas-en-

**tabla 5: Crema de leche: Ajustar a 15 ml que se ajusta más a la medida casera de una cucharada y está alineado con Canadá (pag 39) y USA: Valores de referencia USA

** https://www.fda.gov/media/102587/download

CTN 055 - Productos alimenticios diversos

CTN 055 - Productos alimenticios diversos -

CTN 055 - Productos alimenticios diversos -

Artículo 15°. Valores diarios de referencia. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes

Artículo 15°. Valores diarios de referencia. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes

Icontec	…	Proteína, (Los valores de referencia para algunos de los nutrientes como proteína no están armonizados contra UE, *Codex Alimentarius* , o FDA; se presenta un incremento en las columnas 3 y 4; no están claros algunos valores; nos parece importante conocer la fuente técnica).
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	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	**16.1.2** 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 (No es claro si es el nombre legal o el nombre de fantasía. Definir que es nombre del alimento, no está claro).
CTN 049 – Aceites y grasas animales y vegetales comestibles - Icontec - **CTN 055 -** Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Capítulo IV Declaración de propiedades nutricionales. 16.1 Requisitos Generales: 16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada. b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.	**Capítulo IV** **Declaración de propiedades nutricionales.** **16.1 Requisitos Generales:** **16.1.3** No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: **a) Alimentos envasados** en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, ~~o grasa (manteca, aceite, margarina),~~ sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada. (Se sugiere eliminar del listado a las grasas y aceites, lo anterior debido a los avances tecnológicos y científicos ya demostrados por su aporte de nutrientes (ácidos grasos esenciales – ya incluidos en la propuesta de norma, vitaminas liposolubles, y en general por su importancia biológica), además la inclusión de las declaraciones nutricionales facilitaría su entendimiento y se convertiría en una herramienta técnica para el usuario/consumidor a tomar decisiones informadas – véase el numeral 5.1; Además, este apartado desincentiva a la industria en el desarrollo de nuevos productos que favorecen mejoras nutricionales y atacan problemas en salud pública. Las grasas y los aceites son el vehículo para el aporte nutricional) **b) Alimentos envasados** que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo ~~al~~ con el artículo 32 del presente reglamento técnico. (Se sugiere eliminar el literal b), lo anterior debido a llegar a restringir el uso de declaraciones de propiedades nutricionales podría violar el derecho de los consumidores a conocer sobre el contenido real de otros nutrientes como proteínas, vitaminas y minerales etc., contradiciendo el espíritu de la norma mencionado anteriormente. Cabe resaltar que el uso de las declaraciones nutricionales permite fortalecer las estrategias para enfrentar carencias de ciertos micronutrientes en la población colombiana e incentivar a la industria a la producción de alimentos fortificados, proceso en el cual es importante la comunicación de los nutrientes destacados. Adicionalmente, este tipo de restricción va en contravía con declaraciones de tipo "reducido en… " es posible, que a pesar de que se logre una reducción, puede aún persistir la condición de incluir un sello; es importante poder comunicar esto al consumidor y que conozca que existen estas opciones reducidas; ya que resulta "imposible" comunicarle al consumidor la existencia de estas opciones).
CTN 049 – Aceites y grasas animales y vegetales comestibles - **Icontec**	Artículo 18°. Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes. Las condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes son las siguientes: 18.3 Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza, están exentos del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos o descriptores utilizados para describir el nivel del nutriente no deben dar a entender que es una cualidad exclusiva de ese producto, sino que se trata de una cualidad natural del alimento.	**Artículo 18°.** Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes. Las condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes son las siguientes: **18.3** Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza, poseen un bajo contenido o están exentos del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos o descriptores utilizados para describir el nivel del nutriente no deben dar a entender que es una cualidad exclusiva de ese producto, sino que se trata de una cualidad natural del alimento. En estos casos, únicamente se podrán utilizar mensajes del siguiente tipo: "el aceite de maíz naturalmente libre de sodio", "el aceite vegetal naturalmente libre de colesterol". (Se sugiere incluir este último párrafo de acuerdo con la Res. 333 de 2011; está más claro, evita una mala interpretación del requisito).
CTN 049 – Aceites y grasas animales y vegetales comestibles - **Icontec**	Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos: Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extramagro, Fortificado. Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "rico en" o "excelente fuente de".	**Artículo 12°.** Tamaños y características de las porciones. A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos: **Artículo 19°.** Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extramagro, Fortificado. Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "rico en" o "excelente fuente de". (Se sugiere que los niveles que se tomen del valor de referencia se indiquen por porción en "propiedades nutricionales"; cual es la razón de ser del artículo 12, si no se va a tener en cuenta en el cuerpo de la norma, solo para algunos artículos. No está claro. Desaparece el reporte de % respecto a los valores de referencia. Dejar esto sólo en gramos le quita la opción de entender a la persona si esos gramos aportan mucho o poco de lo que en el día debería consumir de todos los nutrientes).
	Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extramagro, Fortificado. Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "rico en" o "excelente fuente de". …	**Artículo 19°.** Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extramagro, Fortificado. Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "rico en" o "excelente fuente de".

CTN 055 - Productos alimenticios diversos -		(Se sugiere armonizar este numeral (Artículo 19) con el *Codex Alimentarius* , las condiciones para hacer los *claims* deberían ajustarse al Codex CA/GL 23 de 1997; en este documento se establecen los requerimientos de nutrientes para hacer declaraciones, tanto en 100 g/ml como en porción, siendo esta última Revisando normativa internacional no se logró encontrar el sustento referente al desarrollo de este artículo, por lo que solicitamos armonizarnos con estos referentes internacionales).
CTN 049 – Aceites y grasas animales y **CTN 049 –** Aceites y grasas animales y	**19.3 Libre de**: para utilizar el descriptor "libre de" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" Ácidos grasos trans: – No contiene ácidos grasos – El … Ácidos grasos trans: – No contiene ácidos grasos trans (0g) – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa. Los alimentos que cumplan con el descriptor "libre de", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "no contiene"; "cero" (o su expresión numérica); "exento de" o "fuente no significativa de". **19.4 Bajo en**: para utilizar el descriptor "bajo en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" Ácidos grasos trans: – No contiene ácidos grasos trans (0g) – El …	**19.3 Libre de**: para utilizar el descriptor "libre de" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" Ácidos grasos trans: – No contiene ácidos grasos trans (**0,5 g**) – El …. Azúcares totales: – Contiene menos de 0,5 g de azúcares. Ácidos grasos trans: – No contiene ácidos grasos trans (0g) – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: "aporta una cantidad insignificante de grasa". (Se sugiere incluir esta última frase, de acuerdo con la Res. 333 de 2011; o retirar lo referente a libre de grasas trans, de acuerdo con el último trabajo Codex, UE). Los alimentos que cumplan con el descriptor "libre de", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "sin"; "0 %", "no contiene"; "cero" (o su expresión numérica); "exento de" o "fuente no significativa de". (Incluir el descriptor "sin", de acuerdo con la Res. 333 de 2011; y 0%). **19.4 Bajo en**: para utilizar el descriptor "bajo en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" ~~Ácidos grasos trans:~~ ~~– No contiene ácidos grasos trans (0g)~~ ~~– El …~~ Se sugiere revisar lo referente a "grasas trans" en los numerales 19.3 y 19.4, pues los valores se traslapan, no hay diferencia. Se propone dejar en la **Tabla 9** los valores que hoy se contemplan en la Res. 333 de 2011 para "libre de"; y eliminar de la **Tabla 10** lo referente a grasas trans para "bajo en"; y revisar lo referente a azúcares en la Tabla 10, pues se manejan los mismos valores en las tablas 9 y 10. Azúcares totales: – Contiene menos de 0,5 g de azucares totales (Armonizar el valor dado para azucares totales 5 g/100 g o 2,5/100 mL de acuerdo con el Reglamento Europeo). Sodio: Contiene un máximo 80mg por 100g o 100ml de alimento. (Se sugiere armonizar a Codex, pues el valor propuesto está muy bajo) El término "bajo en sal" puede usarse si el producto cumple con el criterio "bajo en sodio". Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de". (Se sugiere mover fuera del cuadro, esta última frase, lo anterior porque aplica para cualquier alimento y no únicamente para sodio). Revisar lo referente a "Colesterol" en el cuerpo de la norma, ya que en algunos apartes se elimina y en otros se mantiene, se sugiere por lo tanto incluir en la tabla 10 lo referente para colesterol, alinearnos con la Res. 333 de 2011 – las grasas de origen animal tienen colesterol).
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Artículo 20°. Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas. Las condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas son las siguientes: 20.1 La declaración de propiedades nutricionales comparativas, debe basarse en el alimento tal como se ofrece a la venta	**Artículo 20°.** Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas. Las condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas son las siguientes: **20.1** La declaración de propiedades nutricionales comparativas, debe basarse en el alimento tal como se ofrece a la venta o teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo, de acuerdo con las instrucciones de uso que figuran en la etiqueta. (Se sugiere armonizar con la Res. 333 de 2011)
CTN 055 - Productos alimenticios diversos	Artículo 21°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas. No lo contempla. No lo contempla.	Artículo 21°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas. **21.2** Por declaración de propiedades de comparación de nutrientes se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. (Ejemplos: "aumentado"; "más que".) Para declaraciones de propiedades comparativas de aumento respecto a los macronutrientes la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25% en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados. **22.2** Para declaraciones de propiedades comparativas respecto a la energía o los macronutrientes y el sodio, la comparación debera basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el valor energético o en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados y una diferencia **21.3** Para declaraciones de propiedades comparativas para los micronutrientes otros que el sodio, la comparación debería basarse en una diferencia de al menos 10 % en el valor de referencia de nutrientes (VRN) entre los alimentos comparados. Es importante incluir las comparaciones de aumento teniendo en cuanta que las declaraciones de comparación pueden darse de reducción o de aumento, por lo tanto, se sugiere incluir el presente numeral, de acuerdo con Codex en CAC/GL 23-1997 DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES http://www.fao.org/ag/humannutrition/33313-033ebb12db9b719ac1c14f821f5ac8e36.pdf, en donde se describen) **Parágrafo 3.** Los alimentos que cumplan con este descriptor también podrán utilizar los siguientes sinónimos:" menos" o "más bajo en" o "light", "lite" o "ligero". Se sugiere incluir estos descriptores ("light", "lite" o "ligero"), de acuerdo con el Reglamento Europeo, además que la población colombiana ya está familiarizada con este término. Alineándolo a lo establecido en CS CAC/GL 23 numeral 6.5 y en REGLAMENTO (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02006R1924-20141213&qid=1596923110094&from=ES)

CTN 055 - Productos alimenticios diversos	No lo contempla. Parágrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor también podrán utilizar los siguientes sinónimos:" menos" o "más bajo en".	LIGHT/LITE (LIGERO): Las declaraciones en las que se afirme que un producto es «light» o «lite» (ligero), y cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, deberán cumplir las mismas condiciones que las establecidas para el término «contenido reducido»; asimismo, la declaración deberá estar acompañada por una indicación de la característica o características que hacen que el alimento sea «light» o «lite» (ligero). ; estos dos referentes incluyen el descriptor "ligero" (light) ampliamente conocido por el consumidor colombiano y que viene manejándose desde el año 2008 con la Resolución 288 y ahora que se revisa nuevamente la normativa sería importante seguir contando con este descriptor para la comunicación.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos **CTN 055 -** Productos alimenticios diversos	Capítulo V Declaraciones de propiedades de salud. … Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud: Las declaraciones son de dos tipos: 1. Declaración en función de nutrientes, y 2. Declaración de propiedades de reducción de nutrientes: 24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Ejemplo: "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A". 24.2 Otras declaraciones de propiedades de función: Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.	**Capítulo V** **Declaraciones de propiedades de salud.** … **Artículo 24.** Tipos de declaraciones de salud: Las declaraciones son de dos tipos: 1. Declaración en función de nutrientes, y 2. Declaración de propiedades de reducción de nutrientes: **24.1** Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Ejemplo: "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A". Condiciones para la declaración de función de nutrientes. Para efecto de declaraciones relacionadas con la función de nutrientes se reconocen los pronunciamientos oficiales de los referentes FDA (Estados Unidos), Comisión Europea (Unión Europea), Canadá (Health Canadá - CFIA), Australia y Nueva Zelanda (FSANZ/ MPI) y Colombia (ICBF) que vinculen el mismo nutriente con la misma función en dos de los seis países mencionados. Se sugiere la inclusión del anterior párrafo, de acuerdo con el Acta 13 de 2017 de la SEABA. **24.2** Otras declaraciones de propiedades de función: Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud. Se sugiere: revisar e incluir el artículo 22 de la Res. 333 de 2011, tal y como se indica a continuación: 24.2.1 Declaraciones que relacionan el consumo de probióticos con una mejor función digestiva: a) El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente: – Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano. – Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares. – Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal. – Tener la capacidad de colonizar el intestino. – Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona; b) El alimento debe contener un número mayor o igual de bacterias viables de origen probiótico a 1 x 106 UFC/g en el producto terminado hasta el final de la vida útil; c) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta; d) Modelo de declaración: "Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal". 24.2.2 Declaraciones de propiedades de salud que relacionan el consumo de prebióticos con una mejor función intestinal: a) La sustancia considerada como prebiótico debe cumplir lo siguiente: – La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria. – Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon. – Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica). – Ser fermentables por la microflora intestinal. – Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena. – Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios para la salud. – Estimular selectivamente el crecimiento y/o la actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar; b) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular con prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales para considerar tales como el ejercicio físico y el tipo de alimentación; c) Modelo de declaración: "Una dieta adecuada y el consumo regular de mínimo X g al día de prebióticos y, promueve una flora intestinal saludable/buena/balanceada"; "Beneficia la flora intestinal"; "Ayuda en el mejoramiento intestinal /función digestiva". **Artículo 26°.** Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud. Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud no descritas en los artículos 24.1, 24.2 y 24.3, deben ser autorizadas por el INVIMA de acuerdo con el protocolo definido en la Resolución 684 de 2012.

CTN 055 - Productos alimenticios diversos	Artículo 26°. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud. Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud no descritas en los artículos 24.1, 24.2 y 24.3, deben ser autorizadas por el INVIMA de acuerdo con el protocolo definido en la Resolución 684 de 2012.	Se sugiere que se acepte lo que ya ha sido evaluado por la SEABA, y que han sido aprobados por organismos internacionales (términos probióticos, prebióticos, etc.)
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en cuenta los rangos para la adición para las vitaminas y minerales con base en el valor de referencia, definidos a continuación: Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida. …	**19.8.3** Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en cuenta los rangos para la adición para las vitaminas y minerales con base en el valor de referencia, definidos a continuación: **Tabla 12.** Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida. · Vitamina A (ug ER) corregir como: Vitamina A (ug ERA, equivalente como retinol acetato, de acuerdo con FDA) · Vitamina D (ug/UI) corregir como: Vitamina D (ug) Se sugiere revisar la Tabla 12, Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en a los principios de adición de nutrientes, en donde la adición mínima de nutrientes debe ser una cantidad significativa y, considerando que el consumo de los alimentos se hace por porciones y no en base 100 g ó 100 ml, para efectos de fortificación, se toma como base la porción de la cantidad de alimento a fortificar tal como se consume como base de la cantidad de alimento a fortificar. Se considera significativa una adición de por lo menos 15% del VDR/porción para el nutriente con el que se está fortificando. Adicionalmente, el límite máximo de fortificación por porción del alimento no debería superar el 20% del UL del nutriente.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: La declaración consiste en dos partes: (i) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento.	**Artículo 24.** Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: La declaración consiste en dos partes: (i) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento, pero que su consumo sea regular. (Se sugiere incluir "consumo regular", para darle mayor claridad al usuario/consumidor).
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Articulo 28 Condiciones Especificas 28.2 … La declaración de grasa saturada, poliinsaturada, y en sangría cuando corresponda, de ácidos omega-3, grasa monoinsaturada y grasas trans debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de grasa total.	**28.2 …** La declaración de grasa saturada, poliinsaturada, y en sangría cuando corresponda, de ácidos omega-3 y grasa monoinsaturada ~~y grasas trans~~ debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de grasa total.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	No lo contempla.	28.5 El % de Valor Diario, definido como el aporte del nutriente en % por porción. (Incluir: Es una herramienta comprensible para el consumidor cada vez que se refiere a su consumo del nutriente especifico cuanto su consumo fue del 100 de lo recomendado).
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Artículo 29°. Formatos de Tabla de Información Nutricional. La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento: a) Vertical estándar; b) Simplificado; c) Tabular y lineal.	Hace falta el % de Valor Diario (%VD) está contemplado dentro de las definiciones y así es una herramienta educativa para el consumidor, al recomendarle que cada vez que consuma una porción está consumiendo el x% de lo que necesita al día.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	30.1 Formato vertical estándar. … FIGURA 1 Formato vertical estándar …	En la Figura 1, los cálculos presentados no corresponden a la matemática de regla de tres simple. (Calorías en porción 180 en 100 g es 450 cal), (Grasa total en porción 10 g y en 100 es 25 g), (Grasas trans en porción 1 y en 100 es de 2,5 g) (Carbohidratos totales porción 24 g en 100 es 60 g), (Azúcares añadidos 1 en porción y en 100 g es 2,5g), (Proteína 3 g en porción y en 100 g 7,5 g), (Sodio en porción 400 mg en 100 sería 1000 mg). Es importante dimensionar el impacto de los valores en 100 g saca de contexto a una porción del alimento X. Así mismo se recomienda las unidades del peso como es gramos (g) sea colocada en seguida de calorías o nutriente correspondiente. Así mismo se debe mantener el % VD que aporta la porción para que, desde la educación nutricional, el consumidor conozca que cada vez que ingiere esa porción está aportando a su nutrición el tanto % del nutriente. Situación que con 100 g no se puede.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Numeral 30.2 Formato simplificado	En la figura 2 Formato simplificado utilizar los valores correspondientes de calorías, grasa saturada, grasa trans, carbohidratos, azúcar añadido, proteína y sodio en 100 g pues no corresponden a la regla de tres simple, como se evidencio en la figura 1.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos -	Numeral 30.3 Formato tabular y lineal	Expresa solo dimensiones de etiqueta

alimenticios diversos - **Icontec**	Numeral 30.5 Formato tabular y lineal	Expresa solo dimensiones de etiqueta
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Numeral 30.4 Formato tabular	En la figura 3 ídem al comentario de la figura 1 y 2
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Numeral 30.5.2	No se relaciona el numeral 30.5.1. Y solo listar en 100 g de producto incurre en error real de lo aportado en ese envase pues no son 100 g solo son 40 g y de igual forma corregir los valores de la figura 1, 2 y 3 en esta figura 4. Se percibe una infirma que no corresponde.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Articulo 32 Etiquetado frontal de advertencia	Debería establecerse que, para efectos del etiquetado frontal de advertencia, el cálculo para su uso debe hacerse con base en la forma final de consumo, que es en la porción. En el caso de polvos, el contenido en el producto reconstituido o preparado para el caso de 100 g. **Grasa saturada**: Revisar y actualizar los conceptos sobre las nuevas evidencias científicas fuertes, para estimar a la grasa saturada como un nutriente crítico como tal. Revisar la matriz de la grasa saturada en donde se evidencie composición de sus diferentes ácidos grasos saturados y si está acompañado de vitamina A y E, como fuente de antioxidantes. Ejemplo: se reconoce el aceite de oliva como aceite saludable. Así mismo se tiene el aceite de palma que por sus características ofrece similares efectos sobre la salud que el aceite de oliva. ¿Se tiene en Colombia suficiente evidencia científica válida y fuerte sobre estudios en los cuales los consumidores se les presentó varios tipos de etiquetado simultáneamente para que se pueda evaluar con base en análisis estadísticos, cuál es el que tiene un mayor efecto benéfico sobre el consumidor, incluyendo los que están proponiendo? La respuesta es NO; debido a que los estudios (dos) estudios que se han llevado a cabo en Colombia, no representa un consenso acerca de cuál es el tipo más adecuado de etiquetado frontal para inducir al consumidor a comprar productos con mejor calidad nutricional. Se recomienda, de acuerdo con los resultados de otros países que llevan más de 10 años trabajando sobre este tema, que no son replicables dado las diferencias culturales, educativas y estratificación entre los países, se lleve a cabo un estudio teniendo en cuenta los diferentes segmentos de la población desde el punto de sexo, estrato socioeconómico, nivel de educación, situación geográfica (ciudad, pueblo y zonas rurales) y rangos de edad; sobre se evalúen los diferentes tipos de etiquetado adoptados en otros países con consumidores finales; bajo un diseño metodológico y estadístico y realizado por independientes expertos; más aún cuando la percepción de los alimentos por parte del consumidor actual está sufriendo un profundo cambio gracias a la información que recibe hoy por los medios globales de la informática y está influenciando a nivel global. Este estudio antes de que se implemente este rotulado. Aprovechemos y validen esta propuesta, en dicho estudio. Así mismo la tabla de los valores entre máximo para sello de advertencia y a partir de … para sello positivo, ¿qué pasaría con los valores intermedios entre estas dos categorías que han formado?
	32.1 **Forma del sello de advertencia**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" FIGURA 5	De acuerdo con Tabla 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia en la etiqueta del alimento. Para lograr comprensión apreciación de valor nutricional con valores límites de los tres nutrientes, a continuación, unos ejemplos de aplicación: Ejemplo 1, ponqué con cobertura de chocolate de 20 g porción **Para el caso de grasa satura** en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 3 g en porción y en 100 g es de 15 g; SELLO DE ADEVERTENCIA. **Para el caso de azúcar añadida** 10 g cuando es sólido en 100 g Aporta 6 g y en 100 g es de 30 g. SELLO DE ADEVERTENCIA **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 25 mg en porción y en 100 es de 125 mg. No sello de advertencia. Ejemplo 2. Leche entera en polvo. Porción 26 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es 15 g SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 10 g y en 100 g es de 38 g. SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 95 mg porción y en 100 es 365 mg. No sello de advertencia Nota: es adecuado que un alimento básico con grasa saturada de calidad se debe colocar sello de advertencia. Se amerita analizar la calidad de la grasa saturada. Ejemplo 3. Leche entera en polvo Orgánica. Porción 26 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g
	32.1 **Forma del sello de advertencia**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" FIGURA 5	Aporta grasa saturada 4,5 g y en 100 g es 17 g SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 10 g y en 100 g es de 38 g. SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 95 mg porción y en 100 es 365 mg. No sello de advertencia Nota: ¿qué tipo de grasa saturada contiene? ¿Se justifica el sello de advertencia? Ejemplo 4. Leche entera en polvo con adición de vitaminas y minerales. Porción 26 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es 15 g SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 9 g y en 100 g es de 34 g. SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 95 mg porción y en 100 es 365 mg. No sello de advertencia Nota: ¿qué tipo de grasa saturada contiene? ¿Se justifica el sello de advertencia? Y AL TENER UN SELLO DE ADVERTENCIA NO PUEDE HACER DECLARACIÓN DE NUTRIENTES Ejemplo 5. Albóndigas en salsa (lata) 162 g 5 unidades. Porción 65 g, número de porciones 2,5 aproximadamente (en lata) **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 2 g y en 100 g es de 3 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 1 g y en 100 g es de 1,5 g. No selo de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 430 mg y en 100 es de 661 mg. SELLO DE ADVERTENCIA.

	32.1 **Forma del sello de advertencia**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" FIGURA 5	Ejemplo 6. Saltin Galletas – crackers tradicionales. Porción 32,5 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 1 g y en 100 g es de 3 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No selo de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 270 mg y en 100 es de 830 mg. SELLO DE ADVERTENCIA.
	32.1 **Forma del sello de advertencia**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" FIGURA 5	Ejemplo 7. Galletas chips sabor a chocolate. Porción 40 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 6 g y en 100 g es 15 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 14 g y en 100 g es de 35 g. SELLO DE ADVERTENCIA. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 40 mg en porción y en 100 es 100 mg. No sello de advertencia. Ejemplo 8. Galletas saladas con harina de trigo integral. Porción 26 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g A grasa saturada 1,5 g y en 100 g es de 5,7 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 2 g y en 100 g es de 7,69 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 190 mg en porción y en 100 es 730 mg. SELLO DE ADVERTENCIA. Ejemplo 9. Galletas wafer con crema. Porción 30 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g A grasa saturada 3,5 g y en 100 g es de 11,6 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 10 g y en 100 g es de 33 g. SELLO DE ADVERTENCIA. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 25 mg en porción y en 100 es 83 mg. No sello de advertencia. Ejemplo 10. Pan fit tajado. Porción 39 g (2 rodajas) **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es de 0 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 1 g y en 100 g es de 2,56 g. No sello de advertencia.
	32.1 **Forma del sello de advertencia**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" FIGURA 5	**Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 290 mg en porción y en 100 es 743 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 11. Margarina esparcible. Porción 10 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 5 g y en 100 g es 50 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 100 mg en porción y en 100 es 1000 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 12. Margarina cocina. Porción 14 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es 28,5 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 100 mg en porción y en 100 es 714 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 13. Helado. Porción 50 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 2 g y en 100 g es 4 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 10 g y en 100 g es de 20 g. SELLO DE ADVERTENCIA. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 45 mg en porción y en 100 es 90 mg. No sello de advertencia Ejemplo 14a. Arepa Porción 50 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es de 0 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g.
	32.1 **Forma del sello de advertencia**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" FIGURA 5	Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia.

CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**		**Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 25 mg en porción y en 100 es de 50 mg. No sello de advertencia Ejemplo 14b. Arepa con queso Porción 50 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es de 8 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 210 mg en porción y en 100 es 420 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 14c. Arepa Dulce con queso Porción 50 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es de 8 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 7 g y en 100 g es de 14 g. SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 210 mg en porción y en 100 es 420 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 15. Bebida de coco. Porción de 200 ml **Para el caso de grasa** satura en 3,5 g cuando es líquido en 100 ml Aporta grasa saturada 2 g y en 100 g es de 1 g; No sello de advertencia. **Para el caso de azúcar añadida** 5 ml. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 150 mg** cuando es líquido en 100 ml. Aporta 150 mg en porción y en 100 es de 75 mg. No sello de advertencia. Nota: tiene edulcorante Stevia y según esto no puede usar Sello Positivo.
	32.1 **Forma del sello de advertencia**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" FIGURA 5	Ejemplo 16. Queso fresco semigraso. Porción 30 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 3 g y en 100 g es de 6 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 170 mg en porción y en 100 es 566 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 17. Queso Graso doble crema. Porción 25 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es 16 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 210 mg en porción y en 100 es 840 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 18. Panelitas de dulce con leche y coco. Porción 20 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 3 g y en 100 g es 15 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 8 g y en 100 g es de 40 g. SELLO DE ADVERTECIA. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 30 mg en porción y en 100 es de 150 mg. No sello de advertencia. Ejemplo 19. Lechoneria. Lechona Porción 200 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 10 g y en 100 g es 5 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 780 mg en porción y en 100 es 390mg. No sello de advertencia
	32.1 **Forma del sello de advertencia**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" FIGURA 5	Ejemplo 20. Arequipe. Lechona Porción 30 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 1,5 g y en 100 g es 5 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 15 g y en 100 g es de 50 g. SELLO DE ADEVERTENCIA. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 65 mg en porción y en 100 es 216 mg. No sello de advertencia Ejemplo 21. Panela instantánea. Lechona Porción 13 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es 0 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 10 g y en 100 g es de 77 g. SELLO DE ADEVERTENCIA. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g.

	32.1 **Forma del sello de advertencia**: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" FIGURA 5	Aporta 15 mg en porción y en 100 es 115 mg. No sello de advertencia Ejemplo 22. Almojábana. Lechona Porción 74 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 4 g y en 100 g es 5,4 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia. **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 389 mg porción y en 100 es 525 mg. SELLO DE ADEVERTENCIA Ejemplo 23. Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate instantánea Porción 20 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es 0 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 13 g y en 100 g es de 65 g. SELO DE ADVERTENCIA **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 25 mg porción y en 100 es 125 mg. No sello de advertencia Ejemplo 24. Empanadas de carne. Porción 20 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 0.5 g y en 100 g es 2,5 g; No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 90 mg porción y en 100 es 450 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 25. Yuca congelada. Porción 94 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 3.5 g y en 100 g es 3,7=4 g; SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 330 mg porción y en 100 es 351 mg. No sello de advertencia Ejemplo 26. Arveja congelada. Porción 85 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es 0 g No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 4 g y en 100 g es de 4,7 g. No sello de advertencia **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 95 mg porción y en 100 es 112 mg. No sello de advertencia Ejemplo 27. Crema de champiñones en polvo. Porción 13 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es 0 g No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. No sello de advertencia **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 620 mg porción y en 100 es 4769 mg. SELLO DE ADVERTENCIA Ejemplo 28. Crema de tomate en polvo. Porción 13 g **Para el caso de grasa** satura en 4 g cuando es sólido en 100 g Aporta grasa saturada 0 g y en 100 g es 0 g No sello de advertencia **Para el caso de azúcar añadida** 10 g. Aporta 3 g y en 100 g es de 23 g. SELLO DE ADVERTENCIA **Para el caso sodio 400 mg** cuando es sólido en 100 g. Aporta 540 mg porción y en 100 es 4153 mg. SELLO DE ADVERTENCIA **Conclusión:** alimentos de consumo habitual de la canasta familiar como la leche entera, leche con adición de vitaminas y minerales y leche orgánica, un pan o una galleta de sal o de dulce, o un ponqué, una arepa, arepa con queso fresco o doble crema; o carne en albóndiga, bebida de coco o una panelita de leche y coco llamada cocada, arequipe entre otros por porción que se denota ser parte de una alimentación saludable; cuando se estima por 100 g o ml, lo cataloga con estos SELLOS DE ADVERTENCIA de uno o dos nutrientes por esos valores absolutos que llevan a 100 g o ml; que por tradición no se consume en estas cantidades de 100 y si aportan otros valores nutricionales importantes en el balance de macro y micro nutrientes de la dieta de la comunidad Así mismo, alimentos de tradición en la cultura colombiana como es la Lechona que por su preparación con sal, aporta sodio 780 mg, que corresponde al 39% por porción, pero como se declara por 100 esta baja a 390 mg por 100 g y no tendría sello de advertencia. Es una contradicción de esta norma. En el caso de sopa cremas en polvo de champiñones no es coherente declarar en 100 g. Así mismo para la crema de tomate. De acuerdo con el ejercicio anterior, se recomienda que debe declarar por porción y bajo los valores de referencia nutricional establecidos en una dieta de 2000 calorías al día. Se propone que alto en azúcar y alto en sodio; ya que son los dos nutrientes críticos claramente definidos por la evidencia científica fuerte actualmente; según uno de los últimos estudios que establece la relación causal entre la calidad de la alimentación y las enfermedades no transmisibles según el estudio de carga global de enfermedades realizado por GBD 2017 *Diet Collaborators* (2019). Nutriente de riesgo: sodio y azúcar añadida. Bajo los valores estimados en este proyecto. Grasa saturada debe establecer la calidad de cada uno de los ácidos grasos que la componen y si tiene o no otros nutrientes y biocomponetes como antioxidantes, para que así se beneficie y se lleve a cabo la diferenciación del tipo de grasa saturada aportada en el alimento. Por lo anterior, se establecerá que se defina la composición de la grasa saturada y si aporta ácidos grasos saturados de cadena corta y no contiene ácidos grasos esenciales ni aporta otros biocomponetes, debe aplicar la directriz de grasa saturada como nutriente de riesgo.

CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Articulo 33 Sello Positivo	**Numeral 33.1 Contenidos máximos adicionados o añadidos:** **Ejemplo 1 Bebida de coco** **Para el caso de grasa** satura en 2 g cuando es líquido en 100 ml 200 ml porción aporta grasa saturada 2 g y en 100 g es de 1 g; SELLO POSITIVO. **Para el caso de azúcar añadida** 1 g Para 200 ml porción aporta 0 g y en 100 g es de 0 g. SELLO POSITIVO **Para el caso sodio 40 mg** cuando es líquido en 100 ml. Se tiene 150 mg en porción y en 100 es de 75 mg. NOTA: qué pasa con Sodio, no tiene sello de advertencia, pero tampoco clasifica en sello positivo. ¿Qué pasa entre los rangos de 40 mg a 151mg de sodio en líquido en 100 ml? No tienen opción de hacer declaración de sello alguno en este elemento. Así mismo pasa con los otros dos elementos (grasa saturada y azúcar añadida) tanto en gramos como en líquido; hay rangos. Nota: esta endulzado con Stevia y según la norma no podría usar logo de sello positivo. **Se concluye** que debe declararse sobre porción con los valores estimados en la tabla de los máximos para sello positivo. Y aceptar el uso de edulcorante que han demostrado la seguridad de uso. Se debe permitir el uso de sello positivo.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	**33.3** No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y no calóricos	De acuerdo con la normatividad sanitaria están aprobados a nivel internacional y nacional como aditivos alimentarios bajo un IDA de seguridad, porque se limita su uso en la formulación de productos alimentarios para declaración. A la luz de la evidencia científica a hoy se ha demostrado la seguridad en su uso en alimentos y bebidas. Hoy día se usa el sinergismo que existe técnicamente entre los diferentes edulcorantes naturales y no; calórico y no calóricos para lograr un perfil de sabor optimo en beneficio de un menor calórico del producto.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	**Observaciones finales**	La adopción e implementación de un sistema de etiquetado frontal (de advertencia y sello positivo) amerita ir acompañado de una campaña de información al consumidor para lograr su objetivo en cuanto a lo que significa, consumir un alimento saludable o con advertencia dentro de un contexto de alimentación diaria. Cuál es el plan de socialización y capacitación en los diferentes niveles para garantizar que llega al consumidor final. Y adicionalmente, cuál es el seguimiento del efecto del etiquetado sobre los consumidores con el paso del tiempo para evaluar su efectividad y proponer las medidas educativas y protocolos que sean necesarios para lograr que el consumidor pueda tener la mejor capacidad de elección de sus alimentos El uso de sello positivo no debe usarse para otras declaraciones como son: Sin colesterol, sin grasa trans, sin aditivos o cualquier otro aditivo alimentario permitido que quiera resaltar que no lo contiene y así quiere posicionarse como "saludable".
CTN 049 – Aceites y grasas animales y vegetales comestibles – **Icontec y** CENIPALMA		Se recomienda dejar los requisitos generales de la Res. 333/2011 que enuncian, para dar más claridad al usuario, y evitar una mala interpretación o sesgo: a. Deben basarse en una evidencia científica y el nivel de la prueba debe ser su-ficiente para establecer el tipo de efecto que se declara y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y la evidencia se debe revisar a la luz de nuevos datos. b. Deben efectuarse de forma tal que, permita al público entender la información proporcionada y el significado de esa información con relación a una alimentación diaria. c. La cantidad del alimento que debe consumirse para obtener el beneficio argu-mentado debe ser razonable en el contexto de una alimentación normal. d. Si existen otros factores determinantes para cumplir con los efectos sobre la salud se deben enunciar. Ejemplo: "Ejercicio físico regular y consumo de calcio". e. Si existen otros factores asociados a la enfermedad o trastorno de la salud se debe mencionar que esta depende de otros factores asociados. Ejemplo: "La enfermedad cardiovascular depende de muchos factores. Dietas bajas en grasa y colesterol pueden ayudar a disminuir el riesgo de enfermedad cardiovascular". f. Si el beneficio argumentado se atribuye a un nutriente en el alimento, para el cual se ha establecido un valor de referencia, dicho alimento debe ser: - "Alto en", "buena fuente de" el nutriente, en el caso que se recomiende un incremento en el consumo; o - "Bajo en", "reducido en", o "libre del" nutriente, en el caso que se recomiende una reducción en el consumo. g. Si el efecto anunciado en las declaraciones de propiedades de salud se atribuye a un nutriente o constituyente del alimento, deben estar disponibles los métodos analíticos validados y reconocidos internacionalmente para cuantificar el nutriente o constituyente declarado. h. La expresión de las declaraciones de propiedades de salud debe hacerse en térmi-nos condicionales, utilizando palabras como: "puede"; "podría"; "ayuda"; "contribuye a".
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Artículo 28°. Condiciones específicas	**Artículo 28°.** Condiciones específicas (Considerar como serían los requisitos técnicos de forma para una tabla dual).
CTN 055 - Productos alimenticios diversos **CTN 055 -** Productos alimenticios diversos	Artículo 29°. Formatos de Tabla de Información Nutricional. La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento: a) Vertical estándar; b) Simplificado; c) Tabular y lineal. Artículo 30°. Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional. Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional	**Artículo 29°.** Formatos de Tabla de Información Nutricional. La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento: a) Vertical estándar; b) Simplificado; c) Tabular y lineal. d) Con declaración lateral e) Con declaración dual **Se sugiere incluir estas opciones,** con el fin de incorporar en los modelos la tabla nutricional con declaración dual, debido a que hay productos que requieren una reconstitución para ser consumidos. Para productos importados se acepta que en la etiqueta se incluyan otras tablas nutricionales en donde se indique a que país pertenece cada tabla. (Se sugiere la inclusión del anterior párrafo debido a que es importante que se aclare que va a ser aceptado que los empaques contengan no solo la tabla nutricional con el formato solicitado por las autoridades de Colombia, sino también que podrán contener tablas nutricionales adicionales destinadas para otros mercados y cumpliendo otros formatos). **Artículo 30°.** Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional. Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional. **Incluir figura** para la declaración dual y lateral.

CTN 055 - Productos alimenticios diversos	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado. Tabla No. 14 límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de… a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.	**Artículo 32**. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado. **Tabla No. 14** límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de... a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente. En el caso específico de los alimentos que se consuman reconstituidos, se entendera como solido o liquido, según como sea el producto listo para consumo de acuerdo con las instrucciones de reconstitución indicadas en la etiqueta. **Se sugiere incluir el ultimo** parrafo en el literal a), referente a "productos que deben ser reconstituidos", pues no se van a tomar como se indica en la Tabla 16. Se solicita que se considere el alimento tal como se consume, pues si bien es cierto muchos alimentos se consumen como se vende, no para todos necesariamente es el caso; muchos alimentos se venden concentrados, ya sea en polvo o líquidos, para ser consumidos reconstituidos de acuerdo con las indicaciones dadas por el fabricante. Tomando en consideración otros mercados que ya tienen establecidos su esquema de rotulado frontal, este tema ha sido resuelto indicando cómo debe ser el cálculo considerando el aporte del producto tal como es consumido. En el archivo anexo (incluido al final de esta tabla) se consolidan los modelos internacionales, y el abordaje de los cálculos para establecer los niveles de los nutrientes de interés en Salud pública para Rotulado Frontal.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos	32.1 Forma del sello de advertencia FIGURA 5. Forma del sello frontal de advertencia	**32.1** Forma del sello de advertencia **FIGURA 5. Forma del sello frontal de advertencia** (Se sugiere revisar las figuras para altos en azúcar con el diagrama de azúcar en cubos y el diagrama de grasas saturadas mostrando una margarina, se propone letras sin figura para no estigmatizar los productos).
CTN 055 - Productos alimenticios diversos	32.4 Alimentos envasados exceptuados: Quedan exceptuados del etiquetado frontal de advertencia los productos que están en el parágrafo del del artículo 2 del presente reglamento técnico y los alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares. Parágrafo 1. Se podrá también utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en la propuesta normativa. Paragrafo 2. No se podra utilizar otro sello de advertencia o imagen o logo diferente al que se encuentra establecido en el presente Parágrafo 3. En el caso de envases retornables se podrá utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32. No lo contempla.	32.4 Alimentos envasados exceptuados: Quedan exceptuados del etiquetado frontal de advertencia los productos que están en el parágrafo del del artículo 2 del presente reglamento técnico y los alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares. **32.5** ~~Parágrafo 1.~~ Se podrá también utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en la propuesta normativa. **32.6** ~~Parágrafo 2~~. No se podrá utilizar otro sello de advertencia o imagen o logo diferente al que se encuentra establecido en el presente reglamento técnico. Cuando se traten de productos de un país que tengan su propio sistema de advertencia permitir indicar por medio de una etiqueta complementaria los sellos de advertencia obligatorios en esta Resolución y que se indique que es "Para Colombia", y de esta manera se le da una mayor claridad al consumidor. (Se propone este párrafo para dar mayor claridad al usuario con los productos importados) **32.7** ~~Parágrafo 3~~. En el caso de envases retornables se podrá utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en el presente reglamento técnico, en el artículo 32. (Se sugiere cambiar parágrafos por los numerales propuestos) **32.8** La información nutricional debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso de que en la etiqueta original aparezca la información en un idioma diferente al español, se debe utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible. Este rótulo complementario se puede utilizar en productos importados con etiqueta original en español que requieran expresar la información nutricional, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente reglamento, y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización. Cuando se trate de productos importados que requieran cumplir los requisitos establecidos en el presente reglamento, el etiquetado frontal de advertencia y el sello positivo podrán ajustarse antes, durante o después del proceso de nacionalización. (Propuesta de inclusión – de este último párrafo - por parte de los miembros del CTN 055; y propuesta de inclusión de este numeral – 32.8 – armonizando con la Res. 333 de 2011, numeral 26.1.3).
	Artículo 36. Esquema de certificación de producto: Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema de certificación, acorde con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067 o la que la modifique o sustituya. El importador o fabricante nacional podrá optar por el siguiente esquema de certificación aquí descrito, de común acuerdo con el organismo de certificación acreditado, para obtener el respectivo certificado de conformidad:	**Artículo 36.** Esquema de certificación de producto: Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema de certificación, acorde con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067 o la que la modifique o sustituya.

CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	• Esquema 1a: Este tipo de esquema, una o más muestras del producto se someten a actividades de determinación. Se emite un certificado de conformidad para el tipo de producto, cuyas características se detallan en el certificado mencionado. Este esquema incluye: 1. Selección: incluye planificación, preparación y toma de muestras. Utilizando cualquiera de las siguientes metodologías: ✓ ISO 2859-1:2012 Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Series continúas de lotes. ✓ ISO 2859-2:2012 Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Lotes individuales o aislados. ✓ UNE 66020-1:2001. Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos.	El importador o fabricante nacional podrá optar por el siguiente esquema de certificación aquí descrito, de común acuerdo con el organismo de certificación acreditado, para obtener el respectivo certificado de conformidad: • **Esquema 1a:** Este tipo de esquema, una o más muestras del producto se someten a actividades de determinación. Se emite un certificado de conformidad para el tipo de producto, cuyas características se detallan en el certificado mencionado. Este esquema incluye: 1. Selección: incluye planificación, preparación y toma de muestras. Utilizando cualquiera de las siguientes metodologías: ✓ ISO 2859-1:2012 Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Series continúas de lotes. ✓ ISO 2859-2:2012 Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Lotes individuales o aislados. ✓ UNE 66020-1:2001. Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. (**Se sugiere al Ministerio** que se indique en el presente reglamento el modelo de certificación de conformidad citado en la **Resolución 0689 de 2016** de detergentes en su artículo 8 que señala: "***Declaración para demostrar la conformidad*** *: previamente a la puesta en circulación o importación de los productos objeto de la presente resolución, los fabricantes o importadores deberán presentar ante las autoridades competentes de que trata el artículo X, la declaración de conformidad de primera parte, en los términos y condiciones de la norma técnica colombiana NTC/ISO/IEC 17050 parte 1 y 2 (en su versión actual), en la que se demuestre la conformidad de tales productos con el presente reglamento técnico. Como documentos de soporte de la declaración a la que se refiere el párrafo anterior, deberán aportarse los resultados de ensayo de laboratorio conforme a lo establecido en el artículo XXX de la presente resolución* "). Se podrá aceptar el certificado de conformidad de primera parte por una única vez mientras la formulación del producto no cambie. (**Se sugiere dado lo anterior**, también incluir el presente párrafo, después de la "***Declaración para demostrar la conformidad"***).
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	Artículo 36. Esquema de certificación de producto: Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema de certificación, acorde con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067 o la que la modifique o sustituya. Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos …	Artículo 36. Esquema de certificación de producto: Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema de certificación, acorde con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067 o la que la modifique o sustituya. Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos Azúcares añadidos 1. A.O.A.C. 998.18. Espectrometría de masas por coeficiente de isótopos del carbono. 2. A.O.A.C. Official Method 980.13 Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose in Milk Chocolate Liquid Chromatographic Method. 3. A.O.A.C. Official Method 977.20 Separation of Sugars in Honey Liquid Chromatographic Method First Action 1977. 4. A.O.A.C. 945.66-1945. Total reducing sugars. Es importante considerar que, si el alimento no tiene azúcares intrínsecos, los azúcares añadidos se igualan a los azúcares totales (ejemplo: bebidas gaseosas). Para lo cual se puedes usar métodos volumétricos, sacarímetricos y/o refractométricos, de acuerdo ~~a~~ con lo establecido en los métodos oficiales de la A.O.A.C. **Se sugiere revisar**, No existe un método analítico para la determinación de azúcar añadido, este se saca por calculo. Los métodos aquí referenciados están para azucares totales. Se debe revisar metodologías analíticas por cada matriz de alimentos, se pueden mencionar algunos métodos, pero esto va a depender del alimento. Incluir: Se podrán emplear otros métodos analíticos internacionalmente aceptados y válidos para la matriz de alimentos, dando preferencia a métodos normalizados. **Lo anterior se sustenta en: que l**os métodos establecidos para Grasas saturadas y para Sodio, son adecuados para el propósito. Sin embargo, los métodos indicados para azúcares añadidos no son específicos para lo que se busca soportar en el rotulado frontal. 1) Cuando hacemos un análisis de producto no es posible diferenciar los" azúcares añadidos" de los demás azúcares. Todos son idénticos desde el punto de vista analítico. La única forma de evaluar el "azúcar añadido" es realizar la evaluación a partir de la receta. 2) METODOS APLICABLES A AZUCARES TOTALES En la definición de azúcares se incluyen todos mono y disacáridos. Tener un solo método para abordar eso es una tarea compleja: estamos hablando de cientos de posibles compuestos con más o menos el mismo peso molecular. Entonces, el enfoque pragmático del análisis del azúcar es seleccionar un método que determine el contenido de los azúcares que se encuentran comúnmente en los alimentos y que nos proporcione alrededor de 4 kcal / g de energía. Esa lista es mucho más manejable: glucosa, galactosa, fructosa, sacarosa, lactosa, maltosa. Para los productos que no contienen leche o ingredientes derivados de la leche, incluso podemos reducir esa lista a: glucosa, fructosa, sacarosa y maltosa. Sin embargo, debemos estar preparados para adaptarnos al entorno cambiante, por lo que, si bien hoy esos pueden ser los analitos para seguir, mañana puede haber algunos adicionales (por ejemplo, probablemente ya debamos considerar la isomaltulosa y la isomaltosa). Hay muchos métodos disponibles para el análisis de azúcares en diferentes productos, pero probablemente puedan agruparse según la tecnología subyacente: (A) Métodos basados en HPLC-RI utilizando una columna con fase amino estacionaria. Todos estos métodos utilizan condiciones de HPLC similares. La fase estacionaria puede estar basada en sílice o polímero con un grupo funcional amino. La fase móvil es agua / acetonitrilo típicamente con una relación entre 30/70 y 15/85. Normalmente, estos métodos se pueden utilizar para determinar glucosa, fructosa, sacarosa, lactosa y maltosa. La galactosa generalmente no se separa bien de la glucosa, por lo que cuando la galactosa está presente en una muestra, estos métodos no son adecuados. Los métodos de ejemplo basados en esta tecnología incluyen: AOAC 977.20, AOAC 980.13, AOAC 982.14, (B) Métodos basados en HPAEC-PAD Estos métodos utilizan detección amperométrica pulsada, que es más sensible que RI y que se puede utilizar con elución en gradiente. Las columnas están diseñadas para trabajar a pH alto y la fase móvil normalmente contiene hidróxido de sodio. A pH alto, los azúcares se ionizan en solución y pueden separarse mediante cromatografía de intercambio aniónico. Estos métodos tienen la capacidad de separar muchos mono y disacáridos diferentes en una sola ejecución, incluidos glucosa, galactosa, fructosa, sacarosa, lactosa y maltosa, y en ambos AOAC se están desarrollando nuevos métodos basados en esta tecnología (AOAC 2018.16 - Método de primera acción) e ISO (ISO / FDIS 22184), pero ya se utilizan comúnmente en los laboratorios de pruebas de rutina. (C) Métodos basados en reacciones en cascada enzimáticas Estos métodos generalmente usan enzimas que interactúan específicamente con un monosacárido de interés para medir ese monosacárido. Se pueden combinar varias reacciones para medir específicamente glucosa, galactosa y fructosa. En combinación con enzimas que hidrolizan sacarosa o lactosa, se pueden utilizar una serie de reacciones para determinar los azúcares individuales presentes. Sin embargo, siempre se debe tener cuidado de considerar las interferencias de otras sustancias a base de carbohidratos presentes que, en algunos casos, pueden interferir con el análisis (por ejemplo, presencia de inulina / FOS cuando se intenta determinar la sacarosa, etc.). Estos métodos se utilizan normalmente para la determinación de lactosa en productos lácteos, p. ISO 5765-1, ISO 5765-2, AOAC 984.15

		(D) Métodos basados en polarimetría Estos métodos utilizan la capacidad de los azúcares para rotar el plano de la luz polarizada. Es una herramienta simple y rápida, pero tiene una aplicación limitada, ya que solo se puede usar si hay un solo azúcar presente en la muestra, o en algunos casos cuando hay 2 azúcares presentes. A menudo se utiliza para determinar el contenido de azúcar de la leche condensada azucarada y para comprobar la calidad de la sacarosa. Los métodos de ejemplo incluyen ISO 2911, AOAC 920.115, AOAC 925.46, AOAC 925.47, AOAC 925.48. <u>MÉTODOS NO APLICABLES</u> Los métodos de reducción de azúcar (como AOAC 923.09, ISO 5377) miden azúcares reductores, no azúcares. En general, no son adecuados para la determinación de azúcares en productos alimenticios ya que reaccionarán todos los carbohidratos con extremos reductores, incluidas maltodextrinas, almidón, fibras dietéticas, oligosacáridos no digeribles como FOS, GOS, dextrinas resistentes, etc. Además, la presencia de otras sustancias con la capacidad de reducir Cu2 + a Cu1 + pueden llevar a una sobreestimación del contenido de azúcar reductor. Estos métodos se usan típicamente para determinar los equivalentes de dextrosa (DE) de jarabes de glucosa y maltodextrinas, pero no deben aplicarse a productos terminados. Los métodos que utilizan espectrometría de masas de relación de isótopos (como AOAC 998.12) tienen como objetivo observar la relación de 12C a 13C para determinar la autenticidad de ciertos productos básicos. AOAC 998.12 (no el AOAC 998.18) que indica la norma está diseñado específicamente para detectar la adulteración de la miel con azúcar proveniente de plantas C-4 (como la caña de azúcar) porque la proporción de 12C a 13C en los azúcares de la caña de azúcar es diferente a la de los azúcares de la miel. Dichos métodos no están diseñados para determinar el contenido de azúcar de un producto y tampoco pueden usarse para determinar los "azúcares añadidos" en un producto alimenticio.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos	Artículo 36. Esquema de certificación de producto: Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema de certificación, acorde con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067 o la que la modifique o sustituya. Tabla 16. Metodos analiticos para la determinacion de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos …	<u>Grasa saturada</u> 1. Método A.O.A.C. oficial 996.06: (Total, Saturated, and Unsaturated) in Foods.2001. 2. Método A.O.A.C.S. Oficial Ce 1h-05: Determination of cis-, trans-, Saturated, Monounsaturated and Polyunsaturated Fatty Acids in Vegetable or Non-Ruminant Animal Oils and Fats by Capillary GLC. 2009 En alimentos que no contienen grasa, puede considerarse el resultado de grasa total para verificación de la información de la tabla nutricional y aplicabilidad del sello de alto en grasa saturada. No tendría sentido realizar todo el perfil lipídico para respaldar el resultado de grasa saturada. Incluir una nota al final de la tabla de metodologías: **Nota:** En matrices de alimentos que no contienen ningún tipo de grasa, se aceptará el resultado de grasa total para verificación de la información de la tabla nutricional y aplicabilidad del sello de alto en grasa saturada.
CTN 055 - Productos alimenticios diversos	**Otras consideraciones** a tener en cuenta en el cuerpo del reglamento: 1. Revisar tamaño de fuentes para las tablas y sellos; 2. **La herramienta de las guías alimentarias** debería coincidir con las diferentes tablas indicadas en el presente reglamento; 3. **Se debe contemplar el %VD** (porcentaje de valor diario), es un soporte para nutricionistas y para pacientes; 4. Se sugiere mantener la Res. 333 de 2011 con adición a un capitulo sobre rotulado frontal, y no cambiar de manera tan radical esta resolución, cuando la industria en general esta afectada por la pandemia Covid-19; 5. **Fuente técnica de los parámetros** empleados que se tuvieron en cuenta para cambiar la tabla de referencia de nutrientes; Revisar: sustento de la disminución de Zinc y hierro, y la eliminación de Vitamina C de las tablas de nutrientes (La RIEN son recomendaciones dadas a la población en general, y no para la industria y para rotulado nutricional); 6. **En la tabla nutricional se le debe dar relevancia a los nutrientes que están en déficit en la población colombiana;** 7. Se sugiere al final del estudio una corrección de estilo, para dar tratamiento a los comentarios editoriales.	
CTN 055 - Productos alimenticios diversos - **Icontec**	**Evaluación de conformidad**	Respeto a los artículos 34 y 35 del presente reglamento, **se sugiere tener en cuenta** las siguientes consideraciones, manifestadas por los miembros del CTN 055 y que se entienden deben estar consideradas en el AIN: - Disponibilidad de laboratorios acreditados para los análisis que contempla esta resolución; - Tiempo de preparación de los Organismos de Certificación, para llevar a cabo esta actividad; - Tiempos de los ensayos de laboratorio y costos; - Capacidad del Organismo nacional de vigilancia y control para ejecutar las actividades de vigilancia; - Disponibilidad de Organismos de Certificación en el país aprobados por ONAC, para llevar acabo la actividad de certificación producto; - Revisión del tipo de esquema de evaluación de la conformidad que mejor aplique; - El tiempo de vigencia de un certificado de conformidad. Evaluar si este certificado de conformidad sobre la etiqueta/rotulo se da por producto o por presentación; - Como se evaluaría la conformidad a los productos importados, y como se evaluaría aquellos productos importados que traen certificaciones de conformidad; - Si se aceptan certificados de primera parte se sugiere que no pierdan su vigencia en 30 días calendario, ya que su vigencia debería estar dada mientras se mantenga la misma formulación del producto - En cuanto a ciclos de certificación, se sugiere que se puedan definir los términos de su vigencia, para lo cual se podría prever el primer ciclo a 3 años, un segundo ciclo a 5 años, con vigilancia anual; - Considerar qué pasa con aquellos certificados de conformidad, si se cambia la formulación de un producto, o si se cambia un producto dentro de una formulación; - Se sugiere revisar otros referentes internacionales que tenga en cuenta este requisito. Se sugiere revisar la experiencia de Ecuador (que comenzaron con productos importados, y es voluntario); - En la NOM 051 de México, la evaluación de la conformidad es voluntaria; - La Industria de alimentos es muy dinámica y el producto se reformula permanentemente, por lo que no queda claro cómo sería la evaluación de la conformidad del rotulado nutricional para esta clase de productos. - Se sugiere revisar el referencial que aplicaría para la certificación, es decir si se haría por producto/proceso/servicio o por Inspección. Se considera importante conocer que quiere cubrir el Ministerio (sobre el particular se recomienda no seguir el esquema de certificación tipo 1ª; México da la opción a emplear el esquema por inspección).
Pollos El Bucanero S.A.	Art 2 parágrafo c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos).	Los productos cárnicos que se someten a técnicas de Marinacion quedan dentro de las excepciones del parágrafo c
Pollos El Bucanero S.A.	Art 9 Tabla 1. Expresión de valores	En la tabla de aproximaciones lo hacen con valores que son fácilmente aproximables, pero que pasa con

Pollos El Bucanero S.A.	Art 10, 10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.	No es clara la expresión del número de porciones debe estar declarado en la cara principal. Usualmente esta declaración se realiza en la tabla nutricional y esta no está determinada que sea en la cara principal. Este ítem indica que la declaración de la tabla nutricional deberá estar en la cara principal o solo la descripción de porciones por ejemplo junto al contenido neto. ¿Esta deberá cumplir alguna especificación de tamaños de letras como el contenido neto o no?
Pollos El Bucanero S.A.	Artículo 12°.	En la tabla de las porciones la resolución anterior especificaba un valor de 80 g porción de pollo en esta
Pollos El Bucanero S.A.	10.5.3. Sodio. Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos por 100 g y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.	La declaración de sodio deberá hacerse para que tipo de productos, como aplica para productos que nos y venden Porcionado como un pollo entero marinado o por ejemplo para una pechuga marinada que a nivel de consumidor se puede fraccionar en porciones muy diferentes según el consumidor. O estos están exentos de la declaración.
Pollos El Bucanero S.A.	12.6 Porciones de alimentos	Considero valiosa la explicación que realizan en esta versión para el cálculo de porciones y los ejemplos,
Pollos El Bucanero S.A.	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.	Se generará algún anexo como base de las dimensiones permitidas y/o requeridas.
Pollos El Bucanero S.A.		En la resolución 333 art 14.1.4. se hacía referencia a las cantidades de grasa total, grasa saturada,
Pollos El Bucanero S.A.	Artículo 30°. Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional. Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional:	Las cantidades potasio, calcio se deben enumerar y expresarse en miligramos o microgramos en la tabla nutricional como una línea aparte.
SIC	CONSIDERANDO Que de acuerdo a lo señalado en los artículos 9, 11, 23 y 24 del Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables por las condiciones de calidad o idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento.	El Decreto 3466 de 1982 se encuentra derogado. Actualmente, el Estatuto del Consumidor está contenido en la Ley 1480 de 2011. Se sugiere amablemente corregir la referencia normativa y el contenido del considerando señalado.
	CONSIDERANDO Que el Decreto 1112 de 1996 crea el Sistema Nacional de Información sobre Medidas de Normalización y Procedimientos de Evaluación de la Conformidad y dicta normas para armonizar la expedición de reglamentos técnicos.	Se sugiere revisar la vigencia de la normatividad referenciada, toda vez que el Subsistema Nacional de la Calidad, que incluye todo lo relacionado con normalización y evaluación de la conformidad, fue organizado mediante el Decreto 1074 de 2015, modificado por el Decreto 1595 de 2015.
SIC	CONSIDERANDO Que con base en lo establecido en el Decreto 2522 de 2000, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Resolución 03742 de 2001 señalando los criterios y condiciones que deben cumplir para la expedición de reglamentos técnicos, de conformidad con lo previsto en el artículo 7o del Decreto 2269 de 1993, en virtud del cual 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.	La normatividad referenciada se encuentra derogada. Actualmente, en el Decreto 1074 de 2015, modificado por el Decreto 1595 de 2015 se estipulan las reglas sobre reglamentación técnica, incluyendo los requisitos y el procedimiento para emitir reglamentos técnicos. Se sugiere amablemente corregir la referencia normativa indicada.
SIC	Articulo 2. Campo de aplicación e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2). g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso; bocadillo veleño; gelatinas de pata, cocadas, herpos.	En primer lugar, si bien este proyecto de reglamento técnico aborda aspectos regulatorios con objetivos propios, es conveniente precisar que no puede en modo alguno llegar a afectar el régimen específico del Registro Nacional de la Propiedad Industrial. Es decir, buscando una debida articulación normativa, se debe tener claridad de los límites de cada uno de los regímenes, evitando que eventualmente se presenten intromisiones en aspectos ajenos al ámbito de competencia de cada regulación. De ahí que, respetuosamente se sugiere indicar dentro del cuerpo normativo del Proyecto que las La segunda observación sería relativa a no emplear dentro del texto normativo alusiones a denominaciones de origen como ejemplos de alimentos artesanales, concretamente en lo relativo al bocadillo veleño. En efecto, es importante recordar que las denominaciones de origen son una categoría de signo distintivo expresamente regulada por la Decisión 486 de 2000. El "Bocadillo Veleño" es una denominación de origen protegida en Colombia mediante Resoluciones No. 35076 y 35563 de 2017. El uso de dicha denominación queda reservado para aquellas personas que expresamente se encuentren autorizadas para ello por la entidad delegada para autorizar el uso de la denominación de origen. Por lo anterior, y con el objetivo de brindar protección a la denominación de origen referida, se propone reemplazar la expresión "bocadillo veleño" por la de Por lo expuesto, se propone la siguiente redacción: **Artículo 2°. *Campo de aplicación.*** Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional. Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial.

		c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos). d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm^2). f) Sucedáneos de la sal. g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, ***bocadillo de guayaba*** , gelatina de pata, cocadas, hernos (…) Por último, se sugiere corregir escritura, debe ir separada la cantidad del símbolo de la unidad de medida 25 cm^2. Ello, según lo previsto en el Sistema Internacional de Unidades (SI).
SIC	Artículo 10 Condiciones generales para la declaración de nutrientes 10.5. 6 - 10.7	Revisar numeración ya que del numeral 10.5.6 pasa al numeral 10.7.
SIC	Artículo 10 10.7.2 Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g	Corregir escritura, debe ir separada la cantidad del símbolo de la unidad de medida 100 g.
SIC	Artículo 12 Tamaños y características de las porciones Tabla 4 y 5	Corregir escritura de la cantidad de referencia (debe ir separada la cantidad del símbolo de la unidad de medida). Especificar la cantidad en gramos y/o mililitros de una cucharada, cucharadita, taza, toda vez que estas corresponden a "medidas caseras" que no hacen parte del Sistema Internacional de Unidades -SI exigible en Colombia, y por ende no sería claro para un consumidor a cuánto corresponde una cucharada, cucharadita o taza.
SIC	Artículo 13. Equivalencias de las medidas caseras comunes.	Las medidas caseras deberían estar expresadas en gramos y mililitros, no solo en mililitros o solo en gramos, toda vez que como dichas medidas caseras no hacen parte del Sistema Internacional de Unidades -SI, es más claro para un consumidor saber a cuánto corresponde una cucharada, cucharadita o taza.
SIC	Artículo 14 Abreviaturas permitidas. Tabla 7	La abreviatura de mililitro se encuentra mal escrita. Debe ser ml Se sugiere revisar las demás abreviaturas.
SIC	Artículo 15. Valores diarios de referencia Tabla 8	La tabla se encuentra cortada y no es posible leer el contenido de esta completamente.
SIC	Artículo 19. Términos o descripciones permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes Tabla 9, Tabla 10 y Tabla 12	La tabla se encuentra cortada y no es posible leer el contenido de esta.
SIC	Artículo 30. Especificaciones de los formatos de tabla de información nutricional Figura 1, 2 y 3	La tabla se encuentra cortada y no es posible leer el contenido de esta. Corregir la escritura, debe ir separada la cantidad del símbolo de la unidad de medida. Corregir la escritura de cm^2.
SIC	Artículo nuevo.	Conforme a lo establecido en el artículo 2 Campo de aplicación del proyecto, se sugiere incluir el siguiente articulado: **Artículo 44. *Disposición final.*** Las disposiciones contenidas en el presente Reglamento se aplicarán sin perjuicio de las normas aplicables en materia de propiedad industrial.
SIC	General	Revisar en todo el documento las cantidades: deben ir separadas las cantidades del símbolo de la unidad de medida. Lo textos entre comillas deberían ir en cursiva.
ALANUR	Artículo 2°. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados o empacados para ser ofrecidos al consumidor final, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional. Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial. c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos). d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2). f) Sucedáneos de la sal. g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, hernos	Hay que aclarar que esta norma aplica para alimentos para consumo humano envasados o empacados para ofrecerlos al consumidor. Artículo 2°. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados o empacados para ser ofrecidos al consumidor final, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional. Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial. c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos). d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias.
ALANUR	• Artículo 3°. Definiciones	Incluir: -la definición del Codex Alimentarius para probióticos: "Microorganismos vivos que, cuando se administran en cantidades apropiadas, confieren al huesped un beneficio para la salud." Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2006). Probióticos en los alimentos. -la definición de prebióticos del último consenso de prebióticos: "Un sustrato que es utilizado selectivamente por microorganismos huéspedes que confieren un beneficio para la salud." Gibson, G., Hutkins, R., Sanders, M., Prescott, S., Reimer, R., & Salminen, S. et al. (2017). Expert consensus document: The -La definición de simbiótico que existía anteriormente en la Res. 333: "Simbióticos. Se entiende como la combinación de sustancias prebióticas con cultivos probióticos que se encuentran presentes en un mismo alimento."
ALANUR	• Artículo 3°. Definiciones definición de Fortificación	La definición propuesta considera la fortificación únicamente con el propósito de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de población, múltiples países usan la definición de la OMS para de este punto permitiéndose tanto la fortificación
	• Artículo 3°. Definiciones	• Valores de referencia de nutrientes (VRN) o valor de referencia. No es claro de donde proviene el VRN. Se sugiere que en un articulado posterior se desarrolle como se llega al valor ponderado calculado.
	• Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere	No es claro que es un tiempo de comida ni tampoco es claro porque se prohíbe el reemplazo de este cuando existen normas de CODEX que reglamentan este tipo de alimentos. Sugerimos eliminar esta prohibición ya que CODEX plantea en sus estándares alimentos de régimen especial para el remplazo de comidas. CODEX-STAN181-1991. No hay definición sobre un tiempo de comida, un alimento puede ser un refrigerio o snack, adicionalmente un alimento congelado puede ser una cena completa, por lo que no se entiende porque un alimento no puede reemplazar un tiempo de comida
	6.4 Que las Asociaciones (Medicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo	No es claro la prohibición, no hay justificación para esta prohibición y no se entiende en cuenta que las asociaciones de profesionales tienen criterios estandarizados para realizar esta tipo de evaluaciones
	Artículo 8°. Declaración y forma de presentación de los nutrientes.	Hay que aclarar que los nutrientes están listados en otros artículos y no en el a.
	En la tabla de información nutricional únicamente se permite la	Artículo 8°. Declaración y forma de presentación de los nutrientes. En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los
	Artículo 9o. Expresión de los valores.	Incluir "Azúcares añadidos" en la tabla 2. con un valor "Menor o igual que 1 g".
	• Artículo 10° La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción	Para productos porcionados para reconstituir, tipo snack o de porciones pequeñas, 100g es una unidad confusa para el consumidor ya que este no puede medir en términos prácticos 100 gramos, el peso de una barra de snack va de 20g a 80g esto hace que 100g sea una información al consumidor que no le da ninguna claridad para su consumo, en el caso de productos para reconstituir las porciones pueden ir desde reconstituir un sobre (3 o 4 gramos) hasta por

ALANUR		cucharada sopera (20 g a 30 g) generando la misma confusión al consumidor.
	• Artículo 10° literal b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína	Los nutrientes de origen natural varían en una mayor medida su contenido nutricional comparado con la adición de ingredientes aislados o sintéticos, además son más propensos a la degradación durante los procesos de transformación del alimento por su condición natural.
		Hay que aclarar que la declaración de que la declaración se puede hacer tanto por 100g para alimentos sólidos y semisólidos y 100 ml para alimentos líquidos. Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:
	• Artículo 10°. 10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales	Para productos porcionados para reconstituir, tipo snack o de porciones pequeñas, 100g es una unidad que no refleja la verdadera naturaleza de los aportes nutricionales. En estos casos al ser productos nutricionalmente densos la extrapolación a 100gramos puede confundir al consumidor.
		Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento
	Artículo 16.1.3 literal b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo con el artículo 32 del presente reglamento técnico.	Este artículo va en contravía del espíritu de la norma en donde se pretende que el consumidor tome decisiones informadas y conscientes frente a los beneficios y riesgos de los productos. Es importante mantener vigente la opción de que los alimentos fortificados puedan comunicar la adición de nutrimentos, de modo que los consumidores cuenten con información completa y veraz sobre el aporte general de nutrimentos de un producto. La restricción de la comunicación sobre el contenido y beneficios asociados a micronutrientes y otros compuestos, podría generar un sesgo potencial en la información brindada al consumidor con lo que dicha iniciativa no estaría cumpliendo del todo con los fundamentos con los que fue propuesta, entre los que se encuentra mejorar la toma de decisiones respecto a los hábitos de consumo.
	• Capítulo III Valores diarios de referencia de nutrientes	No se establecieron valores de referencia para nutrientes de interés en salud pública como el flúor, cromo, biotina, molibdeno, manganeso, cloro, todos estos micronutrientes y oligoelementos se encuentra actualmente en productos comercializados, poniendo en riesgo y en necesidad de reformular todos los
	Artículo 15.	Se redujeron los VRN para Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, Vitamina B6, Vitamina B12, Vitamina E, Vitamina K, Fósforo, Magnesio, Zinc, Cobre, Ácido Pantotenico frente a la resolución 333, esto lleva a reformulación de los productos que se encuentran comercializados actualmente.
		Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes Tabla 8. Aporte dietético recomendado
ALANUR	numeral 10.5.6.	...cuando se han establecido valores de referencia en el capítulo IV ...en el capítulo III de este reglamento
	16.1.1	Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se realicen con base en los valores diarios de referencia en el presente reglamento técnico.
	parágrafo.	Los compuestos vitamínicos o sales minerales no especificados en la tabla 11, deberán ser aprobados por el INVIMA Se aprobarán también aquellos compuestos vitamínicos o sales minerales, incluidos en listados de referencia reconocidos como, FDA (Estados Unidos)
	Artículo 19.8.2 Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos. Los alimentos podrán fortificarse por uno o más de los nutrientes esenciales indicados a continuación, los compuestos vitamínicos y sales minerales deben ser los especificados en la siguiente tabla. Tabla 11.	Se desconoce porque y cuál es la fuente del listado con los Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar, hay mucho más nutrientes usados actualmente, y referir a listados internacionales, los litados fijos no son prácticos y frenan la innovación. El listado deja por fuera las fuentes naturales de nutrientes tales como concentrados de frutas, verduras o fuentes minerales como posibles fuentes de fortificación de nutrientes. Eliminar la tabla 11 y modificar el numeral c) del artículo 19.8.1 quedando así: "Las fuentes de los nutrientes esenciales pueden ser naturales o sintéticas, y su selección debe basarse en consideraciones como la seguridad y la biodisponibilidad. Además, los criterios de pureza deben tener en cuenta la normativa nacional o en su defecto las normas FAO/OMS, los libros de farmacopea internacionales, EFSA o normas internacionales reconocidas" Adicionalmente el artículo 19.8.1 establece una generalidad que permite tener una referencia de ingredientes más acorde con las tendencias internacionales en donde se establece que "Las fuentes de los nutrientes esenciales pueden ser naturales o sintéticas, y su selección debe basarse en consideraciones como la seguridad y la biodisponibilidad. Además, los criterios de pureza deben tener en cuenta la normativa nacional o en su defecto las normas FAO/OMS, los libros de farmacopea o normas internacionales reconocidas"
	Artículo 19 Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida	Se desconoce de dónde sale esta información, ya que los valores máximos no están considerando ni siquiera el 100% del VRN establecido en el mismo borrador de resolución. Obligaría a reformular. No hay estándares internacionales que guíen este rango y es un obstáculo técnico al comercio mundial.
	Articulo 19.1 y subsecuentes	Los cálculos de buena fuente, bajo alto y etc. deben ser ajustados por porción, Para productos porcionados para reconstituir, tipo snack o de porciones pequeñas, 100g es una unidad confusa para el consumidor ya que no comunica la realidad del aporte nutricional que se realiza por porción. Para productos a reconstituir sugerimos la siguiente consideración "En los productos destinados a ser reconstituidos o que requieran preparación antes de ser consumidos, los cálculos deben realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta."
ALANUR	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: literal a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o	Para productos porcionados para reconstituir, tipo snack o de porciones pequeñas, 100g o 100mL es una unidad confusa para el consumidor ya que este no puede medir en términos prácticos.
	Artículo 33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y no calóricos	No existe justificación científica para la restricción frente a edulcorantes calóricos y no calóricos. El contenido de edulcorantes no hace menos bueno a un producto que tiene ya las características intrínsecas para poder tener un sello positivo, eliminar restricción.
	Artículo 35. y 34 certificado de conformidad	Este proceso se constituye en un obstáculo técnico al comercio, el impacto económico de buscar nuevamente una certificación por parte de un tercero. Más cuando ya para poder hacer todo el proceso de desarrollo de etiquetas y tabla nutricional se ha incurrido en gastos de análisis bromatológico. Países como Ecuador ha implementado el certificado de conformidad de primera parte de manera exitosa. El Reconocimiento por la ONAC hace que múltiples laboratorios certificados con ISO 17025 pero que no son acreditados por ningún miembro de la IAF no puedan participar activamente en el proceso de revisión de los estándares críticos. Modificar este punto en el sentido que el certificado de conformidad debería ser un certificado de primera parte y no por parte de un tercero. Con el análisis de un laboratorio que cumpla con la 17025 pero no debe estar reconocido por la ONAC. Adicionalmente el punto el articulo 34 indica "mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33" con lo cual el haber hecho los análisis para garantizar los requisitos descritos en los artículos previamente garantiza que la base analítica es lo suficiente robusta para poder garantizar el apropiado rotulado frontal de advertencias.
	Artículo 40. Autorización para el agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos El agotamiento de etiquetas y uso de adhesivos deben ser autorizados por el INVIMA, de conformidad con el procedimiento que para el efecto esta entidad señale	Teniendo en cuenta que la autorización de etiquetas es un proceso voluntario en Colombia, no hace sentido tener un artículo para el agotamiento de estas, así como de poner en condiciones desiguales a los importadores frente a la necesidad de solicitar autorizaciones para adhesivos. Eliminar este ítem
	Capítulo V Declaraciones de propiedades de salud.	No se incluyen las declaraciones autorizadas en los artículos 22 y 23 de la Resolución 333 de 2011: -ARTÍCULO 22. Declaraciones de propiedades de otras funciones. Específicamente las declaraciones generales para probióticos y prebióticos. -ARTÍCULO 23. Declaraciones de propiedades de salud relacionadas con reducción de riesgos de enfermedad. Especialmente aquellas relacionadas con: *Calcio y osteoporosis. *Sodio e hipertensión. *Grasa y cáncer. *Grasa saturada y colesterol y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

ALANUR		*Fibra dietaria proveniente de cereales, leguminosas, frutas o verduras y la reducción del riesgo de cáncer. *Frutas, verduras cereales y leguminosas que contienen fibra dietaria, especialmente fibra soluble, y el riesgo de enfermedad cardiovascular. *Frutas, verduras y la reducción del riesgo de cáncer. *Folatos y defectos del conducto neural. *Carbohidratos no cariogénicos edulcorantes y la caries dental. *Fibra soluble de algunos alimentos y el riesgo de enfermedad cardiovascular. *Proteína de soya y el riesgo de enfermedad cardiovascular. *Ésteres de esteroles o de estanoles de origen vegetal y el riesgo de enfermedad cardiovascular. Nuevos artículos (básicamente los mismos que están en la Resolución 333 de 2011):
ANDI fragancias		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. De acuerdo con el objeto y campo de aplicación, se entiende que la declaración nutricional está destinada al consumidor final del producto alimenticio, es decir; al público en general para que este, tenga información detallada del alimento y pueda decidir si lo consume o no. Dentro de las definiciones que encontramos en la legislación colombiana y especialmente en la sanitaria, hay una diferencia entre proveedor/productor y Usuario / consumidor que no es comúnmente conocida y podría generar confusión en la interpretación que se haga de "consumidor" en el presente proyecto normativo. Sugerimos que se incluya dentro de las excepciones del marco de esta reglamentación a las materias primas e ingredientes secundarios y entre ellos los aditivos alimentarios destinados al uso industrial que no se venden bajo registro sanitario y que en consecuencia no están al alcance del consumidor final. **También podría ser de utilidad incluir una definición de" Consumidor" donde se especifique que hace referencia al consumidor final que adquiere productos empacados que cuentan con la autorización de INVIMA para su** Referencias normativas: Ley 1480 de 2012: Artículo 5. Definiciones: 3. Consumidor o usuario. Toda persona natural o jurídica que, como destinatario final, adquiera, disfrute o utilice un determinado producto, cualquiera que sea su naturaleza para la satisfacción de una necesidad propia, privada, familiar o doméstica y empresarial cuando no esté ligada intrínsecamente a su actividad económica. Se entenderá incluido en el concepto de Resolución 1229 de 2013: Articulo 4 : 3. Proveedor/ productor: Toda persona natural o jurídica, entidad e institución, que produzca o provea bienes y servicios normados como objetivo de vigilancia y control sanitario, o que por naturaleza de su actividad productiva sea potencial 4. Usuario/ Consumidor: Toda persona natural o jurídica, entidad e institución, que use o consuma bienes y servicios objeto de vigilancia y control; o provea y/o demande información del sistema de inspección, vigilancia y control. **Propuesta de redacción:** **Parágrafo.** Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial. c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos). d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2). f) Sucedáneos de la sal. g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos. h) Materias primas, insumos e ingredientes secundarios destinados a la industria de alimentos.
ANDI fragancias		Definiciones: **Azúcares añadidos:** son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por **Azúcares libres:** nutriente definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique *"los azúcares libres incluyen los monosacáridos y los disacáridos añadidos intencionalmente a los alimentos y las bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor (sacarosa, jarabe de maíz alto en fructosa, jarabe de malta, miel y melaza) más los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes, los jugos de frutas y los concentrados de jugos de frutas."* Inquietud: ¿Cuál es la diferencia entre la definición de azucares añadidos y azucares libres?
ANDI fragancias		**Artículo 6°. *Prohibiciones en el etiquetado nutricional* .** En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones: 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere. Observación: La redacción utilizando la frase " un tiempo de comida" podría no entenderse . Podría cambiar la redacción: "sustituir alguna de las principales comidas de día "…. Desayuno, almuerzo o comida…
ANDI fragancias		**Artículo 10°. *Condiciones generales para la declaración de nutrientes.*** La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales: 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción. Observación: Para mayor compresión del consumidor sería mejor la declaración por porción. 10.7 **Nutrientes de declaración opcional.** Se podrán declarar opcionalmente los nutrientes indicados a continuación. No obstante, cualquier declaración de propiedad nutricional sobre los mismos implica que la declaración del nutriente deja de ser 10.7.1 **Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes.** Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes, deben expresarse de acuerdo con los siguientes Partiendo de la base de que el edulcorante no tiene aporte nutricional, se sugiere eliminarlos del listado.
		Artículo 11°. *Cálculo de energía y nutrientes.* El cálculo de energía se realiza con base en los valores reales de los nutrientes. Para el cálculo de energía y nutrientes se tendrán en cuenta los siguientes criterios 11.1 **Energía.** La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

ANDI fragancias		c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión. Los edulcorantes no tienen aporte calórico, ¿se refieren a fibra? Se podría dejar la referencia únicamente para polialcoholes de acuerdo con la Resolución. 333 e incluir la definición para edulcorantes calóricos y no calóricos.
ANDI fragancias		Artículo 34: Los límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia deberían ser por **PORCION** del alimento. ya que los alimentos donde la porción es menor a 100 g/ 100 ml serían **castigados** y los alimentos donde la porción es mayor a 100 g /100 ml serían **beneficiados** Ejemplo A **salsa tomate, porción establecida 12 gramos.** salsa de tomate XX, **por cada porción (12 g) de salsa de tomate XX** contiene **100 mg de sal** y **2 gramos de azucares** (cantidades adecuadas para el tipo de alimento y para la dieta diaria) 100 gramos de salsa de tomate XX contiene 833 mg de sal y 16,6 g de azúcar . en este caso como las cantidades superan los valores establecidos debo colocar el sello de advertencia siendo un producto adecuado para la dieta alimenticia. se está Ejemplo B **Bebidas carbonatadas. Porción establecida 200 ml.** Gaseosa YY. Por cada porción 200 ml contiene 300 mg de sodio y 10 g de azúcares (cantidad de sodio tres veces mal alta que en la salsa de tomate XX y en azucares 5 veces más alta que la salsa de tomate.) 100 ml de gaseosa YY contienen 150 mg de sodio y 5 de azúcar. como no supera los límites no debe colocar los sellos de advertencia. **Se está beneficiando**
Anaixa	• Artículo 3°. Definiciones	No se incluyen definiciones de probióticos ni prebióticos, por lo que productos ya registrados con estos nutrientes que se quedan por fuera de la normatividad
Anaixa	• Artículo 3°. Definiciones Definicion de Fortificación	La definición propuesta considera la fortificación únicamente con el propósito de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de población. Multiples paises siguen la definición de la OMS acerca de este punto permitiendose tanto la fortificación
Anaixa	• Artículo 3°. Definiciones	Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia. No es claro de donde proviene el VRN. Se establecen definiciones de VRN-N y VRN ENT sin embargo no se vuelven a usar en la norma con nignuna finalidad.
Anaixa	• Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere	No es claro que es un tiempo de comida ni tampoco es claro porque se prohibe el reemplazo del mismo cuando existen normas de CODEX que reglamentan este tipo de alimentos. No hay definición sobre un tiempo de comida, un alimento puede ser un refrigerio o snack, adicionalemente un alimento congelado puede ser una cena completa, por lo que no se entiende porque un alimento no puede reemplazar un tiempo de comida
Anaixa	6.4 Que las Asociaciones (Medicas O de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo	No es claro la prohibición, no hay justificaciónpara esta prohibición y no se entiene en cuenta que las asociaciones de profesionales tiene criterios estandarizados para realizar este tipo de evaluaciones
Anaixa	6.7 Expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias	No es claro que se entiende por habilidades extraordinarias.
Anaixa	• Artículo 10° La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción	Para productos porcionados para reconstituir, tipo snack o de porciones pequeñas, 100g es una unidad confusa para el consumidor ya que este no puede medir en terminos practicos 100 gramos, el peso de una barra de snack va de 20g a 80g esto hace que 100g sea una información al consumidor que no le da ninguna claridad para su consumo, en el caso de productos para reconstituir las porciones pueden ir desde reconstituir un sobre (3 o 4 gramos) hasta por cucharada sopera (20 g a 30 g) generando la misma confusión al consumidor.
Anaixa	• Artículo 10° literal b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína	Los nutrientes de origen natural varían en una mayor medida su contenido nutricional comparado con la adición de ingredientes aislados o sintéticos, además son más propensos a la degradacion durante los procesos de transformacion del alimento por su condicion natural
Anaixa	• Artículo 10° : 10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales	Para productos porcionados para reconstituir, tipo snack o de porciones pequeñas, 100g es una unidad que no refleja la verdadera naturaleza de los aportes nutricionales. En estos casos al ser productos nutricionalmente densos la extrapolación a 100gramos puede confundir al consumidor
Anaixa	Articulo 16.1.3 literal b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.	Este artículo va en contravía del espíritu de la norma en donde se pretende que el consumidor tome decisiones informadas y concientes frente a los beneficios y riesgos de los productos. Es importante mantener vigente la opción de que los alimentos fortificados puedan comunicar la adición de nutrimentos, de modo que los consumidores cuenten con información completa y veraz sobre el aporte general de nutrimentos de un producto. La restricción de la comunicación sobre el contenido y beneficios asociados a micronutrientes y otros compuestos, podría generar un sesgo potencial en la información brindada al consumidor con lo que dicha iniciativa no estaría cumpliendo del todo con los fundamentos con los que fue propuesta, entre los que se encuentra mejorar la toma de decisiones respecto a los hábitos de consumo.
Anaixa	• Capítulo III Valores diarios de referencia de nutrientes	No se establecieron valores de referencia para nutrientes de interes en salud publica como el iodo, cromo, biotina, molibdeno, manganeso, cloro, todos estos micronutrientes y oligoelementos se encuentra actualmente en productos comercializados, poniendo en riesgo y en necesidad de reformular todos
Anaixa	Articulo 15.	Se reducen los VRN para Vitamina E, Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, Vitamina B6, Vitamina B12, Fosforo, Magnesio, Zinc, Cobre, Acido Pantotenico, Vitamina K, frente a la resolución 333. esto lleva a reformulación de los productos que actualmente se encuentran en el mercado. Otros gobiernos como es el caso de Mexico ha tenido a bien dentro de la NOM 051 utilizar los VRN de referencia internacional como son CODEX, CRF21, FAO/OMS

Anaixa	Artículo 19.8.2 Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos. Los alimentos podrán fortificarse por uno o más de los nutrientes esenciales indicados a continuación, los compuestos vitamínicos y sales minerales deben ser los especificados en la siguiente tabla. Tabla 11.	Se desconoce porque y cual es la fuente del listado con los Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar, hay mucho mas nutrientes usados actualmente, y referir a listados internacionales, los litados fijos no son practicos y frenan la innovación. El listado deja por fuera las fuentes naturales de nutrientes tales como concentrados de frutas, verduras o fuentes minerales como posibles fuentes de fortificación de nutrientes. Adicionalmente el articulo 19.8.1 establece una generalidad que permite tener una referencia de ingredientes mas acorde con las tendencias internacionales en donde se establece que "Las fuentes de los nutrientes esenciales pueden ser naturales o sintéticas, y su selección debe basarse en consideraciones como la seguridad y la biodisponibilidad. Además, los criterios de pureza deben tener en cuenta la normativa nacional o en su defecto las normas FAO/OMS, los libros de farmacopea internacionales o normas internacionales reconocidas" Si se obseva la tabla 11 faltan formas de vitaminas que actualmente son usadas e incluso listados en CODEX, ejemplo Toco trans retinol como fuente de vitamina A
Anaixa	Artículo 19 Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida	Se desconoce de donde sale esta información, ya que los valores máximos no están considerando ni siquiera el 100% del VRN establecido en el mismo borrador de resolución. Obligaría a reformular. No hay estandares internacionales que guien este rango y es un obstaculo tecnico al comercio mundial.
Anaixa	Articulo 19.1 y subsecuentes	Los calculos de buena fuente, bajo alto y etc deben ser ajustados por porción, Para productos porcionados para reconstituir, tipo snack o de porciones pequeñas, 100g es una unidad confusa para el consumidor ya que no comunica la realidad del aporte nutricional que se realiza por porción.
Anaixa	Artículo 25. 25.4 No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del presente reglamento técnico.	Este artículo va en contravia del espiritu de la norma en donde se pretende que el consumidor tome decisiones informadas y concientes frente a los beneficios y riesgos de los productos. Es importante mantener vigente la opción de que los alimentos fortificados puedan comunicar la adición de nutrimentos, de modo que los consumidores cuenten con información completa y veraz sobre el aporte general de nutrimentos de un producto. La restricción de la comunicación sobre el contenido y beneficios asociados a micronutrientes y otros compuestos, podría generar un sesgo potencial en la información brindada al consumidor con lo que dicha iniciativa no estaría cumpliendo del todo con los fundamentos con los que fue propuesta, entre los que se encuentra mejorar la toma de decisiones respecto a los hábitos de consumo.
Anaixa	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia. literal a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o	Para productos porcionados para reconstituir, tipo snack o de porciones pequeñas, 100g o 100ml es una unidad confusa para el consumidor ya que este no puede medir en terminos practicos
Anaixa	Artículo 33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y no calóricos	No existe justificación científica para la restricción frente a edulcorantes caloricos y no caloricos. El contenido de edulcorantes no hace menos bueno a un producto que tiene ya las caracteristicas intrinsecas para poder tener un sello positivo
Anaixa	Artículo 35. y 34 certificado de conformidad	Este proceso se constituye en un obstaculo tecnico al comercio, el impacto economico de buscar nuevamente una certificación por parte de un tercero. Más cuando ya para poder hacer todo el proceso de desarrollo de etiquetas y tabla nutricional se ha incurrido en gastos de analisis bromatológico.paises comoecuador ha impementado el certificado de conformidad de primera parte de manera exitosa. el Reconocmimiento por la ONAC hace que multiples laboratorios certificados con ISO 17025 pero que no son acreditados por ningun miembro de la IAF no puedan participar activamente en el proceso derevisión de los estandares criticos. Adicionalmente el punto el articulo 34 indica "mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33" con lo cual el haber hecho los analisis para garantizar los requisitos descritos en los articulos previamente garantiza que la base analitica es lo suficiente robusta para poder garantizar el apropiado rotulado frontal de advertencias.
Anaixa	Artículo 40. Autorización para el agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos El agotamiento de etiquetas y uso de adhesivos deben ser autorizados por el INVIMA, de conformidad con el procedimiento que para el efecto esta entidad señale	Teniendo en cuenta que la autorización de etiquetas es un proceso voluntario en Colombia, no hace sentido tener un articulo para el agotamiento de las mismas, asi como de poner en condiciones desiguales a los importadores frente a la necesidad de solicitar autorizaciones para adhesivos.
		Con el fin de darle más claridad al lector de la resolución, se recomienda incluir definiciones sobre evaluación de la conformidad y acreditación, dado que la resolución incluye estas actividades. Se pueden incluir definiciones como: certificación de productos, acreditación, laboratorio, ensayos, etc, las cuales pueden ser obtenidas de la norma internacional ISO/IEC 17011, tales como: **Acreditación** Atestación de tercera parte relativa a un *organismo de evaluación de la conformidad* (3.4) que manifiesta la demostración formal de su competencia para llevar a cabo tareas específicas de evaluación de la conformidad. **Organismo de acreditación** Organismo con autoridad, que lleva a cabo la *acreditación.* **Organismo de evaluación de la conformidad** Organismo que realiza actividades de evaluación de la conformidad y que puede ser objeto de acreditación. **Actividades de evaluación de la conformidad**

ONAC	Art. 3 Definiciones	Actividad realizada por un *organismo de evaluación de la conformidad* al evaluar la conformidad. **Evaluación** Proceso realizado por un *organismo de acreditación* para determinar la competencia de un *organismo de evaluación de la conformidad* basado en normas y/u otros documentos normativos, y para un *alcance de acreditación* definido. **Ensayos** Determinación de una o más características de un objeto de evaluación de conformidad, de acuerdo con un procedimiento. Nota 1: El procedimiento puede tener la intención de controlar las variables dentro de los ensayos como una contribución a la precisión o confiabilidad de los resultados. Nota 2: El resultado del ensayo puede incluir comentarios (por ejemplo, opiniones e interpretaciones) sobre los resultados del ensayo y el cumplimiento de los requisitos especificados. **Producto** Resultado de un proceso. **Requisito de producto** Requisito que se refiere directamente a un producto, especificado en normas o en otros documentos normativos identificados por el esquema de certificación. Nota: Los requisitos de producto pueden estar especificados en documentos normativos tales como reglamentos, normas y especificaciones técnicas. **Esquema de certificación** Sistema de certificación aplicado a productos determinados, a los que se aplican los mismos requisitos especificados, reglas y procedimientos específicos.
ONAC	Art. 34 Procedimiento de Evaluación de la conformidad.	Consideramos que se puede incluir el uso de laboratorios de ensayos acreditados por ONAC o por un miembro signatario de los acuerdos internacionales a los cuales ONAC pertenece, los cuales soporten la certificación de producto, como parte de todo el procedimiento de evaluación de la conformidad definido por el Ministerio.
ONAC	Art. 35 Documento para evaluar la Conformidad. Parágrafo 2	Consideramos que en el parágrafo 2 de este artículo el Ministerio podría evaluar colocar un tiempo de transición en el cual los organismos de certificación se puedan acreditar antes de permitir la declaración de primera parte de los productores.
ONAC	Art. 35 Documento para evaluar la Conformidad. Parágrafo 2	Con el fin de dejar más claro el parágrafo consideramos que se debe incluir la acreditación de ONAC para los laboratorios más claramente además de la acreditación por laboratorios acreditados por miembros signatarios de los acuerdos.
ONAC	Art. 36 Esquema de certificación de producto	Recomendamos al Ministerio reevaluar el esquema de certificación solicitado, esquema tipo 1a, debido a que este esquema tiene como alcance certificar un prototipo (una receta), una única vez, con el fin de que se tome como referencia para la producción del alimento, en este caso, este esquema puede ser muy parecido al ejercicio que se realiza con el INVIMA a la hora de registrar un producto antes de su producción y comercialización. Para la elección del esquema por el cual puede optar el Ministerio, recomendamos tener muy presente el objetivo y el alcance que el Ministerio quiere con esta resolución, de esta manera, ponemos en consideración los siguientes esquemas, los cuales pensamos pueden serle útil al Ministerio en el sentido de ser un poco más robustos en el cumplimiento de requisitos y así **Esquema Tipo 1b:** Este esquema involucra la certificación de todo un lote de productos. Este esquema se puede pensar para los productos importados al país, en donde se aseguraría el lote completo de productos importados de alimentos. **Esquema Tipo 2:** La parte de vigilancia de este esquema implica la toma demuestra periódica del producto proveniente del mercado y su sometimiento a las actividades de determinación para verificar que los elementos producidos posteriormente a la atestación inicial cumplen los requisitos especificados. **Esquema Tipo 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 productivos posteriormente a la atestación inicial cumplen los requisitos especificados. La vigilancia incluye la evaluación periódica del proceso de producción. **Esquema Tipo 4:** La parte de vigilancia de este esquema permite la elección entre la toma de muestra periódica del producto proveniente del punto de producción o del mercado, o de ambos, y su sometimiento a las actividades de determinación para verificar que los elementos productivos posteriormente a la atestación inicial cumplen los requisitos especificados. La vigilancia incluye la evaluación periódica del proceso de producción. **Esquema Tipo 5:** La parte de vigilancia de este esquema perminte la elección entre la toma de muestra periódica del producto proveniente ya sea del punto de producción, del mercado, o de ambos, y su sometimiento a las actividades de determinación para verificar que los elementos productivos posteriormente a la atestación inicial cumplen los requisitos La vigilancia incluye la evaluación periódica del proceso de producción, la auditoría del sistema de gestión, o ambos. El Ministerio también debe considerar que la parte de vigilancia de estos esquemas, fortalecerían el trabajo que realiza el INVIMA en rol de vigilancia y control.
ONAC	Art. 36 Esquema de certificación de producto	Consideramos que la descripción que se realiza sobre el esquema con base al enfoque funcional, puede ser más detallada, en los siguiente: - Determinación de características: Además de la inspección visual de los atributos del etiquetado, se deben realizar los ensayos analíticos para la determinación de contenido de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas, en esta parte se puede especificar que los ensayos sean realizados por laboratorios acreditados por ONAC o por un miembro de los acuerdos - Atestación: Consideramos que además de la emisión de certificación de producto, los productores deben hacer uso de las "insignias de alimentos" definidos por el Ministerio, por lo tanto, acá deberían ir estos requisitos. - Vigilancia: Incluir vigilancia de acuerdo al cambio de esquema tipo, si el Ministerio así lo considera.
ONAC	General	Teniendo en cuenta el uso de los acuerdos de reconocimiento de acreditación, recomendamos que, al incluir las normas de actividades de conformidad, estás no se escriban con la NTC, sino con las siglas de la norma internacional debido a que esta norma es reconocida y aceptada internacionalmente y permitiría la aceptación de resultados de evaluación de la conformidad Ejemplo: **Art. 35 Parágrafo 2:** … acreditado en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17025, recomendamos que se escriba ISO/IEC 17025. **Art. 36:** "…acorde con Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067", recomendamos que se escriba ISO/IEC 17067.
Unilever	Artículo 2°. Campo de aplicación - Parágrafo d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias.	Es necesario ampliar la excepción a todos los ingredientes culinarios, se recomienda incluir una definición de ingrediente culinario y ajustar este inciso: d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal, especias, aceites, féculas, harinas y los demás productos que se ajusten a la definición de ingredientes culinarios establecida en la presente resolución.
Unilever	Artículo 2°. Campo de aplicación - Parágrafo -	Se solicita considerar en esta exclusión áreas de al menos 77cm2 (parámetro vigente en la normatividad vigente: Resolución 333 de 2011), debido a la dificultad que representa incluir toda la información requerida con letra legible en superficies

Unilever	e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2).	333 de 2011), debido a la dificultad que representa incluir toda la información requerida con letra legible en superficies reducidas.
Unilever	Artículo 2°. Campo de aplicación - Parágrafo - g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos.	Se solicita aclarar la razón para exceptuar este tipo de productos, teniendo en cuenta que la propuesta no incluye definición para alimentos artesanales y la mayoría de los productos mencionados tienen un aporte significativo de azúcar y calorías, por lo que también deberían informar la cantidad de nutrientes para permitir al consumidor efectuar una elección informada.
Unilever	Artículo 2°. Campo de aplicación - Parágrafo	Se sugiere incluir una excepción para alimentos de bajo aporte nutricional, de acuerdo a lo recomendado por Codex (CAC/GL 2-1985): "algunos alimentos pudieran ser exentados, por ejemplo, sobre la base de su insignificancia nutricional o dietética". h) Agua envasada, café, té, sin agregados de otros ingredientes, por su insignificancia nutricional.
Unilever	Artículo 3°. Definiciones. Azúcares añadidos: son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del mismo volumen de jugo cien por ciento (100%) de frutas o vegetales del mismo tipo.	Se propone adoptar una definición más concisa y clara: Azúcares añadidos: son los azúcares libres adicionados o agregados durante el procesamiento de alimentos.
Unilever	Artículo 3°. Definiciones.	Se recomienda incluir definición para Colesterol, por ser un nutriente de interés en salud pública y porque se menciona en algunas ocasiones en el documento. Definición tomada de la Resolución 333 de 2011: Colesterol: Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal.
Unilever	Artículo 3°. Definiciones. Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos	Se infiere que se refiere a declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos de enfermedades (Codex CAC/GL 23-1997), por lo que se recomienda especificar.
Unilever	Artículo 3°. Definiciones.	Se recomienda incluir definición para Ingredientes culinarios, para dar claridad al literal d, del parágrafo del art. 2. Se propone la siguiente definición basada en lo que se conoce comúnmente como ingrediente culinario: Ingredientes culinarios: productos obtenidos de alimentos frescos o de la naturaleza mediante diversos procesos, entre los que se incluye pero no se limita al prensado, refinado, trituración, molienda y secado. No están destinados a ser consumidos directamente y normalmente se usan en combinación con alimentos frescos para elaboración de una comida completa.
Unilever	Artículo 3°. Definiciones. Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, cuando un producto envasado presenta un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública.	Es oportuno mencionar específicamente los nutrientes a los cuales aplicará el etiquetado frontal de advertencia: Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, cuando un producto envasado presenta un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública (azúcares añadidos, grasa saturada, sodio).
Unilever	Artículo 3°. Definiciones.	Se recomienda incluir definición para porción, por referirse a este término a lo largo del documento. Se sugiere: Porción: cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas sanas.
Unilever	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional. 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere.	Se recomienda eliminar, porque esta información está duplicada en el numeral 6.6.
Unilever	Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional. 6.5 Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos para la salud.	Se sugiere eliminar, dado que no está establecido en la propuesta qué se entiende como hábito de alimentación nocivo para la salud, y la interpretación subjetiva da lugar a que una declaración simple en cualquier producto pueda llegar a interpretarse como incumplimiento a este numeral.
Unilever	Todo el documento: por porción y por 100 g de alimento	Reiteradamente en el documento se omite especificar que la declaración se hace por 100ml para productos líquidos o que se consumen en esta presentación. Es necesario aclarar siempre: por porción y por 100 g / 100 ml de alimento
Unilever	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción.	Se solicita tener en cuenta que para productos que se consumen reconstituidos, la información debería presentarse para el producto preparado (listo para el consumo), para dar información veraz y completa al consumidor: 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g / 100 ml del alimento y por porción. En el caso de alimentos que requieran reconstitución o preparación previa a su consumo, la declaración debe hacerse por 100 g / 100 ml y por porción, del alimento preparado de acuerdo a las instrucciones de uso indicadas por el fabricante en la etiqueta.
Unilever	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.	Se solicita considerar la eliminación de este requisito, ya que la cantidad de porciones por empaque se declara junto con la demás información nutricional. Repetir esta información no se considera fundamental, y reduce espacio significativo, requerido para incluir la demás información obligatoria.
Unilever	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.	Se solicita mantener las condiciones actuales para determinar los valores declarados en la tabla nutricional, debido a que restringirlo a análisis de laboratorio implica un alto impacto en tiempos de implementación. Se debe tener en cuenta que la oferta actual de laboratorios certificados probablemente no logre satisfacer la demanda de análisis que se generaría. Cabe recordar que el fabricante del producto siempre será responsable de la veracidad de los valores declarados, sin importar la 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.
Unilever	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes 10.3 a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta. b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans o sodio se acepta un exceso no mayor del 10% sobre el valor declarado en la etiqueta.	Se solicita ajustar a una tolerancia del 20%, que es aceptada en gran parte de legislaciones internacionales (MERCOSUR, FDA, Centroamérica, etc). En la Resolución 333 de 2011 se contempla esta tolerancia para los nutrientes presentes naturalmente en el alimento, debido a que es completamente normal y justificable, por variaciones propias de composición en Se propone: a) Se acepta una tolerancia de ± 20 % respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo
	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes	Se sugiere incluir el criterio sobre excesos razonales en contenido de nutrientes aceptables dentro de BPM (actualmente aceptado en la Resolución 333 de 2011), dado que es una situación común e inevitable por características específicas de los

Unilever	10.3	10.3. d) Excesos razonables en el contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada sobre el valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura. Dichos excesos deben ser justificados teniendo en cuenta: vida útil, nivel de cuantificación e incertidumbre de los análisis, diverso grado de elaboración, inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto.
Unilever	10.5 Nutrientes de declaración obligatoria 10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos:	Falta incluir indicación de 100ml para alimentos líquidos. Es necesario permitir declaración opcional de kJ (para permitir estandarizar rotulado con otros países): 10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 g / 100 ml; y adicionalmente puede expresarse en kilojulios (kJ), salvo en los casos en que este valor energético se exprese utilizando el término "caloría / Caloría". Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos:
Unilever	10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.	Se solicita mantener el parámetro por porción (como establece la resolución 333 de 2011): 10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por
Unilever	10.7 Nutrientes de declaración opcional.	Alineado con el propósito de ofrecer información completa a los consumidores, los productos que naturalmente contienen vitaminas y minerales, deben poder declarar dichos nutrientes en la tabla nutricional: 10.7.3 Vitaminas y minerales diferentes a la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc presentes naturalmente en el alimento. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc presentes naturalmente en el alimento se pueden declarar únicamente cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y se hallen en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento.
Unilever	10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes. e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.	Se solicita eliminar el requisito de incluir declaración de edulcorantes en la información nutricional, por cuanto los edulcorantes son ingredientes y no nutrientes. La mención de ingredientes dentro de la información nutricional puede generar mucha confusión a los consumidores.
Unilever	11.1 Energía. c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión	Se recomienda eliminar este inciso. Los edulcorantes no calóricos tienen un aporte insignificante de energía, por lo tanto, no tiene por qué existir factor de conversión. Hay suficiente evidencia científica al respecto y por tanto no se entiende por qué tendrían que ser revisados por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas.
Unilever	Tabla 7. Abreviaturas permitidas en tamaños de porciones: gramos G mililitro Ml	Se solicita corregir las abreviaturas, ajustadas a los símbolos del sistema internacional de medidas: gramos g mililitro ml / mL
Unilever	Artículo 15°. Valores diarios de referencia. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.	Se sugiere unificar el lenguaje empleado a lo largo del documento (en definición se habla de valores de referencia de nutrientes y aquí de valores diarios de referencia). La tabla de referencia indica los VRN para niños a partir de los 7 meses de edad, por lo que se solicita aclarar qué recomendaciones aplican para los niños mayores de 6 meses, dado que los alimentos complementarios de la leche materna están incluidos en el alcance de la propuesta: Artículo 15°. Valores de referencia de nutrientes. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 6 meses y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y
Unilever	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes. Niños mayores de 7 meses y menores de 4 años	Es necesario aclarar qué recomendaciones aplican para los niños mayores de 6 meses, dado que los alimentos complementarios de la leche materna están incluidos en el alcance de la propuesta: Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años
Unilever	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes.	Se solicita referenciar la fuente de los valores de referencia, dado que tiene cambios significativos respecto a la Resolución 333 de 2011, y no corresponden en su totalidad a los de Codex
Unilever	Artículo 16.1. Requisitos generales: 16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada. b) Alimentos envasados que contenga 1 o más sellos frontales de advertencia, de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico.	Se solicita considerar que sólo debieran quedar restringidas las declaraciones nutricionales que tienen relación directa con el nutriente a destacar en los sellos, sin extenderlo a declaraciones sobre otros nutrientes. 16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos en cuya lista de ingredientes se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada. 16.1.4. Los alimentos que contengan uno o más sellos frontales de advertencia de acuerdo al artículo 32 del presente reglamento técnico, no podrán realizar declaraciones de propiedades nutricionales relacionadas directamente con el sello a declarar
Unilever	Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: 19.1 Excelente fuente: por 100g o 100ml, el alimento debe contener 30% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.	Se solicita mantener parámetro de la normatividad vigente de etiquetado - Resolución 333 de 2011. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción (Más aun teniendo en cuenta que la mayoría de los alimentos tienen porciones menores a 100g – según la Tabla 5). De lo contrario se desestimula el desarrollo de 19.1 Excelente fuente: por porción, el alimento debe contener 20% o más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1, y de los nutrientes: sodio, grasa saturada y azúcares añadidos.
Unilever	Artículo 19°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: 19.2 Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.	Se solicita mantener parámetro de la normatividad vigente de etiquetado - Resolución 333 de 2011. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción (Más aun teniendo en cuenta que la mayoría de los alimentos tienen porciones menores a 100g – según la Tabla 5). De lo contrario se desestimula el desarrollo de 19.2 Buena fuente: por porción, el alimento contiene 10% al 19% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.
Unilever	Tabla 9. Requisitos para el descriptor “Libre de” Requisitos para el descriptor “Libre de” (por 100g o 100ml)	Se solicita mantener parámetro de la normatividad vigente de etiquetado - Resolución 333 de 2011. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción. Este parámetro es tan difícil de cumplir para productos con porciones menores a 100g / 100ml, que se desestimula la reformulación. Se propone ajustar como: Requisitos para el descriptor “Libre de” (por porción)
Unilever	Tabla 9. Requisitos para el descriptor “Libre de” - Ácidos grasos trans	Se requiere un parámetro mínimo de tolerancia para poder usar la declaración libre, tal como aplica con los demás nutrientes. Se sugiere 5mg, que corresponde al 0,2% del VRN:

	– No contiene ácidos grasos trans (0g)	– Contiene menos de 0,005g de ácidos grasos trans
Unilever		
Unilever	Tabla 9. Requisitos para el descriptor “Libre de” – Colesterol	El colesterol es un nutriente de interés en salud pública, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste: – Contiene menos de 0,002g de colesterol - El alimento no debe contener ingredientes que puedan ser generalmente interpretados por los consumidores como que contienen colesterol, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: “aporta una cantidad insignificante de colesterol”. -Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de colesterol, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento - Cuando el alimento no es “bajo” en grasa saturada, debe aparecer inmediatamente adyacente a la declaración de “Libre en colesterol” en un tamaño de letra no inferior a la mitad del tamaño de letra de dicha declaración, seguida de la siguiente leyenda: "Ver Información Nutricional para grasa saturada"
Unilever	Tabla 10. Requisitos para el descriptor “Bajo en” Requisitos para el descriptor “Bajo en” (por 100g o 100ml)	Se solicita mantener parámetro de la normatividad vigente de etiquetado - Resolución 333 de 2011. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción. Este parámetro es tan difícil de cumplir para productos con porciones menores a 100g / 100ml, que se desestimula la reformulación. Se propone ajustar como: Requisitos para el descriptor “Bajo en” (por porción)
Unilever	Tabla 10. Requisitos para el descriptor “Bajo en” - Ácidos grasos trans – No contiene ácidos grasos trans (0g)	El parámetro para "bajo en" debe ser diferente al de "libre de". Se sugiere 20 mg, límite correspondiente al 0,9% del VRN: – Contiene menos de 0,02 g de ácidos grasos trans
Unilever	Tabla 10. Requisitos para el descriptor “Bajo en” - Azúcares totales – Contiene menos de 0,5 g de azúcares totales.	El parámetro para "bajo en" debe ser diferente al de "libre de". Se sugiere 2g, límite correspondiente al 4% del VRN de azúcares añadidos: – Contiene menos de 2 g de azúcares totales.
Unilever	Tabla 10. Requisitos para el descriptor “Bajo en” - Colesterol	El colesterol es un nutriente de interés en salud pública, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste. Se sugiere: – Contiene menos de 20 mg de colesterol y 2 g o menos de grasa saturada y no más del 10% de las calorías totales deben ser de grasa saturada
Unilever	Tabla 10. Requisitos para el descriptor “Bajo en” Los alimentos que cumplan con el descriptor “bajo en”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “poco”, “pocas”, “baja fuente de” o “contiene una pequeña cantidad de”.	Se solicita mover el texto referente a sinónimos aceptados fuera de la tabla, para dar claridad de que este texto aplica a todos los nutrientes de la tabla, no únicamente al sodio
Unilever	19.5 Muy bajo en: solamente se permite para sodio, si contiene un máximo 40mg por 100g o 100ml de alimento.	Se recomienda validar por qué se flexibiliza el parámetro para “muy bajo en sodio” (pasa de 35mg por porción a 40mg por 100g), si el criterio para "bajo en sodio" en la presente propuesta es menor al que figura en la Resolución 333 de 2011 (pasa de 140mg por porción a 80 mg por 100g), debido a que el VRN para sodio disminuyó (bajó de 2400mg a 2000mg).
Unilever	Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida.	Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción. Para productos cuya porción es menor a 100g / 100ml (que son mayoría, según la información de la tabla 5), el aporte de nutrientes será poco significativo. Además, no se comprende de qué forma se fijaron estos valores. Se sugiere revisar los rangos fijados y ajustarlo a cantidades por porción: Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por porción
Unilever	19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales Parágrafo 2. La declaración del descriptor “fortificado”, puede hacerse de la siguiente manera: “Fortificado con Vitaminas X y Minerales X”, “Con Vitaminas X y Minerales X”, “Más Vitaminas X y Minerales X”. La cual debe cumplir con los rangos establecidos, por 100g o 100ml.	Se sugiere mantener la redacción actual de la Resolución 333 de 2011 que es más clara: Parágrafo 2. Los alimentos que cumplan con este descriptor también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “añadido” o “más”. El término “Enriquecido/ Fortificado/ Adicionado” debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición “con” y del nutriente(s) que ha sido añadido. Cuando el alimento está enriquecido con más de tres (3) vitaminas y/o minerales, podrá utilizar la expresión “Enriquecido/ Fortificado/ adicionado con vitaminas y/o minerales”. Por ejemplo “Enriquecido con vitamina C”; “Fortificado con vitaminas y minerales”; “Enriquecido con 4 vitaminas y
Unilever	Tabla 13. Requisitos para el descriptor “Reducido en”	El colesterol es un nutriente de interés en salud pública, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste: Reducido en colesterol …… Mínimo 25% del colesterol del alimento de referencia, y debe contener menos de 2 g de grasa saturada
Unilever	21.1 Reducido en: Parágrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: ”menos” o “más bajo en”.	De acuerdo a las Directrices Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) el descriptor “ligero” se considera sinónimo de “reducido en”, por lo que se solicita incluirlo: Parágrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “menos” o “más bajo en” o "ligero"
Unilever	24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.	No hay claridad respecto a si se mantienen las declaraciones actualmente autorizadas, por lo que es necesario dejar en firme el concepto de SALA ESPECIALIZADA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE INVIMA en su acta 13 de 2017 frente a las declaraciones de función de nutrientes. Se propone ajustar a: 24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Están permitidas las declaraciones establecidas en al menos dos de los siguientes referentes: FDA (Estados Unidos), Comisión Europea (Unión Europea), Canadá (Health Canada - CFIA), Australia y Nueva
Unilever	24.2 Otras declaraciones de propiedades de función: Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.	De la forma en la que se presenta la propuesta, da lugar a interpretar que cualquier declaración de propiedades en función debe solicitar pronunciamiento de la SEAB, por lo que se solicita incluir las declaraciones de propiedades de función actualmente aprobadas.
Unilever	Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:	Necesario corregir numeración, ya existe un artículo 24, por lo que este inciso sería: Artículo 24.3. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:
Unilever	Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:	De la forma en la que se presenta la propuesta, da lugar a interpretar que cualquier declaración de propiedades de reducción de riesgo de enfermedad debe solicitar pronunciamiento de la SEAB, por esto es mejor incluir o aclarar cuáles son las
Unilever	28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como “Información Nutricional” o “Datos de Nutrición” o Información Nutrimental utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 10 puntos. Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, sodio, carbohidratos totales y proteína deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. La tabla nutricional debe ocupar mínimo el 25% del lugar de la etiqueta donde sea ubicada.	Existe contradicción en la información sobre textos que deben aparecer en negrilla según los numerales 18.1, 28.4 y figura 1. Se solicita aclarar cuáles nutrientes deben aparecer en negrilla.
Unilever	28.2 El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando “g” para gramos o “mg” para miligramos.	Se requiere aclarar la unidad microgramos: 28.2 El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando “g” para gramos, “mg” para miligramos o "µg" para microgramos.

Unilever	30.1 Formato vertical estándar. El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 10 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos con declaración lateral, declaración dual y simplificado.	Se solicita revisar la mención de formato lateral y dual, por cuanto el artículo 29 no contempla estos formatos: 30.1 Formato vertical estándar. El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 10 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará
Unilever	30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares, proteína, vitamina A, vitamina D, zinc y hierro. Para este efecto "cantidad no significativa" o "no es fuente significativa", se establece en el Capítulo III de este reglamento. Para carbohidratos totales, fibra dietaria y proteína, una "cantidad no significativa o no es fuente significativa" se interpreta como "menos de 1 gramo".	Se sugiere revisar los nutrientes, acorde a las modificaciones propuestas de nutrientes de declaración obligatoria y opcional: 30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: energía, grasa total, grasa saturada, grasa trans, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares totales, azúcares añadidos, proteína, vitamina A, vitamina D, zinc y
Unilever	Figura 2. Formato simplificado	Se solicita revisar el ejemplo de la figura 2, dado que no cumple con el requisito de 8 nutrientes con cantidades no significativas. Es necesario que los ejemplos queden libres de errores para garantizar una implementación correcta.
Unilever	31.3 Envases pequeños y pirograbados Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 25 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.	Se solicita mantener el parámetro del área considerada para la excepción en la resolución 333 de 2011: Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 77 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.
Unilever	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente.	Para ofrecer información clara al consumidor, debe considerarse la clasificación de los productos acorde a su forma de presentación final lista para consumo: a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento. En el caso de productos que se consuman reconstituidos, se entenderá según como se declare el producto listo para consumo, líquido o sólido, de acuerdo con las instrucciones declaradas por el fabricante.
Unilever	Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico. El certificado de conformidad debe ser expedido a través de cualquiera de las siguientes alternativas: 1. Por un organismo de certificación de producto acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico. 2. A través de un organismo de certificación de producto acreditado por un Organismo de Acreditación extranjero, perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MLA) del Foro Internacional de Acreditación – IAF del cual ONAC es signatario, bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico, siempre y cuando el país emisor acepte los certificados colombianos. 3. Ser expedido en el marco de un Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (ARM) celebrado por Colombia y otro país fabricante, que se encuentre vigente.	Se solicita eliminar este requisito porque este tipo de declaración de conformidad no ha sido adoptada por ningún país en la región, debido a que la mayoría de los requisitos establecidos en este tipo de reglamento no son certificables. Adicionalmente se debe considerar que lo propuesto implica sobrecostos altos para el sector productivo, que impactan directamente al Es necesario recordar que la autoridad sanitaria tiene la capacidad de evaluar y/o realizar la validación del cumplimiento normativo tal como se viene realizando actualmente en las visitas a los establecimientos para los productos que cuentan con tablas nutricionales; por lo que se solicita mantener el requisito para evaluación de conformidad que actualmente incluye la Resolución 333 de 2011: Evaluación de la Conformidad. Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979, 1122 de 2007 y el Decreto 3075 de 1997 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
Unilever	Artículo 35. Documento para evaluar la Conformidad. Para los productos objeto del presente reglamento, sus productores e importadores deben estar en capacidad de demostrar la veracidad de la información suministrada y del cumplimiento de los requisitos exigidos, a través del Certificado de Conformidad emitido bajo el esquema enunciado en el artículo 39 del presente reglamento técnico y de acuerdo con las opciones establecidas en el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015.	Consecuentemente con los comentarios sobre el artículo 34, se solicita eliminar el requisito de certificado de conformidad y este artículo
Unilever	Artículo 36. Esquema de certificación de producto: Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme con el siguiente esquema de certificación, acorde con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067 o la que la modifique o sustituya.	Consecuentemente con los comentarios sobre el artículo 34, se solicita eliminar el requisito de certificado de conformidad y este artículo

	El importador o fabricante nacional podrá optar por el siguiente esquema de certificación aquí descrito, de común acuerdo con el organismo de certificación acreditado, para obtener el respectivo certificado de conformidad:	este artículo
Unilever	Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos. Azúcares añadidos: 1. A.O.A.C. 998.18. Espectrometría de masas por coeficiente de isótopos del carbono. 2. A.O.A.C. Official Method 980.13 Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose in Milk Chocolate Liquid Chromatographic Method. 3. A.O.A.C. Official Method 977.20 Separation of Sugars in Honey Liquid Chromatographic Method First Action 1977. 4. A.O.A.C. 945.66-1945. Total reducing sugars. Es importante considerar que si el alimento no tiene azúcares intrínsecos, los azúcares añadidos se igualan a los azúcares totales (ejemplo: bebidas gaseosas). Para lo cual se puedes usar métodos volumétricos, sacarímetricos y/o refractométricos, de acuerdo a lo establecido en los métodos oficiales de la A.O.A.C.	Es necesario aclarar cómo aplicar las metodologías propuestas para detección específica de azúcares añadidos, ya que los laboratorios consultados indican que no es viable realizar esa medición específica. En el momento, los laboratorios de Colombia (consultados) sólo cuentan con los equipos necesarios para ejecutar la metodología AOAC 945.66 y el resultado de la prueba sería información sobre azúcares totales ó azúcares reductores ó azúcares no reductores, pero no azúcares añadidos.
ACTA	Hoja No. 3	Que de conformidad con lo anterior... Se propone, así: Que, de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, como una medida necesaria para proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada.
ACTA	Artículo No. 1	Se debería cambiar la frase "y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error "por " motivar a que la industria de alimentos sea ética y consecuente con la información brindada al consumidor. Es solicitado ajustar la redacción, empleando los conectores más adecuados para la correcta lectura del Artículo
ACTA	Artículo No. 2	Art 2. Parágrafo. Se exceptúan… Se solicita incluir en la excepción de ingredientes culinarias las grasas y aceites comestibles, puesto que no son de consumo directo g) Alimentos artesanales, tales como… Alimentos artesanales en literal g) no están definidos; los alimentos listados, en gran mayoría se comercializan empacados y tienen Registro Sanitario; por esto no deberían estar excluidos.
		Se debería aclarar que esta norma aplica para alimentos para consumo humano envasados o empacados para ofrecerlos al consumidor. La resolución 5109 de 2005 define los alimentos envasados como "Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería." Ya que la información para fines de hostelería se entiende como sector gastronómico y la información nutricional no llega al consumidor final. Se debería definir azúcares añadidos, alineándolo con lo establecido en CODEX CAC/GL 23-1997. En la cara principal de exhibición, se debería incluir la definición. Cara principal de exhibición: área definida de conformidad con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y su anexo técnico, o la norma que lo modifique o adicione. Art 3. Declaraciones de propiedades… La descripción está incompleta. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad. Son declaraciones de propiedades relacionando el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de una dieta total, a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud. La reducción de riesgo significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad crónica o condición relacionada con la salud. Las enfermedades tienen múltiples factores de riesgo, y el alterar uno de estos factores puede tener, o no tener, un Art 3. Azúcares añadidos… Edulcorantes: sustancia definida de conformidad con lo establecido en la Resolución 2606 de 2009 o la norma que lo modifique o adicione. Incluir una definición internacional. Edulcorantes: Sustancias diferentes de los azúcares mono o Fibra dietaria o dietética: son … Se debería alinear la definición de fibra a los referentes internacionales. Adicionalmente, con base en lo que está actualmente definido en la Res 333 de 2011 y teniendo en cuenta que se requiere su declaración en tabla de información nutricional, cuando una declaración con respecto a la Fibra dietaria es realizada, es pertinente incluir de definición de fibra soluble e insoluble. Puede ser la misma que está actualmente en la Resolución 33 de 2011. Fibra funcional: compuesto… Se debería eliminar. Esta mención no se ve reflejada en ninguna de las partes de los documentos propuesta; por ello no es necesario incluirla dentro de las definiciones. Art 3. Fortificación: significa… Se propone incluir la definición FAO/OMS. Art 3. Kilocaloría: cantidad de energía necesaria para aumentar en un grado centígrado (14,5°C - 15,5°C) la temperatura de un litro de agua. 1 kcal = 4,186 kJ. Se debería armonizar y derogar la definición en la Res 3803 de 2016. Se debería incluir la definición de Porción. Siendo Una "porción" o el "tamaño de una 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 debería declararse en la etiqueta y se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento. La porción del alimento que se declare en la etiqueta deberá determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo habitual, cuya lista figura en el Artículo 12 del Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia: son…

ACTA	Artículo No. 3	Se debería revisar esta definición, toda vez que, en el texto del documento, se usan solamente la expresión "valores diarios de referencia" No se incluyen las definiciones de probióticos, prebióticos y simbióticos. La Resolución 333 de 2011 es la que incluye estas definiciones en el marco jurídico de Colombia. No incluirlas significa crear un vacío regulatorio para este tipo de productos que ya tiene más de una década en el mercado y cuyo sustento legal se fundamente en las definiciones de la mencionada Adicionalmente es una oportunidad para actualizar las definiciones en la regulación local con los consensos globales, para el caso de probióticos ajustarlo a la definición del Codex Alimentarius y para el caso de prebióticos a la definición del último consenso de expertos de la Asociación Científica Internacional de Probióticos y Prebióticos (ISAPP) de 2017. Solicitamos incluir: -la definición del Códex Alimentarius para probióticos: "Microorganismos vivos que, cuando se administran en cantidades apropiadas, confieren al huésped un beneficio para la salud." Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la -la definición de prebióticos del último consenso de prebióticos: "Un sustrato que es utilizado selectivamente por microorganismos huéspedes que confieren un beneficio para la salud." Gibson, G., Hutkins, R., Sanders, M., Prescott, S., Reimer, R., & Salminen, S. et al. (2017). Expert consensus documento: The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of prebiotics. Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology, 14(8), 491-502. https://doi.org/10.1038/nrgastro.2017.75 -La definición de simbiótico que existía anteriormente en la Res. 333: "Simbióticos. Se entiende como la combinación de sustancias prebióticas con cultivos probióticos que se encuentran presentes en un mismo alimento." Se sugiere que las definiciones que hacen referencia a una resolución, mejor se describan en esta resolución para una descripción más completa y rápida. En la página 5 en la definición de la declaración de nutrientes hacer relación a la Res. 333 de 2011. Declaración de propiedades de otras funciones. Res 333 Artículo 22 Declaración de Nutrientes Res. 333-capítulo V. Declaración de propiedades de salud. Res. 333 capítulo VI. Declaraciones de propiedades de salud relacionadas con reducción de riesgos de enfermedad (se deberá describir textualmente a la Res. 333) -Artículo 23. Se debería cambiar Dieta por habito alimentario (la dieta es un término de suministro de alimentación intrahospitalario. 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. adicionar ... Rotulado o etiquetado frontal de advertencia …. presenta un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública. cambiar por: presenta un contenido entre un rango considerado alto para la prevención de algunas enfermedades de interés en la salud pública, no siendo el único factor que las ocasiona pues debería ir acompañado de una estrategia educativa y un Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia....enfermedades no transmisibles (VRN-ENT). Se sugieres cambiar por: enfermedades potencialmente prevenibles (VRN-EPP). Se debería Incluir la definición de edulcorante: calórico y no calórico Página 4 se debería dejar sólo la definición de "Azúcares libres" simplificada, eliminando los ejemplos que aparecen en la definición y que corresponderían a la definición de azúcares libres. **Azúcares añadidos**: son los azúcares libres adicionados o agregados. **Azúcares libres**: nutriente definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione Página 5 se debería Incluir definición de colesterol. **Colesterol**. Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal Se debería incluir que el nombre ó denominación y la marca del alimento dentro de las excepciones. 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 ó denominación o marca del alimento envasado, ó la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional ó la declaración cuantitativa o Página 6. Se debería incluir la definición de "porción", según se establece actualmente en la Res. 333/2011, artículo 3°. Se propone la definición de Carbohidratos disponibles: Total de carbohidratos del alimentos menos el contenido de fibra dietaras y carbohidratos no disponibles.
ACTA	Artículo No. 4	Etiquetado o rotulado nutricional. Se debería adicionar al final del párrafo. Res. 333 de 2011.
ACTA	Artículo No. 5	5.1 Proporcionar un medio eficaz para indicar el contenido de nutrientes del alimento en la etiqueta, facilitando al consumidor a tomar una decisión informada. adicionar .... el contenido de nutrientes del alimento en la etiqueta por porción de consumo. 5.2 La información no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto. Se sugiere ajustar a….La información debería describir y presentar la identidad clara del alimento que no permita una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, de ingredientes, propiedades nutricionales y de salud.
ACTA	Artículo No. 6	6.5. Promover el consumo excesivo de cualquier alimento, ni ser contrarias a los buenos hábitos alimentarios.
ACTA	Artículo No. 7	Valdría la pena revisar si las de RIEN Res. 3803/2016 entran a ser vigentes para los cálculos de las tablas nutricionales de los alimentos empacados o se seguirá teniendo en cuenta la Tabla de referencia para la industria contemplada en la Res. 333 de
ACTA	Artículo No. 8	Se debería aclarar que los nutrientes están listados en otros artículos y no en el 8. La declaración y forma de presentación de los nutrientes. En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo.

		Expresión de los valores. Los nutrientes y los porcentajes de valor de referencia serán declarados de acuerdo con lo establecido en la siguiente tabla
ACTA	Artículo No. 9	Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano, como se observa en el ejemplo: Inquietud. Se muestra el ejemplo de redondeo solo de los valores del contenido del nutriente más no los % de VR y sus rangos para Hay inconsistencia entre el artículo 9° y los numerales 10.5.3 y 10.7.2 que establecen que los contenidos de sodio y potasio se deben expresar en miligramos por 100 gramos, por lo que se sugiere exceptuar de los valores menores a 1, al sodio y Artículo 9°. Expresión de los valores. Tabla 1. Tipod de valores Corregir la línea tres Valores menores a 10 y mayores o iguales a 1 Se declarará para vitaminas y minerales (a excepción del sodio y potasio) con dos cifras decimales y con una cifra decimal para el resto de los nutrientes. Se debería arreglar los valores y ejemplo que este contenido en la nueva versión de la Tabla 1. Los ejemplos y redacción propuesta están acordes con lo que se indica. Adicionalmente, se debería dejar la posibilidad de expresar los valores con números enteros de cuatro dígitos, como es el caso de los miligramos cuando superan valor de 1000. Artículo 9°. Expresión de los valores. Tabla 2. Cantidades no significativas - No se establecen cantidades no significativas para azúcares ni colesterol. - Ajustar a "Carbohidratos Totales" en la tabla 2. - Se propone ajustar los valores de la tabla 2, conforme lo establecido en el Cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, Artículo 5.3 del CAC/GL 23-1997, del Codex Alimentarius. '- Establecer cantidades no significativas para azúcares y colesterol como lo establece el artículo 5.3 del CAC/GL 23-1997, del Codex Alimentarius, en la declaración de "exento". - Incluir totales en Carbohidratos, quedando: "Carbohidratos Totales" en la tabla 2. - Alinear las cantidades no significativas para todos los nutrientes, según la declaración de "exento" del artículo 5.3 del CAC/GL 23-1997, del Codex Alimentarius.
		Condiciones generales para la declaración de nutrientes. Se debería aclarar que la declaración se puede hacer tanto por 100g para alimentos sólidos y semisólidos y 100 ml para alimentos líquidos 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción. No se está de acuerdo con la declaración por 100 g ya que no es tan estandarizada pues es una variable directamente vinculada con el volumen y el peso, el consumidor se puede confundir y no es fácil de estandarizar visualmente ya que cambia de un alimento a otro. 10.2. El número de porciones debe estar declarado… y 'Se pide eliminar este requerimiento. 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. No se entiende cuál es la sustentación de valor promedio cuando cada producto puede tener su propio análisis bromatológico. Se debería permitir el uso de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto, como está actualmente en el artículo 8.4.2 de la Res. 333/2011. Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deberían ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos. Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deberían ser obtenidos mediante Se podría ajustar las tolerancias de la declaración, alineadas con estándares internacionales y tomando en cuenta las variaciones naturales de las materias primas, los procesos de producción y los métodos analíticos en cada una de las Y se podría eliminar la mención de porciones en el frente del envase. Esta información ya se encuentra en la tabla de información nutricional del producto. 10.3. b) Nutrientes presentes naturalmente … '- El exceso permitido no especifica azúcares totales, añadidos ni colesterol. Se sugiere especificar dado que el numeral10.5.4 del presente proyecto de Resolución establecen estos nutrientes como de obligatoria declaración. - Se sugiere incluir al colesterol en el numeral 10.3. b), como aparece actualmente la Res. 333/2011 en el numeral 8.4.3. b). ´- Se debería mantener el 20 % de tolerancia en lugar del 10% Texto del 10.3 b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debería ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares totales, azúcares añadidos, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio se acepta un exceso no mayor del 20% sobre el valor declarado en la etiqueta. Se puede Incluir el Art. 8.4.3. literal d y e, de la actual Res. 333-2011. c) Deficiencias razonables en la cantidad de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio con respecto al valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura. d) Los excesos o deficiencias razonables de los nutrientes declarados que se rigen por la Buenas Prácticas de Manufactura, deberían ser justificadas teniendo en cuenta: vida útil, nivel de cuantificación e incertidumbre de los análisis, diverso grado de elaboración, inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto. 10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. No se está de acuerdo con el reporte de energía en 100 g de alimento, solo debe ser por porción. De ser así se debería reformular la Resolución 333 por completo ya que esta contempla la tabla de referencia 10.5.1 b) La cantidad de calorías totales …

ACTA	Artículo No. 10	'El numeral que establece las condiciones para la declaración o expresión de nutrientes es el Artículo 9°. Se pide ajustar al numeral 9° en el presente numeral, para que la declaración de energía se haga con base en los valores declarados en la tabla nutricional, tal como lo establece el numeral 8.1.1. a) 1). de la Res. 333/2011. 10.5.1 b) La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos, proteínas y fibra dietaria, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes declarados en la tabla nutricional según los criterios del Se excluye de la redacción la indicación que la energía debería indicarse en números enteros, toda vez que al aplicar lo indicado en el art 9, la energía por su valor absoluto en un alimento (mayor de 10) no lleva decimales (Energía= proteína*4 + 10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaría. En todos los ítems omitir el reporte en 100g. En el numeral correspondiente a Carbohidratos, se debería indicar la declaración y redondeo de los polialcoholes, más aún cuando estos son una de las fuentes de energía. La Resolución 333 abordaba el redondeo y la presentación en tabla de estos componentes; este proyecto debería a bordarlos de manera consistente 10.5.2. b) La cantidad de grasa… El orden de declaración de ácidos grasos de este numeral se contradice con el numeral 28.2 del presente proyecto de Resolución donde se indica que "...La declaración de grasa saturada, poliinsaturada, y en sangría cuando corresponda, de ácidos omega-3, grasa monoinsaturada y grasas trans debería aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente Por lo anterior, se sugiere establecer en el numeral 10.5.2 el mismo orden de declaración se indica el numeral 28.2 del presente reglamento 10.5.2. b) La cantidad de grasa o grasa total debería expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9° de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, las cantidades de ácidos grasos saturados, poliinsaturados, monoinsaturados, trans Se debería indicar cómo se expresan los ácidos grasos monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol, ya que tampoco están definidos estos nutrientes Se debería también incluir las condiciones de expresión para el colesterol. 10.5.3. Sodio. Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos por 100 g y por porción, omitir el reporte en 100 g. Se debería realizar la eliminación de enteros, corrección de la cantidad no significativa. En cuanto a redacción, aquí se introduce el término Edulcorantes artificiales, el cual no está definido en esta resolución; ¿cómo se debería entender el término "Edulcorante Artificial" para la aplicación del numeral 10.5.4 b)? Por lo anterior, lo mencionado hace que el artículo se Se debería incluir la mención por 100 ml 10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos... Se sugiere en todos los ítems omitir el reporte en 100 g. 10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro y zinc ... Se sugiere en todos los ítems omitir el reporte en 100 g. Y poder incluir declaración por 100 ml. 10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc ... Se sugiere en todos los ítems omitir el reporte en 100 g. Y poder incluir declaración por 100 ml. 10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes.... Se sugiere en todos los ítems omitir el reporte en 100 g. e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números… Los edulcorantes no deberían incluirse en la tabla de información nutricional. Estos ya están declarados en el listado de ingredientes, de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 10.7.2 Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de.... Se sugiere omitir el reporte en 100 g.
ACTA	Artículo No. 11	Artículo 11.1 a) Para fibra dietaria… ¿Por qué en el literal a) se establecen los factores de conversión para ciertos tipos de fibra únicamente? Por ejemplo, para la fibra proveniente del salvado de trigo o avena, ¿qué factor de conversión debe utilizarse? Se sugiere eliminar ejemplos de fibras y aclarar que se pueden usar referencias nacionales o internacionales. a) Para fibra dietaria, se recomienda eliminar las palabras en paréntesis (como inulina, psyllium, polidextrosa, CMC y otras), el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o b) Para polialcoholes como sorbitol, manitol, xilitol y otros, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional. c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante utilizará los sustentos contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional. Respecto al literal C para edulcorantes no calóricos, no debería proceder el solicitar la revisión a la SEAB porque ya se cuenta con estudios técnicos internacionales. Se debería modificar la Tabla 3. Factores de conversión, incluyendo otros azúcares y Polialcoholes. Eliminar el literal c). Se debería incluir en Tabla 3, otros azúcares y polialcoholes como se indica, de acuerdo con referencias internacionales. También se solicita eliminar literal c) toda vez que los edulcorantes no calóricos (Acesulfame-k, Aspartamo, Sacarina, Sucralosa, Glicósidos de esteviol (estevia), entre otros), como su mismo nombre lo indica tienen bajo aporte calórico. Este tipo de sustancias, de tienen al menos 200-300 veces más poder edulcorante que el azúcar de mesa y, por tanto, su utilización en los alimentos se hace a nivel de mg/ 100 g producto. Con lo anterior, al hacer un cálculo de aporte energético, este será no 11.3 Se debería sustraer también el valor de fibra, de la masa total del alimento.
		Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones...

ACTA	Artículo No. 12	Se ha encontrado preocupante, que, al cambiar las porciones de referencia para la industria, se tendrán que readaptar todos los procesos de cálculo de las porciones de los alimentos e igualmente quedaría en reevaluación la Resolución 333. Por otra parte, las herramientas existentes en el país como las GABAS también tienen estipuladas las porciones y lo ideal sería que coincidieran estos gramajes en los tamaños por porción, de esta forma se tendría coherencia en todo el lenguaje 12.1. El tamaño de la porción declarada… Tabla 4. Cantidades de Referencia para Alimentos Infantiles… Se debería ajustar las cantidades de referencia, separando las porciones correspondientes a cereales infantiles para colada y para papilla. Y se debería ajustar las cantidades de referencia para Compotas. Y se solicita ajustar con referentes internacionales. Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General[1,2] Alineado con referentes internacionales. Ajustar a 15 ml que se ajusta más a la medida casera de una cucharada y está alineado con Canadá (pág. 39) y USA: Valores de referencia USA galleta craker - Alinear con referentes internacionales - Galleta Craker 30 g Alineado con referentes internacionales: Mantener en los 30 g que pertenece a familia de galletería, identificado por consumidor como 1 porción y está alineado con Canadá (pág. 20) y USA. Valores de referencia USA https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.9 Cremas en polvo y Sopas deshidratadas - Alinear con referentes internacionales - Cremas en polvo y Sopas deshidratadas: Cantidad necesaria para preparar una taza. Alineado con referentes internacionales: Valores de referencia USA https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.9 Se requiere que… El contenido establecido en el Capítulo III del presente proyecto de reglamento, no establece procedimientos para el uso de la unidad casera, sino los valores diarios de referencia. Se pide ajustar al Capítulo correcto que establece estos procedimientos, Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones. 12.1. Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la cantidad de referencia al tamaño de porción en la etiqueta en una unidad casera apropiada para su producto específico, usando los procedimientos establecidos en el
ACTA	Artículo No. 13	Ninguna
ACTA	Artículo No. 14	Artículo 14°. Abreviaturas permitidas. Tabla 7. Abreviaturas permitidas en tamaños de porciones - Se establece la abreviatura permitida para Gramos y Mililitro como "G" y "Ml" correspondientemente. Se solicita corregir las abreviaturas a minúsculas "g" y "ml" como se tienen hoy en día establecidas en la Tabla N° 2 del Artículo 12 de la Res. 333/2011. - Aclarar si se deben incluir puntos al final de las abreviaciones de cucharada y onza. Se sugiere dejar como está en el Artículo 12 de la Res. 222/2011. Tabla 7. Abreviaturas permitidas en tamaños de porciones. Corregir las abreviaturas, de acuerdo con el Sistema Internacional. Se debería realizar la alineación de las abreviaturas de las Unidades de peso y volumen establecidas internacionalmente en el SI. Mediante la Ley 33 de 1905 y los Decretos 1731 de 1967 y 3464 de 1980, ratificados con la Ley 1480 de 2011 (Estatuto del Consumidor), se establecieron las Unidades Legales de Medida para Colombia, las cuales comprenden las unidades del
ACTA	Artículo No. 15	Capítulo III Valores diarios de referencia de nutrientes. Artículo 15°. Valores diarios de referencia. Se debería ajustar la edad indicada y hacerla consistente con los títulos en las columnas. El decreto 1397 de 1992 indica: a) La relevancia de la exclusividad de la lactancia materna durante los primeros cuatro (4) a seis (6) meses de vida, para lograr todos los beneficios nutricionales, afectivos e inmunológicos del lactante menor. Por lo anterior, el grupo etárero debería empezar a partir de los 6 meses de manera consistente Se hace un paralelo con los referentes internacionales FDA, Codex y EU. Para la mayoría de los nutrientes el valor establecido en la propuesta está a lineado con estos, en especial CODEX. Se solicita que, para algunos nutrientes se Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes ¿Cuál es el sustento técnico para establecer estos valores diarios de referencia? Se debería indicar de cuál documento o estudio provienen los valores diarios de referencia de nutrientes. ICBF, Codex, etc. Artículo 15°. Valores diarios de referencia… Surge la inquietud de, si se seguirá usando la tabla de referencia de nutrientes basado en 2000 kcal o en qué momento se tendrán que ajustar con base a las RIEN. Tabla 8. Con los valores diarios de referencia de nutrientes, surge la inquietud de ¿como fueron recalculadas estas nuevas recomendaciones?

		Se debería aclarar cuál es la fuente de los valores diarios de referencia. Se debería modificar la tabla 8, ya que resulta evidente que los valores propuestos para niños mayores de 4 años y adultos están alineados con los últimos valores de Codex Alimentarius. Llaman la atención entonces las excepciones en los casos de: • Vitamina C: Se proponen 83 mg cuando el valor Codex es de 100 mg. Dada la importancia de este nutriente en la salud en general y la inmunidad en particular, se sugiere el mayor valor de Codex. • Biotina: No hay valor propuesto cuando Codex se sugiere una referencia de 30 microgramos. Se sugiere adoptarla. • Manganeso: No hay valor propuesto cuando Codex se sugiere una referencia de 3 miligramos. Se sugiere adoptarla. • Molibdeno: No hay valor propuesto cuando Codex, se sugiere una referencia de 45 microgramos. Se sugiere adoptarla. • Magnesio: Se propone un valor de 363 mg en circunstancias que Codex propone 310 mg. Dado que el límite máximo de consumo de magnesio propuesto por el Food and Nutrition Board del Instituto de medicina de Estados Unidos es de apenas 350 mg diarios, es preferible adoptar el menor valor de Codex.
ACTA	Artículo No. 16	Capítulo IV. Declaración de propiedades nutricionales. Artículo 16°. Requisitos. 16.1.3 No podrán hacer declaraciones… -La propuesta es mantener las declaraciones nutrimentales siempre y cuando no se contrapongan con los sellos de advertencia. Por ejemplo, si un producto tiene el sello de alto en azúcar no puede tener una declaración de reducido en Se debería incluir que no se pueden hacer declaraciones nutricionales aquellos alimentos que contienen edulcorantes no calóricos Se debería eliminar el numeral 16.1.3. La restricción de la comunicación sobre el contenido y beneficios asociados a micronutrientes y otros compuestos, podría generar un sesgo potencial en la información brindada al consumidor con lo que dicha iniciativa no estaría cumpliendo del todo con los fundamentos con los que fue propuesta, entre los que se encuentra El numeral a) y b) no debería incluirse más aún si el alimento no tiene sellos relacionados con Sodio, grasas saturadas ni azúcares añadidos. Consideramos más adecuado redactar un párrafo más flexible que permita dar al consumidor una información más completa que le permita hacer elecciones informadas. De acuerdo con el Art 1 de este reglamento "Artículo 1°. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se establecen las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos envasados o empacados para consumo humano, con el objetivo de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada.", si lo que se pretende es proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, también es importante que se permita resaltar los nutrientes destacados ó característicos. La comunicación integral y veraz debería ser un imperativo, aclarando tanto la presencia de nutrientes que sean considerados como parte del sistema de etiquetado frontal, como también el aporte de nutrientes benéficos para el consumidor. Restringir el uso de declaraciones de propiedades nutricionales podría violar el derecho de los Cabe resaltar que el uso de las declaraciones nutricionales permite fortalecer las estrategias para enfrentar carencias de ciertos micronutrientes en la población colombiana e incentivar a la industria a la producción de alimentos fortificados, proceso en el cual es importante la comunicación de los nutrientes destacados. Adicionalmente, este tipo de restricción va en contravía con declaraciones y tipo "reducido en " él es posible, que a pesar de que se logre una reducción, puede aún persistir la condición de incluir un sello; es importante poder comunicar esto al consumidor y que conozca que existen estas opciones reducidas. De no cambiarse esta situación resulta imposible
ACTA	Artículo No. 17	17.2 Declaración de propiedades de comparación… Se debería Incluir el término “ligero", "light", "liviano" Se propone “17.2 Declaración de propiedades de comparación de nutrientes: se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. (Ejemplos: “reducido”; “menos que”; “menos”; “aumentado”; “más que”, “ligero", "light", "liviano")
ACTA	Artículo No. 18	Artículo 18°. Condiciones generales para la declaración… Se debería Incluir una condición general sobre la forma de consumo del alimento. El término “libre de sal” debe cumplir con el criterio “libre de sodio”. Sugerencia…. Debería cambiarse de forma inversa teniendo en cuenta que la sal no se considera nutriente debería decir. “El término “libre de sodio” debe cumplir con el criterio “libre de sal, o sal añadida” pues en esta regulación prima el nutriente Artículo 18°. Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes. Las condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes son las siguientes: ... 18.6. Las declaraciones nutricionales harán referencia a los alimentos listos para su consumo de conformidad con las instrucciones del fabricante
		19.1 Excelente fuente: por 100 g o 100 ml… Se debería alinear con el documento Codex Stan CAC/GL 23. Para esto, es altamente recomendable empezar por el descriptor "fuente de " (y sus sinónimos) La propuesta para el 19.1. seria, Buena fuente: Cuando el alimento contiene los niveles de nutrientes indicados a continuación, a excepción de los nutrientes del numeral 19.1.1 Fuente de Proteína. 10 % de VRN por 100 g (sólidos) 5 % de VRN por 100 ml (líquidos) o 5 % de VRN por 100 kcal (12 % de VRN por 1 MJ) o 10 % de VRN por porción de alimento Fuente de Fibra dietaria. 3 g por 100 g 1,5 g por 100 ml o 1,5 g por 100 kcal

o 10% del valor diario de referencia por porción
Fuente de Vitaminas y minerales.
15 % de VRN por 100 g (sólidos)
7,5 % de VRN por 100 ml (líquidos)
o 5 % de VRN por 100 kcal (12 % de VRN por 1 MJ)
o 15 % de VRN por porción de alimento

19.1 Excelente fuente: por 100g o 100ml…
Se debería ajustar a referentes internacionales.

Las condiciones para hacer los claims deberían ajustarse al Codex CA/GL 23 de 1997 (http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B23-1997%252FCXG_023s.pdf). En este documento se establecen los requerimientos de nutrientes para hacer declaraciones,

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

19.1.1.3 Grasas poliinsaturadas…
19.1.1.4 Grasas insaturadas…

Con los ácidos grasos omega-3: por 100 g. Se debería cambiar por porción, y se puede ajustar el contenido de fuente, con la numeración consecutiva y se puede alinear con el documento Codex Stan CAC/GL 23.

19.2 Buena fuente: por 100g o 100ml el alimento contiene 15% al 29% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 19.2.1.
Se debería ajustar a referentes internacionales. (Codex CA/GL 23 de 1997)

Artículo 19.3. Libre de…
Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de"

Se debería corregir de manera consistente con la tabla.

Los alimentos que cumplan con el descriptor “libre de”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “no contiene”; “cero” (o su expresión numérica); “exento de” o “fuente no significativa de”.

'- Calorías: - Contiene menos de 5 kcal por porción. - Si un alimento cumple con esta condición sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido calórico, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que, el alimento naturalmente es libre de calorías.

- Grasa: - Contiene menos de 0,5 g de grasa total por porción. – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda:

- Grasa saturada: Contiene menos de 0,5 g de grasa saturada por porción.

– El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: “aporta una cantidad insignificante de grasa saturada”.

- Grasa Trans: - Contiene menos de 0,5 g de ácidos grasos trans por porción. – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente

- Colesterol: - Contiene menos de 2 mg de colesterol. - El alimento no debe contener ingredientes que puedan ser generalmente interpretados por los consumidores como que contienen colesterol, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda:

- Azúcares totales: - Contiene menos de 0,5 g de azúcares por porción.

Sodio: - Contiene menos de 5 mg de sodio por porción. - El alimento no debe contener cloruro de sodio o cualquier otro ingrediente que contenga sodio, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: “aporta una cantidad insignificante de sodio”

Tabla 9. Requisitos para el descriptor “Libre de”

Calorías – Contiene una cantidad menor o igual a 4 kcal de 4 kcal.
Grasa – Contiene una cantidad menor o igual a 0,5 g de grasa total.
Colesterol - No más de 0,005 g por 100 g (sólidos), 0,005 g por 100 ml (líquidos) y, para ambas declaraciones menos de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10 % de energía de grasa saturada
Ácidos grasos trans –
Grasa saturada – Contiene una cantidad menor o igual a 0,1 g de grasa saturada.
Azúcares totales – Contiene una cantidad menor o igual a 0,5 g de azúcares.

Se debería modificar la Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida teniendo en cuenta:

• El establecer rangos de concentración por 100 gramos o 100 ml es inconveniente para el fabricante y para el consumidor, por cuanto este último consume porciones, que pueden variar mucho de peso o volumen según la naturaleza del alimento. Se sugiere que se cambie este denominador a porción de consumo de acuerdo con las referencias establecidas en la Tabla 5 del presente proyecto. De otra manera, veremos un consumo excesivo de nutrientes en alimentos de porciones grandes (ej.

ACTA	Artículo No. 19	• El valor mínimo del rango propuesto para ambos grupos etáreos corresponde al 40% del valor de referencia. Este valor es alto, si no se corrige el denominador a porciones. Se entiende que esta medida pretende favorecer la salud pública en términos de que el aporte sea significativo a los requerimientos del consumidor, pero en este sentido Codex Alimentarius también provee una guía para llamar “Fuente” a un alimento en un determinado nutriente cuando contiene un 15% del valor de referencia por porción o “Alto” cuando contiene un 30% de dicho valor de referencia. Se recomienda adoptar un criterio en En el nivel máximo del rango se observa que éste representa entre un 70% y un 120% del valor de referencia, en el caso de los adultos. Este valor máximo debería establecerse basados en análisis de riesgo y no en un porcentaje arbitrario tomando como base los Valores Diarios de Referencia. El análisis de riesgo de consumo de micronutrientes establece un criterio de 19.4 Bajo en: para utilizar el descriptor "bajo en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" Ácidos grasos trans: – No contiene ácidos grasos trans (0g) Se estableció el mismo valor (0 g) para declarar que el producto es "bajo en" y "libre de" grasa trans, por lo que se sugiere establecer un valor diferente de 0 g para la declaración de "bajo en" grasa trans. Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" Se debería alinear con CAC/GL 23. Revisar la condición para bajo en Ácidos grasos trans ya que refiere una condición igual que la indicada para "libre de " (bajo en AGT estos no están en referentes internacionales) Revisar la condición para bajo en Azúcares Totales ya que refiere una condición igual que la indicada para "libre de " Azúcares totales: – Contiene menos de 0,5 g de azúcares totales. Se estableció el mismo valor (0,5 g) para declarar que el producto es "bajo en" y "libre de" azúcares totales, por lo que se sugiere establecer un valor diferente de 0,5 g para la declaración de "bajo en" azúcares totales. – El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa Se debería aclarar si para los casos mencionados, los términos "bajo en" y "libre de” se consideran sinónimos. Propuesta de Tabla 10. requisitos para descriptor "bajo en " Grasa Saturada -– Contiene un máximo de 1,5 g por 100g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos) y no más del y 10 % de energía proviene de grasa saturada Azúcares Totales – no contiene más de 5 g de azúcares por 100 g en el caso de los sólidos o 2,5 g de azúcares por 100 ml en el caso de los líquidos. Sodio - Contiene un máximo 120 mg por 100 g o 100 ml de alimento. 19.7 Extramagro: (omitir para el caso de carnes y pescados), solamente se aplica para carnes y pescados. Tabla 11. Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar. No se entiende la inclusión de esta tabla de fortificación en esta resolución. Se debería incluir los compuestos permitidos para fortificar con: BIOTINA D-biotina MAGNESIO: Carbonato ácido de Magnesio CALCIO: Oligosacáridos fosforilados de calcio HIERRO: Succinato ferroso IODO: yoduro de sodio yodato de sodio yoduro de potasio yodato de potasio MANGANESO: carbonato de manganeso cloruro de manganeso citrato de manganeso gluconato de manganeso glicerofosfato de manganeso sulfato de manganeso MOLIBDENO: molibdato de amonio [molibdeno (VI)] molibdato de sodio [molibdeno (VI)] 19.8. Fortificado: para el uso de este descriptor, se debería cumplir los siguientes requisitos: Se pide incluir el art. 19.3 de la Res. 333-2011 sobre los términos enriquecido/fortificado/adicionado de nutrientes. “Enriquecido/Fortificado/Adicionado: por porción declarada en la etiqueta el alimento se ha adicionado por lo menos en un 10% y no más del 100% del valor de referencia para las vitaminas, minerales, proteína y fibra dietaria, incluyendo los productos tipo comida o plato principal de una comida, en comparación con el alimento de referencia. Los alimentos que cumplan con este descriptor también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “añadido” o “más “o "con".

		El término “Enriquecido/ Fortificado/ Adicionado” debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición “con” y del nutriente(s) que ha sido añadido. Cuando el alimento está enriquecido con más de tres (3) vitaminas y/o minerales, podrá utilizar la expresión “Enriquecido/ Fortificado/ adicionado con vitaminas y/o minerales”. Por ejemplo “Enriquecido con vitamina C”; “Fortificado con vitaminas y minerales”; “Enriquecido con 4 vitaminas y 2 minerales”. 19.8.2 Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos. Los alimentos… Tabla 11. Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar Se solicita eliminar dicha tabla. el art. 19.8.2 en su totalidad incluyendo su parágrafo. 19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos… Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida. Se solicita eliminar este artículo, (Art. 19.8.3.) puesto que no es claro el sustento técnico-científico usado para establecer en la tabla 12 los rangos mínimos y máximos de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100ml de alimento o bebida, ya que no son congruentes con los Valores Diarios de Referencia establecidos en el Capítulo III, Artículo 15°, Tabla 8., del presente proyecto de reglamento, al tener rangos que están por debajo, iguales o superiores a los VDR. Y se propone, así: 19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en a los principios de adición de nutrientes, en donde la adición mínima de nutrientes debe ser una cantidad significativa y, considerando que el consumo de los alimentos se hace por porciones y no en base 100 g ó 100 ml, para efectos de fortificación, se toma como base la porción de la cantidad de Se considera significativa una adición de por lo menos 15% del VDR/porción para el nutriente con el que se está fortificando. Adicionalmente, el límite máximo de fortificación por porción del alimento no debería superar el 20% del UL del nutriente. Art. 19. Parágrafo 2. La declaración del descriptor “fortificado”, puede hacerse de la siguiente manera: “Fortificado con Vitaminas X y Minerales X”, “Con Vitaminas X y Minerales X”, “Más Vitaminas X y Minerales X”. La cual debe cumplir con los Se debería aclarar la redacción Y se propone, así: Parágrafo 2. La declaración del descriptor “fortificado”, puede hacerse de la siguiente manera: “Fortificado con Vitaminas X y Minerales X”, “Con Vitaminas X y Minerales X”, “Más Vitaminas X y Minerales X”. La cual debe cumplir con los rangos establecidos, por 100g o 100ml. En caso de fortificar con más de tres vitaminas y minerales, se podrá indicar " Fortificado con Vitaminas y Minerales" y opcionalmente se podrá indicar con cuales nutrientes se ha fortificado el alimento.
ACTA	Artículo No. 20	20.1 La declaración de propiedades nutricionales comparativas, debe basarse en el alimento tal como se ofrece a la venta. Se debería corregir la redacción, de tal manera que se incluyan los alimentos reconstituidos, tal como se consumen (aclaración Se propone, así: 20.1. La declaración de propiedades nutricionales comparativas, deben hacerse basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta si es así como se consume; de lo contrario se debe tener en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo, de acuerdo con las instrucciones de uso que figuran en la etiqueta. 20.3.1 El valor de la diferencia… El valor de la diferencia expresado en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta. ¿La pregunta sera por porción y 100 g? 20.3.3 La información indicada en los numerales… Se debería corregir la numeración indicada en 20.3.3 indicando los numerales correctos. Se propone, así: 20.3.1 El valor de la diferencia expresado en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta. 20.3.2 La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión, de tal forma que el consumidor pueda identificarlos fácilmente. 20.3.3 La información indicada en los numerales 20.3.1 y 20.3.2 debe figurar junto o inmediatamente debajo del término descriptor utilizado para la declaración comparativa y en un tamaño de letra no menor de la mitad de dicho término. 20.4 El alimento reducido en grasa saturada, no debe aumentar el contenido de ácidos grasos trans…es confuso 20.5 El alimento reducido en ácidos grasos trans no debe aumentar el contenido de ácidos grasos saturados.
ACTA	Artículo No. 21	21.1 Reducido en: para utilizar el descriptor “reducido en” los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos: Tabla 13. Requisitos para el descriptor “Reducido en” Grasa saturada: Mínimo… Mantener la concordancia con lo establecido en la Res. 333/2011, Artículo 19.1 c), permitiendo el uso del descriptor "Reducido en" para la grasa saturada, cuando se cumple con la reducción de mínimo el 25% de grasa saturada en comparación con el Tabla 13. Requisitos para el descriptor “Reducido en” Azúcares: Mínimo… Se sugiere unificar términos en la Tabla 13, ya que se usan dos términos ("azúcares" y "azúcar") con definiciones diferentes, según lo establece el presente proyecto de Resolución. Azúcares: Mínimo 25% de los azúcares del alimento de referencia. Tabla 13. Requisitos para el descriptor “Reducido en” Nutriente Requisitos (por 100g o 100ml) Se debería aclarar el título de la columna de la tabla, para que se entienda bien el requisito.

		Se debería incluir las condicionales adicionales que indica el Codex, adicionando Colesterol Paragrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "menos" o "mas bajo en" Se debería incluir el descriptor light. Se propone, así: Paragrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "menos" o "mas bajo en", "light en"
ACTA	Artículo No. 22	Artículo 22°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones… 22.1 "Sin azúcares añadidos", "sin azúcares… Se solicita modificar el literal c, eliminando los ejemplos. "ejemplos: concentrados no reconstituidos de zumos (jugos) de frutas, pasta seca de fruta, etc." Se solicita eliminar el literal d, sobre el uso de enzimas. "d) No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares en el producto final (ejemplo: utilizando enzimas para hidrolizar almidones y liberar azúcares)" Se solicita eliminar el literal d, sobre el uso de enzimas. Se debería incluir numeral e) Se propone, así: e) Si los azúcares están naturalmente presentes en los alimentos, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: «CONTIENE AZÚCARES NATURALMENTE PRESENTES» 22.2 "Sin sal/sodio añadido": se permite el descriptor… Se debería incluir condición d) Se propone, así d) El alimento debe cumplir la condición para "Bajo en Sodio". 22.2 "Sin sal/sodio añadido" … Se sugiere lo contrario. "sin Sodio /sal añadida "
ACTA	Artículo No. 23	Capítulo V Declaraciones de propiedades de salud. Artículo 23°. Requisitos. Todo alimento que… Se propone, así: Capítulo V Declaraciones de propiedades de salud. Artículo 23°. Requisitos. Todo alimento que sea objeto de declaraciones de propiedades de salud debe cumplir con los requisitos exigidos para la declaración de nutrientes y declaración de propiedades nutricionales del presente reglamento. Las declaraciones propiedades de salud harán referencia a los alimentos listos para su consumo, de conformidad con las instrucciones del fabricante
		Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud: … La redacción no es precisa. Se debería hablar de reducción de riesgo de enfermedad y no de reducción de nutrientes Se propone, así: Artículo 24°. Tipos de declaraciones de salud: Las declaraciones son de dos tipos: 1. Declaración en función de nutrientes, y 2. Declaración de propiedades de reducción de riego de enfermedad: Una dieta saludable baja en la sustancia nutritiva o el nutriente A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. "El alimento X tiene una cantidad baja de la sustancia nutritiva o el nutriente A". "Una dieta saludable y rica en sustancia nutritiva A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene un alto contenido de la sustancia nutritiva o el nutriente A". Queda la inquietud sobre estos ejemplos ya que no serían alimentos sino un producto con una función farmacológica frente a una enfermedad. y estaría contradiciendo lo mencionado en el numeral No debería usarse el término de Alto en las declaraciones en salud y nutricionales ya que se podría confundir frente al sello de advertencia No se incluyen las declaraciones autorizadas en los artículos 22 y 23 de la Resolución 333 de 2011: -ARTÍCULO 22. Declaraciones de propiedades de otras funciones. Específicamente las declaraciones generales para probióticos y prebióticos -ARTÍCULO 23. Declaraciones de propiedades de salud relacionadas con reducción de riesgos de enfermedad. Especialmente aquellas relacionadas con: *Calcio y osteoporosis. *Sodio e hipertensión. *Grasa y cáncer. *Grasa saturada y colesterol y el riesgo de enfermedad cardiovascular. *Fibra dietaria proveniente de cereales, leguminosas, frutas o verduras y la reducción del riesgo de cáncer. *Frutas, verduras cereales y leguminosas que contienen fibra dietaria, especialmente fibra soluble, y el riesgo de enfermedad cardiovascular *Frutas, verduras y la reducción del riesgo de cáncer. *Folatos y defectos del conducto neural. *Carbohidratos no cariogénicos edulcorantes y la caries dental. *Fibra soluble de algunos alimentos y el riesgo de enfermedad cardiovascular. *Proteína de soya y el riesgo de enfermedad cardiovascular. *Ésteres de esteroles o de estanoles de origen vegetal y el riesgo de enfermedad cardiovascular. Estas declaraciones han estado presentes en el mercado desde hace casi 10 años, sin inconvenientes en su uso. Están sustanciadas por evidencia científica y cuentan con aprobación en países de alta vigilancia sanitaria como Estados Unidos, Canadá y la Unión Europea. No entendemos la razón de excluir esta información en la actualización del reglamento técnico Solicitamos incluir nuevos artículos (básicamente los mismos que están en la Resolución 333 de 2011): ARTÍCULO N1. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE OTRAS FUNCIONES. Para efectos del presente reglamento técnico, se señalan algunas declaraciones de propiedades de otras funciones y sus características generales: N1.1 Declaraciones que relacionan el consumo de probióticos con una mejor función digestiva: a) El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente:

– Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano.
– Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares.
– Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal.
– Tener la capacidad de colonizar el intestino.
– Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona;

b) El alimento debe contener un número mayor o igual de bacterias viables de origen probiótico a 1 x 10^6 UFC/g en el producto terminado hasta el final de la vida útil;

c) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta;

d) Modelo de declaración: “Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal”.

N1.2. Declaraciones de propiedades de salud que relacionan el consumo de prebióticos con una mejor función intestinal:

a) La sustancia considerada como prebiótico debe cumplir lo siguiente:
– La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria.
– Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon.
– Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica).
– Ser fermentables por la microflora intestinal.
– Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena.
– Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios para la salud.
– Estimular selectivamente el crecimiento y/o la actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar;
b) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular con prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar tales como el ejercicio físico y el tipo de

c) Modelo de declaración: “Una dieta adecuada y el consumo regular de mínimo X g al día de prebióticos y, promueve una flora intestinal saludable/buena/balanceada”; “Beneficia la flora intestinal”; “Ayuda en el mejoramiento intestinal /función

ARTÍCULO N2. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD RELACIONADAS CON REDUCCIÓN DE RIESGOS DE ENFERMEDAD. Las declaraciones de propiedades de salud permitidas relacionadas con la reducción de riesgos de enfermedad y los requisitos que se deben cumplir, en cada caso, son las siguientes:

N2.1 Calcio y osteoporosis: Las declaraciones de propiedades de salud asociando calcio con un bajo riesgo de osteoporosis pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos:

a) El alimento debe cubrir o exceder los requisitos exigidos para el término o descriptor “alto” en calcio, conforme se define en la presente resolución; estar presente en una forma asimilable y el contenido de fósforo no puede ser superior al de calcio;
b) La declaración debe indicar que el consumo adecuado de calcio no es el único factor para evitar la osteoporosis y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio regular, una dieta balanceada, el género, la raza y la edad de

c) Alimentos que contengan más de 400 mg de calcio por porción declarada en la etiqueta, deben especificar en la declaración salud ósea;

d) Declaración modelo: “ejercicio regular y una dieta balanceada con suficiente calcio ayuda a los adolescentes, adultos jóvenes y mujeres a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis en la vida adulta. Este

N2.2 El sodio y la hipertensión: Las declaraciones de propiedades de salud asociando las dietas bajas en sodio con un menor riesgo de hipertensión pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos:

a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en sodio” conforme se define en el Capítulo V, artículo 17, numeral 17.6, literal e) del presente reglamento;

b) La declaración debe indicar que el desarrollo de hipertensión depende de muchos factores;

c) Si la declaración define presión arterial alta o normal, la declaración debe incluir “Personas con hipertensión deben consultar con su médico”;

d) Declaración modelo: “Dietas bajas en sodio pueden reducir el riesgo de hipertensión, una enfermedad asociada con muchos factores. Este alimento es bajo en sodio”.

23.3 Grasa y cáncer: Las declaraciones de propiedades de salud asociando las dietas bajas en grasa total con la reducción de riesgo de cáncer, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos:

a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa total”, conforme se define en el Capítulo V, artículo 17, literal b) del presente reglamento. Pescados, mariscos y carnes deben cumplir con los

b) Al referirse a la enfermedad, la declaración debe utilizar la siguiente expresión “algunos tipos de cáncer”;

c) Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar el término “grasa total”;

d) La declaración no debe mencionar las formas específicas de grasas o ácidos grasos que pueden estar relacionados con el riesgo de cáncer. La literatura científica disponible que asocia ingesta de grasa y mayor riesgo de algunos tipos de cáncer

e) La declaración debe indicar que el desarrollo de cáncer está asociado a diversos factores;

f) Declaración modelo: “El desarrollo del cáncer depende de diversos factores. Una dieta baja en grasa total puede reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer. Este alimento es bajo en grasa total”.

N2.4 Grasa saturada y colesterol y el riesgo de enfermedad cardiovascular: Declaraciones de propiedades de salud asociando dietas bajas en grasas saturadas y colesterol con la reducción en el riesgo de enfermedades cardiovasculares, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos:

a) El alimento debe cumplir con todos los requisitos sobre contenidos de nutrientes para un alimento “bajo en grasa saturada” y “bajo en colesterol” conforme se define en el Capítulo V, artículo 17, numeral 17.5 en sus respectivos literales c) y d). El pescado y las carnes deben cumplir con los requisitos especificados Capítulo V, artículo 17, el numeral 17.9 para “extra

b) La declaración debe establecer que el riesgo a las enfermedades cardiovasculares está asociado a muchos factores;

c) Al referirse a los nutrientes, la declaración debe utilizar los términos “grasa saturada” y “colesterol”;

d) Si la declaración define un nivel alto o normal de colesterol y LDL (Lipoproteína de baja densidad), la declaración debe incluir “Personas con alto nivel de colesterol total o LDL deben consultar con su médico”;

e) Declaración modelo: “El desarrollo de las enfermedades cardiovasculares depende de diversos factores. Las dietas bajas en grasa saturada y colesterol y la práctica de un estilo de vida saludable pueden reducir el riesgo de esta enfermedad. Este alimento es bajo en grasa saturada y colesterol”.

N2.5 Fibra dietaria proveniente de cereales, leguminosas, frutas o verduras y la reducción del riesgo de cáncer: declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas bajas en grasa y altas en cereales, leguminosas, frutas y verduras que contienen fibra dietaria con la reducción en el riesgo de cáncer, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se

a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa” y sin necesidad de fortificación con los requisitos para los alimentos considerados como “buena fuente” de fibra dietaria, conforme se define

b) El alimento debe contener un cereal, leguminosa, fruta o vegetal;

c) La declaración está limitada a cereales, leguminosas, frutas y verduras que contienen fibra;

d) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar la expresión: “algunos tipos de cáncer”;

e) La declaración debe indicar que el desarrollo del cáncer depende de diversos factores;

f) Al referirse al componente de fibra dietaria del alimento, la declaración debe utilizar uno de los siguientes términos: “fibra”, “fibra dietaria”, “fibra dietética”, “fibra dietética total” o “fibra dietaria total”;

g) Modelo de declaración: “El cáncer es una enfermedad asociada con diversos factores, las dietas bajas en grasa y ricas en cereales, leguminosas, frutas y verduras que contienen fibra pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer. Este alimento es bajo en grasa y buena fuente de fibra dietaria”.

N2.6 Frutas, verduras cereales y leguminosas que contienen fibra dietaria, especialmente fibra soluble, y el riesgo de enfermedad cardiovascular: Declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas bajas en grasa saturada y colesterol y ricas en frutas, verduras, cereales y leguminosas que contienen fibra, especialmente fibra soluble y la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos:

a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa saturada” y “bajos en colesterol” y además, contener sin fortificación por lo menos 0,6 g de fibra soluble por porción declarada en la etiqueta, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento técnico;

b) El contenido de fibra soluble debe ser declarado en la tabla o panel de información nutricional que figura en la etiqueta;

c) El alimento debe ser o contener frutas, verduras o productos derivados de cereales y/o leguminosas;

d) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar el término: “enfermedad cardiovascular”;

e) La declaración está limitada a frutas, verduras y cereales y leguminosas que contienen fibra;

f) Al especificar la fibra dietaria o fibra dietética, la declaración debe utilizar uno de los siguientes términos: “fibra”, “fibra dietaria”, “fibra dietética” o “fibra soluble”;

g) Al especificar la grasa, como componente, se deben utilizar los términos “grasa saturada” y “colesterol”;

h) La declaración debe indicar que el desarrollo de la enfermedad cardiovascular depende de diversos factores;

i) Si la declaración define concentraciones sanguíneas altas o normales de colesterol total o LDL (Lipoproteína de baja densidad), la declaración debe incluir: “personas con altas concentraciones sanguíneas de colesterol total o LDL en la sangre,

j) Modelo de declaración: “Dietas bajas en grasa saturada y colesterol y ricas en frutas, verduras, cereales y leguminosas que contienen algunos tipos de fibra dietaria, especialmente fibra soluble, pueden reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular, una enfermedad asociada con múltiples factores. Este alimento es bajo en grasa saturada, colesterol y

N2.7 Frutas, verduras y la reducción del riesgo de cáncer: Declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas bajas en grasa saturada y ricas en frutas y verduras y la reducción del riesgo de cáncer, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos:

a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como “buena fuente” sin fortificación, de al menos uno de los siguientes nutrientes: vitamina A, vitamina C o fibra dietaria, y cumplir con el descriptor “bajo en grasa” conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento;

b) El alimento debe contener una fruta o verdura;

c) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: “algunos tipos de cáncer”;

d) La declaración debe indicar que el desarrollo del cáncer depende de muchos factores;

e) Al referirse al componente de fibra dietaria del alimento, la declaración debe utilizar uno de los siguientes términos: “fibra”, “fibra dietaria”, “fibra dietética”, “fibra dietética total” o “fibra dietaria total”;

f) La declaración no debe especificar los tipos de fibra dietaria que pueden estar relacionados al riesgo de cáncer;

ACTA	Artículo No. 24	g) Al referirse al componente de la grasa del alimento, la declaración debe utilizar los términos “grasa total” o “grasa”; h) La declaración no debe especificar los tipos de grasas o ácidos grasos que pueden estar relacionados al riesgo de cáncer establecidos en el numeral 23.3, literales c) y d); i) La declaración debe hacer referencia a las frutas y verduras como alimentos bajos en grasa y que pueden contener vitamina A, vitamina C y fibra dietaria; j) La declaración debe indicar que el alimento es buena fuente de uno de los siguientes nutrientes: fibra dietaria, vitamina A o vitamina C; k) Modelo de declaración: “Dietas bajas en grasa y ricas en frutas y verduras, pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, enfermedad asociada con muchos factores. Este alimento es bajo en grasa y buena fuente de (fibra, vitamina A, N2.8 Folatos y defectos del conducto neural: Declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas balanceadas con un adecuado consumo de folato y la reducción del riesgo de tener un bebé con problemas cerebrales o de médula espinal, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como “buena fuente” de folato conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento; b) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar una de las siguientes expresiones: “defectos en el conducto neural”, “defectos al nacer, columna vertebral bífida”, “defectos al nacer en el cerebro o la columna vertebral”; c) Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar uno de los siguientes términos: “Folato”, “Ácido Fólico”, “folato, una vitamina B”, “Ácido Fólico, una vitamina B”; d) La declaración debe incluir información sobre la multiplicidad de factores que afectan los defectos del conducto neural; e) Modelo de declaración: “Alimentación balanceada/Dietas balanceadas, con aportes adecuados de folato, pueden reducir el riesgo a una mujer de tener un hijo con defecto en la columna vertebral o cerebro. Este alimento es buena fuente de folato”. N2.9 Carbohidratos no cariogénicos edulcorantes y la caries dental: declaraciones de propiedades de salud relacionando los carbohidratos no cariogénicos edulcorantes, comparados con otros carbohidratos y su utilidad para no promover la caries dental, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como “libres” de azúcar, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento, excepto que el alimento pueda contener D-tagatosa; b) Los carbohidratos no cariogénicos edulcorantes pueden ser: – Polialcoholes solos o en combinación. – Sucralosa. – D-tagatosa; c) Si el alimento contiene carbohidratos fermentables, no debe bajar el pH de la placa por debajo de 5,7 mientras se consume o hasta 30 minutos después de haber sido ingerido; d)La declaración debe utilizar los términos: “No promueve”, “puede reducir el riesgo de”, “Útil (o es útil) para no promover” o “expresamente (o es expresamente) para no promover la caries dental”; e) Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar el término: “Polialcoholes” o el nombre o nombres de los polialcoholes. Ejemplo: sorbitol; f) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: “Caries dental” o “caries de los dientes”; g) La etiqueta debe incluir una declaración que indique que el consumo frecuente entre comidas de alimentos altos en azúcares y almidones puede promover la caries dental; h) Los paquetes con menos de 96 cm2 de área de superficie disponible para la etiqueta están exentos de los requisitos indicados en los literales e) y g) del presente numeral; i) Modelo de declaración: “El consumo frecuente entre comidas de alimentos altos en azúcares y almidones promueve la caries dental. Los polialcoholes presentes en (nombre del alimento) no promueven la caries dental”; j) Declaración modelo acortada (para paquetes pequeños): “No promueve la caries dental”; “Puede reducir el riesgo de caries dental”; “La D-tagatosa no promueve la caries dental”. N2.10 Fibra soluble de algunos alimentos y el riesgo de enfermedad cardiovascular: Declaraciones de propiedades de salud relacionando el consumo de fibra soluble de algunos alimentos y la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes, para alimentos considerados como “bajos en grasa saturada” y “bajos en colesterol”, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento; b) El alimento debe contener una o más fuentes elegibles de avena entera o de cebada que contengan al menos 0,75 g de fibra soluble por porción; o la cáscara de semilla de Psyllium que contenga al menos 1,7 g de fibra soluble de cáscara de c) La fuente elegible de fibra soluble (Beta (b) glucano) debe ser salvado, hojuelas, harina integral de avena, grano entero de cebada, cebada molida seca, harina de cebada no tamizada, fibra soluble de Betaglucano de avena parcialmente hidrolizado con por lo menos 70% de fibra soluble en base seca. El salvado de avena debe aportar al menos un 5,5% de fibra soluble en base seca y 16% de fibra total en base seca; las hojuelas y la harina de avena deben aportar al menos un 4% de fibra soluble en base seca y 10% de fibra total. El grano entero de cebada y cebada molida seca debe aportar al menos 4% de fibra soluble en base seca y 10% de fibra total en base seca; en el caso de productos derivados de la molienda de cebada (harina, hojuelas, grano partido, cebada perlada y harina de cebada cernida, etc.), debe aportar al menos 4% de fibra soluble en base seca y 8% de fibra total en base seca, excepto el salvado de cebada y la harina tamizada de cebada que debe aportar 5,5% d) En la etiqueta se debe declarar la cantidad de fibra soluble en el alimento por porción;

e) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar el siguiente término: “enfermedad cardiovascular”;

f) Al especificar la sustancia, la declaración debe utilizar el término “fibra soluble” con la calificación de la fuente elegible indicada en el literal c) de este numeral. Adicionalmente, la declaración puede usar el nombre del alimento que contiene la

g) Al especificar el componente de grasa, la declaración debe usar los términos “grasa saturada” y “colesterol”;

h) La declaración no debe implicar que un consumo de dietas bajas en grasa saturada y colesterol, que incluyen fibra soluble de fuentes elegibles indicados en el literal c) de este numeral, es la única forma reconocida de lograr una reducción en el

i) La declaración debe especificar la cantidad necesaria de fibra soluble que debe consumirse diariamente para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y el aporte que hace la porción del alimento declarada en la etiqueta con respecto a esta cantidad. Para este efecto, un consumo diario de 3 g o más de fibra soluble (beta-glucano) ya sea de avena o cebada integral o una combinación de avena y cebada integral; o 7 g o más por día de fibra soluble de cáscara de Psyllium, ha sido asociado

j) Modelo de declaración: “Dietas bajas en grasa saturada y colesterol que incluyen 3 g o más de fibra soluble por día provenientes de (nombre de la fuente de fibra soluble), pueden reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Una porción de (el nombre del alimento) aporta “x” g de esta fibra soluble y es bajo en grasa saturada y colesterol”. Alimentos que lleven una declaración de propiedades de salud involucrando la cáscara de la semilla Psyllium deben también llevar en la etiqueta una declaración confirmando la necesidad de consumir cantidades adecuadas de líquidos: Ej. “Aviso: Este alimento debe ser

N2.11 Proteína de soya y el riesgo de enfermedad cardiovascular: Declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas bajas en grasa saturada y colesterol y el consumo de proteína de soya de algunos alimentos con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes

a) El alimento debe contener al menos 6,25 g de proteína de soya por porción;

b) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes, para alimentos considerados como “bajos en grasa saturada” y “bajos en colesterol”, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento;

c) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes, para alimentos considerados como “bajos” en grasa total, a menos que el alimento sea o se derive del grano de soya y no contenga grasa adicional a la que contiene

d) Al indicar la enfermedad, la declaración debe usar el siguiente término “enfermedad cardiovascular”;

e) Al indicar la sustancia, la declaración debe usar el término “Proteína de soya”;

f) Al indicar el componente de grasa, la declaración debe usar el término “Grasa saturada” y “colesterol”;

g) La declaración no debe implicar que un consumo de dietas bajas en grasa saturada y colesterol, que incluyen proteína de soya, es la única forma reconocida de lograr una reducción en el riesgo de enfermedad cardiovascular;

h) La declaración debe especificar la cantidad necesaria de proteína de soya que debe consumirse diariamente para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y el aporte que hace la porción del alimento declarada en la etiqueta con respecto a esta cantidad. Para este efecto, un consumo diario de 25 g o más de proteína de soya, ha sido asociado con la reducción del

i) Modelo de declaración: “25 g de proteína de soya al día, como parte de una dieta baja en grasa saturada y colesterol, puede reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Una porción de (nombre de alimento), aporta “x” g de proteína de soya

N2.12 Ésteres de esteroles o de estanoles de origen vegetal y el riesgo de enfermedad cardiovascular: Declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas que incluyen esteres de esteroles o de estanoles de origen vegetal con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes

a) El alimento debe contener al menos 0,65 g de esteres de esteroles vegetales por porción, específicamente para el caso de esparcibles y aderezos para ensalada, o al menos 1,7 g de esteres de estanoles vegetales por porción, específicamente para el caso de esparcibles, aderezos para ensaladas, pasabocas;

b) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes, para alimentos considerados como “bajos” en grasa saturada y “bajos” en colesterol conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento;

c) El alimento no debe contener más de 13 g de grasa total por cantidad de referencia, por porción declarada en la etiqueta y por 50 g. Sin embargo, los esparcibles y aderezos de ensaladas no necesitan cumplir con el límite de grasa total por 50 g, si en la etiqueta del alimento declara “Véase información nutricional del contenido de grasa”;

d) Al indicar la enfermedad, la declaración debe usar el siguiente término “enfermedad cardiovascular”;

e) Al indicar la sustancia, la declaración debe usar el término “esteres de esterol vegetales” o “esteres de estanol vegetales”, excepto, que, si la única fuente de planta esterol o estanol es aceite vegetal, la declaración puede usar el término “éster de esterol de aceite vegetal” o “éster de estanol de aceite vegetal”;

f) La declaración no debe implicar que un consumo de dietas que incluyen esteres de esterol o de estanol vegetales, es la única forma reconocida de lograr una reducción en el riesgo de enfermedades cardiovasculares;

g) La declaración debe especificar la cantidad necesaria de esteres de esterol o de estanol vegetales que debe consumirse diariamente para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y el aporte que hace la porción del alimento declarada en la etiqueta con respecto a esta cantidad. Para este efecto, un consumo diario de 1,3 g o más de esteres de esterol vegetal o 3,4 g o más de esteres de estanol vegetal, han sido asociados con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular;

h) La declaración debe especificar que el consumo diario de esteres de esterol o de estanol vegetal debe efectuarse en dos (2) porciones a diferentes horas del día y con otros alimentos;

i) Declaración modelo para esteres de esterol vegetales: “Alimentos que contengan al menos 0,65 g por porción de esteres de esterol vegetal consumidos dos (2) veces al día con comidas para un consumo total diario de al menos 1,3 g, como parte de una dieta baja en grasa saturada y colesterol, puede reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Una porción de (nombre del alimento) aporta “x” g de éster de esterol proveniente de aceite vegetal”;

j) Declaración modelo para esteres de estanol vegetal: “Dietas bajas en grasa saturada y colesterol que incluyen dos (2) porciones de alimentos que aportan un total diario de al menos 3,4 g de esteres de estanol vegetal en dos (2) comidas, puede reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Una porción de (nombre de alimento) aporta “x” g de esteres estanol vegetal y

		24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe… Se debería cambiar el descriptor ALTO en el ejemplo, toda vez que el proyecto contempla Rico en ó excelente fuente en; pero no contempla en término ALTO Se propone, así: 24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Ejemplo: "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/excelente fuente en el nutriente A". 24.1.1. Condiciones para la declaración de función… Se debería Incluir las declaraciones de función de nutrientes aceptadas Se propone, así: 24.1.1. Condiciones para la declaración de función de nutrientes. Para efecto de declaraciones relacionadas con la función de nutrientes se reconocen los pronunciamientos oficiales de los referentes FDA (Estados Unidos), Comisión Europea (Unión Europea), Canadá (Health Canadá - CFIA), Australia y Nueva Zelanda (FSANZ/ MPI) y Colombia (ICBF) que vinculen el 24.1.1. Condiciones para la declaración de función… Se debería incluir artículo 24.2.1 Para Declaraciones de Prebiótico y Probiótico. Se propone, así: 24.2.1. Declaraciones que relacionan el consumo de probióticos con una mejor función digestiva: a) El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente: - Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano. - Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares. - Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal. - Tener la capacidad de colonizar el intestino. - Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona. b) El alimento debe contener un número mayor o igual de bacterias viables de origen probiótico a 1 x 106 UFC/g en el producto terminado hasta el final de la vida útil. c) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta. e) Modelo de declaración: "Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal". 24.2.2. Declaraciones de propiedades de salud que relacionan el consumo de prebióticos con una mejor función intestinal: a) La sustancia considerada como prebiótico debe cumplir lo siguiente: - La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria - Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon. - Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica). - Ser fermentables por la microflora intestinal. - Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena. - Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios para la salud - Estimular selectivamente el crecimiento y/o la actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar. b) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular con prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar tales como el ejercicio físico y el tipo de alimentación . c) Modelo de declaración: "Una dieta adecuada y el consumo regular de mínimo X g al día de prebióticos Y, promueve una flora intestinal saludable/buena/balanceada"; "Beneficia la flora intestinal"; "Ayuda en el mejoramiento intestinal /función
ACTA	Artículo No. 25	Artículo 25°. Prohibiciones en declaraciones en salud. Están prohibidas las siguientes declaraciones: 25.4 No se permite… Se debería eliminar el numeral 25.4, ya que la restricción de la comunicación sobre el contenido y beneficios asociados a micronutrientes y otros compuestos, podría generar un sesgo potencial en la información brindada al consumidor, con lo que dicha iniciativa no estaría cumpliendo del todo con los fundamentos con los que fue propuesta, entre los que se encuentra
ACTA	Artículo No. 26	Ninguna
ACTA	Artículo No. 27	Artículo 27°. Especificaciones de la Tabla de Información Nutricional. La tabla de información nutricional cumplirá las condiciones generales y específicas que se establecen a continuación: 27.1 Condiciones generales. 27.1.1 La información nutricional… Se debería eliminar del numeral 27.1.1 la preferencia que la ubicación de la tabla nutricional sea en la cara posterior, para permitir usar cualquiera de los paneles donde sea viable la inclusión de la tabla nutricional. Se debería eliminar el artículo en el que se establece un tamaño mínimo para la tabla nutricional del 25% del área donde se ubique Se debería establecer el tamaño de letra, para que sea fácilmente leíble. Se propone, así: 27.1 Condiciones generales.

		27.1.1 La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, con tamaño mínimo del 25% del área en donde se ubique (preferiblemente cara posterior), en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa. En el caso de empaques cilíndricos, se entenderá que el área visible (área 27.1 Condiciones generales. 27.1.1 La información nutricional deberá aparecer… Se debería aclarar el caso para empaques cilíndricos 27.1.4 El tipo de letra de la información nutricional debería ser Arial o Helvética, de fácil lectura. Y faltaría especificar el tamaño de la letra no solo el tipo.
ACTA	Artículo No. 28	Artículo 28°. Condiciones específicas 28.1 El título de la Tabla… No hay diferencia entre "los títulos y los nombres" de los nutrientes. En adición, la información que en este numeral se describe como de obligatoria declaración con negrilla se contradice con lo establecido en el numeral 28.4. Se sugiere eliminar la última parte del artículo 28.1. "Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, sodio, carbohidratos totales y proteína deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. La tabla nutricional 28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional… Se debería eliminar el párrafo repetido en numeral 27.1. 1.. En el manejo de negrillas indicado en este numeral, no coincide con los ejemplos presentados en los modelos de tabla, lo cual confunde al momento de aplicar la norma. Se propone, así: 28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o Información Nutrimental utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 10 puntos. Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa saturada, grasa trans, sodio y azúcares añadidos deben aparecer en
ACTA	Artículo No. 29	La tabla nutricional, también debería estar por el tamaño de envase, es decir no por porción, sino por su contenido en 100 gramos y el contenido del envase, permitiría tomar mejores decisiones al consumidor cuando va a comprar. Se sugiere incluir los % de VDR que tiene el alimento para las vitaminas y minerales por porción, en lugar del contenido en mcg o mg, para mayor comprensión del consumidor. Los porcentajes de VDR harían parte de la tabla nutricional, siendo incluidos en la columna por porción.
ACTA	Artículo No. 30	30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, … La última frase establecida en el artículo 30.2 se contradice con las cantidades no significativas, establecidas en el Artículo 9°. Expresión de los valores. Tabla 2. Cantidades no significativas, donde ya se establecen valores no significativos para carbohidratos, fibra dietaria y proteína. Se propone eliminar esa frase para no generar confusiones. "Para carbohidratos totales, fibra dietaria y proteína, una "cantidad no significativa o no es fuente significativa" se interpreta como "menos de 1 gramo" FIGURA 1 Formato vertical estándar es una tabla confusa, las unidades deberían quedar seguidas del nutriente. Para la educación al consumidor es más fácil orientarlo sobre los rangos de %VD que, sobre cifras absolutas, que no permiten establecer rangos por la gran variedad de categorías de alimentos. El formato Lineal Información nutricional (100 g o 100 ml): no sería claro para el consumidor, el reporte solo por 100 g o ml. 30.3 Formatos tabular y lineal. Los formatos tabular o lineal se pueden usar en el caso de envases cuya área disponible de impresión en la etiqueta del producto es menor a 225 cm2. Se propone permitir el uso de los formatos tabular y lineal cuando el área disponible de impresión en la etiqueta sea menor a 258 cm2, tal como lo establece el numeral 29.5.1 de la Resolución 333 del 2011. En este caso, se pide que se incluya sólo los 30.5.2 Formato lineal El formato lineal… Se pide incluir en el formato lineal sólo los valores por porción y no por 100 g. Para que haya concordancia con los demás formatos y con la Figura 4, se sugiere complementar indicando que deberían estar en negrilla los nutrientes y sus datos.
ACTA	Artículo No. 31	Artículo 31. La tabla de información nutricional para productos que contienen alimentos surtidos, productos en paquetes múltiples y alimentos a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales: sería bueno dar un ejemplo de esta clase de alimentos, tanto surtidos como múltiples
		Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un alimento… Artículo 32. En el etiquetado frontal de advertencia se excluye la opción por porción de alimento. 32.1 Forma del sello de advertencia. La forma de destacar las características … Se dice el tipo de letra mas no el tamaño. La forma en la que esta redactado el numeral no es clara, se sugiere corregir para que haya claridad con lo que establece en numeral La adopción del etiquetado frontal tipo advertencia no esta soportada por varios estudios que hayan evaluado cual es la percepción del consumidor frente a varios tipos de etiquetado frontal como se ha hecho en numerosos países. Una discusión de este aspecto se puede ver en el artículo "Estudios sobre la influencia del etiquetado frontal en los alimentos sobre el comportamiento de los consumidores en diversos países y en Colombia. Breve revisión del estado actual" publicado en la revista "Alimentos Hoy" vol. 28, No 49 de 2020. Disponible en https://alimentoshoy.acta.org.co/index.php/hoy/article/view/556

ACTA	Artículo No. 32	Se debería usar el icono que ya está en otros países como Chile, Perú, Uruguay, Ya está probada su efectividad, además debería incluirse la palabra EXCESO e incluir un sello que mencione que tiene edulcorantes no calóricos. Tabla No. 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia. Se debería complementar la tabla No. 14, incluyendo el criterio para porciones menores de 50 g. Esta propuesta sugiere evaluar el perfil de acuerdo con la porción de consumo habitual. Se propone tomar como referencias las disposiciones que tiene FDA para el uso de claims nutricionales para porciones pequeñas, en donde la base de referencia es de 50 gramos. De esta forma, si la porción del alimento es menor a 50 gramos, el perfil se podría aplicar sobre la base de §101.13 Nutrient content claims—general principles. https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=0f07602d8dfa2af99f41be84ab0df2e3&mc=true&node=sp21.2.101.a&rgn=div6#se21.2.101_113. El límite para Sodio en mg /100 ml, es muy estricto. Se solicita un valor mayor en el entendido que generalmente los valores establecido para sólidos y líquidos, la relación es 2:1. Sodio (mg) límite de contenido: 200 mg (Líquidos 100 ml). Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un alimento… a) Para efectos de este artículo… Se debería incluir que se considere el alimento, ya sea sólido ó líquido, tal como se consume. Por esto es necesario hacer una claridad para los productos que se reconstituyen Se propone, así: Artículo 32. a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente. En el caso específico de los alimentos que se consuman reconstituidos, se entenderá como sólido ó líquido, según como sea el producto
ACTA	Artículo No. 33	Los valores de límites de contenido de nutrientes para sello de advertencia son menores a los empleados en otros países con otro tipo de etiquetado frontal como se puede ver en el documento del Codex "Joint FAO/WHO food standards programme códex committee on nutrition and foods for special dietary uses forty-first sesión". Düsseldorf, Germany 24 – 29. November 2019 Discussion paper on general guidelines to establish nutrient profiles for food labelling (Prepared by Costa Rica with Se puede presentar cambios ya que todo estaría supeditado a presentación de los reportes de 100 g por porción y contemplar el % de VD No debería permitirse el sello positivo, ya que es contradictorio en el uso.
ACTA	Artículo No. 34	Capítulo VII. Evaluación de la Conformidad Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Se sugiere eliminar artículo 34 incluyendo los métodos analíticos. Se sugiere actualizar el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015, en el sentido de aclarar que dicha evaluación es voluntaria Se debería cambiar la redacción que incluya la certificación de primera parte, como opción para evaluación de la conformidad. De acuerdo con el decreto 1595 de 2015 se concluye que el Ministerio ha decidido considerar este reglamento como medio/alto riesgo que requiere un Certificado de conformidad de tercera parte. No es claro porque se está considerando este nivel de riesgo para el reglamento que es principalmente enfocado a rotulado de alimentos, por lo que se requiere entender el porqué de este grado de evaluación y adicional, se permita obtener una certificación de conformidad de primera parte, que
ACTA	Artículo No. 35	Artículo 35. Documento para evaluar la Conformidad. Parágrafo 1. Parágrafo 2. Se sugiere eliminar artículo 35 incluyendo los métodos analíticos. Se sugiere actualizar el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015, en el sentido de aclarar que dicha evaluación es voluntaria
ACTA	Artículo No. 36	Artículo 36. Esquema de certificación de producto Se sugiere eliminar artículo 36 incluyendo los métodos analíticos. Se sugiere actualizar el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015, en el sentido de aclarar que dicha evaluación es voluntaria Artículo 36. Tabla 16. Métodos analíticos… Se debería eliminar la mención de los métodos para azúcares añadidos, los cuales se establecen principalmente por cálculo, en aquellos alimentos que tienen azúcares intrínsecos, los cuales son un gran porcentaje de los alimentos disponibles en el mercado. Los métodos indicados sirven para la determinación de azúcares totales en algunas matrices alimentarias y no Se identifica que el método no es aplicable para azúcares totales: El método A.O.A.C. 998.18. Espectrometría de masas por coeficiente de isótopos del carbono. (la referencia correcta es AOAC 998.12) se usa para determinación de adulteración de la miel por adición de azúcares de origen vegetal y el método 4. A.O.A.C. 945.66-1945. "Total reducing sugars" es sólo para azúcares reductores, En general, no son adecuados para la determinación de azúcares en productos alimenticios ya que Los azúcares añadidos se calcularán con base en la receta, los ingredientes adicionados y el correspondiente balance de masa que le permita diferenciar entre lo que son los azúcares intrínsecos de los azúcares adicionados, dentro de los azúcares totales. En caso de que los azúcares totales, independientemente que sean adicionados ó no, los siguientes métodos 1. Métodos basados en HPLC-RI: AOAC 977.20, AOAC 980.13, AOAC 982.14 2. Métodos basados en HPAEC-PAD: AOAC 2018.16 - Método de primera acción) e ISO (ISO / FDIS 22184
ACTA	Artículo No. 37	Ninguna
ACTA	Artículo No. 38	Ninguna
ACTA	Artículo No. 39	Ninguna
ACTA	Artículo No. 40	Ninguna

ACTA	Artículo No. 41	Ninguna
ACTA	Artículo No. 42	Ninguna
ACTA	Artículo No. 43	Artículo 43. Vigencia y derogatorias. Se puede aclarar que la fecha de entrada en vigencia corresponde a la fecha de fabricación.
Jonathan Galvis Duque Estudiante	**Artículo 2º.** Campo de Aplicación. **Parágrafo.** Se exceptúan de la aplicación de la esta resolución, los siguientes alimentos: d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal, especias. **Artículo 2°.** ***Campo de aplicación.*** Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional. **Parágrafo.** Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial. c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos). d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm²).	Los ingredientes culinarios cuya composición natural es fuente de carbohidratos simples y de alto índice glicémico como el azúcar, panela o miel. Deberían ser incluidos dentro de los alimentos con etiquetado frontal; ya que, son sus componentes naturales los que precisamente contribuyen en gran medida al aumento de peso de la población colombiana y con el agravante de que dichos ingredientes son utilizados de manera indiscriminada tanto en preparaciones caseras como a nivel industrial lo que alertaría al consumidor acerca de sus componentes y acto seguido, podría tomar una decisión informada. Por otro lado, la población en general asume que ingredientes culinarios como la panela son mucho más saludables por pertenecer a los alimentos tradicionales de la gastronomía colombiana y que no forman parte de los alimentos con alto impacto sobre los niveles de glicemia o que no sal como ingrediente culinario. Se debe tener en cuenta el nivel de desinformación al cual ha sido sometida la ombiana y que a pesar de que este ingrediente siempre ha contado con tabla nutricional, no ha sido una medida desestimular su consumo. Por lo que de manera sistemática los pacientes con enfermedades como Hipertensión s condiciones en las que su consumo debe ser regulado, no cuentan con las advertencias necesarias para que tome una decisión a consciencia y de esta manera, evitar las afecciones subyacentes a mediano y largo plazo tes cerebrovasculares isquémicos, aumentos súbitos de la presión que desencadenen accidentes ares hemorrágicos o que se continué deteriorando la salud cardiovascular en personas con condiciones Por todo lo anteriormente expuesto y teniendo en cuenta el impacto que pueden tener sobre la salud del consumidor, se sugiere eliminar dichos ingredientes culinarios del listado de excepciones del etiquetado frontal.
Jonathan Galvis Duque Estudiante	**Artículo 12º** Tamaños y características de las porciones.**abla 4.** Cantidad de referencia para alimentos infantiles.	Se recomienda incluir dentro de esta categoría el queso tipo petit suisse ya que es un alimento especialmente dirigido a población infantil y no resulta conveniente dejarlo en la categoría de alimentos en general.
Jonathan Galvis Duque Estudiante	**Artículo 12º** Tamaños y características de las porciones. **Tabla 5. Cantidad de referencia para alimentos en general. Sección: Azúcar, productos de chocolate y otros productos dulces.** AZÚCAR, PRODUCTOS DE CHOCOLATE Y OTROS PRODUCTOS DULCES Azúcar 10 g	Establecer la porción de Azúcar sobre 10 gramos resulta inconveniente. Ya que, tras realizar una revisión de las presentaciones comerciales en la industria azucarera, se ha fijado como porción 1 cucharadita, es decir 5 gramos Aprox; es por eso, por lo que incrementar el tamaño de la porción fomentaría en la población colombiana el consumo de carbohidratos simples que tienen un alto impacto glicémico. Además, el colombiano promedio no se detiene a leer la cantidad de porciones de azúcar contenidas en un sobre o Sachet y con la estandarización de la porción habría un estímulo indirecto para fomentar de pacientes con condiciones preexistentes como diabetes tipo dos. Se adjuntan imágenes de
Jonathan Galvis Duque Oriente	**Artículo 12** Tamaños y características de las porciones **Tabla 5. Cantidad de referencia para alimentos en general. Sección: Azúcar, productos de chocolate y otros productos dulces.** Panela 25 g	rción para la panela con el de la miel y el azúcar ya que en la actualidad es un ingrediente que se para endulzar y su potencial edulcorante es muy similar al de los otros alimentos anteriormente
Jonathan Galvis Duque	**Artículo 15° Valores de referencia.**	lculado sobre 1000 Kcal. pero, al promediar los requerimientos de niños y niñas entre los dos por la resolución 3803 de 2016 (RIEN) se halla como requerimiento 1098 kcal. Es decir, 1100 kcal. Para fines prácticos
Jonathan Galvis Duque	**Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes** Energía/Nutrientes | Unidad de Medida | Niños mayores de meses y menores d | Niños mayo de 4 años	l documentan una recomendación de 20-35 gramos de grasa al día para niños mayores de cuatro años y in embargo en la presente resolución se habla de 62g. al día.
Jonathan Galvis Duque Estudiante	**Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes** Energía/Nutrientes | Unidad de Medida | Niños mayores de meses y menores d 4 años | Niños mayore de 4 años adultos Energía /Calorías | Kcal | 1000 kcal | 2 000 kcal Grasa total | Gramos | 39 g | 62 g Grasa saturada | Gramos | NE | 23 g Grasa monoinsaturada | Gramos | NE | NE Grasa poliinsaturada | Gramos | NE | NE Grasa trans | Gramos | NE | 2,2 g Colesterol, Máx. | Miligramos | NE | 300 mg Sodio, Máx. | Miligramos | 1000 mg | 2000 mg Carbohidratos | Gramos | 125 g | 290 g Azúcares añadidos | Gramos | 25 g | 50 g Fibra dietaria | Gramos | 14 g | 28 g Proteínas | Gramos | 38 g | 70 g Vitamina A | µg ER | 300 µg ER | 800 µg ER Vitamina C/ Acid Ascórbico | Miligramos | 15 mg | 83 mg	ferencia de la cual fueron extraídos los requerimientos, ya que van en dirección opuesta a las plasmadas ión 3803 del 2016. as deben ir en un mismo sentido y precisamente cada decisión debe articularse en pro de la evidencia s por eso, por lo que en este punto es razonable enfocar los requerimientos con base en lo establecido por 3803 y de este modo unificar los valores de referencia.
Jonathan Galvis Duque Estudiante	19.1.5 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina), sal, sodio (aditivos con sodio), grasa parcialmente hidrogenada	luir dentro de este listado las diversas formas industriales en las que se presernta el azucar como: Azúcar invertido, panela, melaza, néctar de Ágave, jugo de caña, sirope de maíz, dextrosa, azúcar turbinado, de arce, melaza negra, cristales de jugo de caña, zumo de caña evaporado, jarabe de glucosa y fructosa, o de fruta concentrado, Sólidos de jarabe de maíz, maltosa, fructosa, glucosa, D- ribosa, sacarosa,
	19.8.2 Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos. Los alimentos podrán fortificarse por uno o más de los nutrientes esenciales indicados a continuación, los compuestos vitamínicos y sales minerales deben ser los especificados en la siguiente tabla: **Tabla 11. Compuestos vitamínicos y/o sales minerales permitidos para fortificar**	

Jonathan Galvis Duque Estudiante		Valorar la inclusión del hierro aminoquelado dentro del listado de compuestos aptos para la fortificación, debido a su alta biodisponibilidad y absorción.
Jonathan Galvis Duque Estudiante	Zinc - acetato de zinc - bisglicinato de zinc - cloruro de zinc - citrato de zinc - gluconato de zinc - lactato de zinc - óxido de zinc - carbonato de zinc - sulfato de zinc	ia demuestra como el zinc aminoquelado es un compuesto seguro, confiable y biodisponible, por lo que se luirlo dentro de los compuestos avalados para fortificar alimentos.
Jonathan Galvis Duque		el listado de alimentos las diversas formas de azúcar anteriormente mencionadas.
Kellogg de Colombia S.A.	22.1 ***"Sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados":*** se permite el descriptor si cumple las siguientes características: **Capítulo IV.** **Declaración de propiedades nutricionales.** **Artículo 16°. *Requisitos.*** **16.1 Requisitos Generales:** 16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: a) Alimentos envasados en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o	**Comentarios:** _bookmark0 - En la población colombiana aún persiste el déficit y bajos consumos de vitaminas, minerales y fibra. El limitar el uso de declaraciones de estos nutrientes, que son importantes para la salud y nutrición, puede tener un impacto negativo sobre las - La comunicación de beneficios positivos a los consumidores es una manera importante para educar sobre los beneficios de los alimentos y cómo pueden incorporarlos a su dieta. Asimismo, fomenta la innovación y la mejora continua de los alimentos con niveles positivos de fibra, proteínas, vitaminas y minerales que contribuyen a lograr sus ingestas de nutrientes. - La propuesta de restringir el uso de declaraciones de contenido de nutrientes en productos con una o más etiquetas de advertencia, afecta el derecho de los productores y comerciantes a identificar las cualidades de sus productos y el derecho del consumidor a tener información veraz y asimétrica para tomar una decisión informada, dado que no tendrían información - El sistema de etiquetado propuesto sólo hace referencia a advertir, dejando de lado la posibilidad de comunicar atributos positivos contenidos en el alimento. Esta limitación sobre las declaraciones nutrimentales en los productos pre-envasados está en contra de lo dispuesto en los principios del etiquetado nutrimental de CODEX CAC/GL 2-1985 y con eso contraviene lo estipulado en el Artículo 2.4 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio. **Propuesta:** - La propuesta en este sentido es mantener las declaraciones nutrimentales siempre y cuando no se contrapongan con los sellos de advertencia. Por ejemplo, si un producto tiene el sello de alto en azúcar no puede tener una declaración de reducido en azúcar. Esto está alineado a lo que vemos en regulaciones similares en Chile, México e incluso en las propuestas de Brasil y Canadá que están en consulta pública.
Kellogg de Colombia S.A.	**Artículo 25°. Prohibiciones en declaraciones en salud.** Están prohibidas las siguientes declaraciones: 25.4 No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del presente reglamento técnico.	**Comentarios:** - La FAO y el mismo objeto de esta propuesta reconoce que las etiquetas deben incluir información comprensible y extensiva que permita identificar la calidad e identidad del producto pre-envasado. - La comunicación de beneficios positivos a los consumidores es una manera importante para educar sobre los beneficios de los alimentos y cómo pueden incorporarlos a su dieta. Asimismo, fomenta la innovación y la mejora continua de los alimentos con niveles positivos de fibra, proteínas, vitaminas y minerales que contribuyen a lograr sus ingestas de nutrientes. - El sistema de etiquetado propuesto sólo hace referencia a advertir, dejando de lado la posibilidad de comunicar atributos positivos contenidos en el alimento. **Propuesta:** La propuesta en este sentido es permitir mantener las declaraciones en salud. Esto está alineado a lo que vemos en otras regulaciones.
	Artículo 32. *Etiquetado frontal de advertencia* : Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado.	**Comentarios:** - Tenemos la inquietud de la definición del perfil y cómo esos parámetros se adaptan a la dieta de los colombianos. ¿Cuál es el sustento científico para la definición de los niveles? La OMS recomienda que los modelos para establecer los perfiles nutrimentales deben ser validados antes de ser implementados, a menos que se adopten de manera igual que otros ya - Dado que el perfil propuesto es el mismo para todo tipo de productos envasados, dependiendo si son sólidos o líquidos, productos de diferente naturaleza y con diferente valor nutrimental serán evaluados bajo un mismo estándar, teniendo como resultado la posibilidad de que los consumidores consideren que si un producto tiene menos advertencias, por lo tanto, es más saludable siendo que esto no es necesariamente la realidad para ciertos alimentos por su propia naturaleza. - Una propuesta para evaluar el perfil de acuerdo al consumo habitual es la evaluación por porción de alimento o incluso explorar la referencia de las disposiciones de FDA para declaraciones de contenido en porciones pequeñas en donde la base de referencia se ajusta a 50 gramos. De esta forma si la porción del alimento es menor a 50 gramos el perfil se podría aplicar sobre una base estándar de 50 gramos en lugar de 100 gramos para reflejar de una forma más cercana el uso y consumo de alimentos de porciones pequeñas. Esto es similar a lo que está evaluando Canadá en el desarrollo y aplicación de la Referencia FDA: https://www.ecfr.gov/cgi-bin/retrieveECFR?gp=&SID=f3b2994d6d8aa3acb7c9cc6c4a3a9d1b&mc=true&n =pt21.2.101&r=PART&ty=HTML#se21.2.101_160

<table>
<tr>
<td>Kellogg de Colombia S.A.</td>
<td></td>
<td>bookmark1

Propuesta:

Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia : Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales

Tabla No. 14 Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia
<table><tr><th>Nutriente</th><th>Solidos (100g)</th><th>Liquidos (100ml)</th></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>400</td><td>150</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos (g)</td><td>10</td><td>5.0</td></tr><tr><td>Grasas saturadas (g)</td><td>4</td><td>3.5</td></tr></table>Cuando el tamaño de porción de un alimento sólido sea menor a 50 g, se deberán evaluar los límites de contenidos de nutrientes establecidos en la Tabla No. 14 en una base de 50 g.</td>
</tr>
<tr>
<td>Kellogg de Colombia S.A.</td>
<td>Capítulo VII
Evaluación de la Conformidad

Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad.

Artículo 35. Documento para evaluar la Conformidad .
Parágrafo 1.
Parágrafo 2.</td>
<td>Comentarios:

- Este requerimiento representaría una barrera técnica al comercio y es contrario al Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio por ser una doble carga Regulatoria de alto impacto en tiempos y costos. Actualmente los alimentos están sujetos a la obtención del Registro, Permiso o Notificación Sanitaria previo a su comercialización. En este proceso el productor o comercializador está obligado a conocer y cumplir con todas las normas requeridas y la misma Autoridad Sanitaria (INVIMA) de los reglamentos aplicables.</td>
</tr>
<tr>
<td>Kellogg de Colombia S.A.</td>
<td>Artículo 36. Esquema de certificación de producto:

Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos</td>
<td>- Los mecanismos de certificación en otros países de Latinoamérica son enfocados en temas de calidad y buenas prácticas de manufactura por lo que no existe un proceso de evaluación de conformidad para temas de rotulado. Países como Chile y Perú que tienen implementado el rotulado frontal de advertencia, no solicitan la presentación de un certificado de conformidad

- En los proyectos se hace referencia al requerimiento del certificado de conformidad, según el Artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595-2015, “Por el cual se dictan normas relativas al Subsistema Nacional de la Calidad y se modifica el capítulo 7 y la sección 1 del capítulo 8 del título 1 de la parte 2 del libro 2 del Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, Decreto 1074 de 2015, y se dictan otras disposiciones”, emitido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Por lo anterior, se sugiere respetuosamente revisar este requerimiento para evitar obstáculos técnicos al comercio y una doble

Propuesta:

Se pide amablemente eliminar los artículos mencionados.</td>
</tr>
<tr>
<td>COPAL ARGENTINA</td>
<td>Artículo 2°. Campo de aplicación - Parágrafo
d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias</td>
<td>Es necesario ampliar la excepción a todos los ingredientes culinarios, se recomienda incluir una definición de ingrediente culinario y ajustar este inciso:
d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal, especias, aceites, féculas, harinas y los demás productos que se ajusten a la definición de ingredientes culinarios establecida en la presente resolución.</td>
</tr>
<tr>
<td>COPAL ARGENTINA</td>
<td>Artículo 2°. Campo de aplicación - Parágrafo -
e) Etiquetas con superficies pequeñas (25cm2).</td>
<td>Consideramos que la superficie considerada para envases pequeños debe ser mayor a 25 cm2, entendiendo como aceptable un valor de 100 cm2 por ejemplo, debido a la dificultad que representa incluir toda la información requerida con letra legible en Sin perjuicio de lo anteriormente detallado, deseamos destacar que el
parámetro del área considerada para la excepción en la resolución 333 de 2011 es de 77 cm2.</td>
</tr>
<tr>
<td>COPAL ARGENTINA</td>
<td>Artículo 2°. Campo de aplicación - Parágrafo -

g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos.</td>
<td>Se solicita aclarar la razón para exceptuar este tipo de productos, teniendo en cuenta que la propuesta no incluye definición para alimentos artesanales y la mayoría de los productos mencionados tienen un aporte significativo
de azúcar y calorías, por lo que también deberían informar la cantidad de nutrientes para permitir al consumidor efectuar una elección informada.

Se propone adoptar una definición más concisa y clara: Azúcares añadidos:
Son los azúcares que se adicionan durante el procesamieto de alimentos (como sucrosa o dextrosa), los azúcares empacados como tal (azúcar de mesa), los azúcares de jarabes y miel y los azúcares de jugos concentrados de frutas ó vegetales. Los azúcares adicionados no incluyen los azúcares naturalmente presentes en leche, frutas o vegetales</td>
</tr>
<tr>
<td>COPAL ARGENTINA</td>
<td>Artículo 3°. Definiciones.</td>
<td>Se recomienda incluir definición para Colesterol, por ser un nutriente de interés en salud pública y porque se menciona en algunas ocasiones en el documento. Definición tomada de la Resolución 333 de 2011:
Colesterol: Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal.</td>
</tr>
<tr>
<td>COPAL ARGENTINA</td>
<td>Artículo 3°. Definiciones. Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos</td>
<td>Se infiere que se refiere a declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos de enfermedades (Codex CAC/GL 23-1997), por lo que se recomienda especificar.</td>
</tr>
<tr>
<td>COPAL ARGENTINA</td>
<td>Artículo 3°. Definiciones.</td>
<td>Se recomienda incluir definición para Ingredientes culinarios, para dar claridad al literal d, del parágrafo del art. 2. Se propone la siguiente definición basada en lo que se conoce comúnmente como ingrediente culinario:
Ingredientes culinarios: productos obtenidos de alimentos frescos o de la naturaleza mediante diversos procesos, entre los que se incluye pero no se limita al prensado, refinado, trituración, molienda y secado. No están destinados a ser consumidos
combinación con alimentos frescos para elaboración de una comida completa.</td>
</tr>
<tr>
<td>COPAL ARGENTINA</td>
<td>Artículo 3°. Definiciones.</td>
<td>Se recomienda incluir definición para porción, por referirse a este término a lo largo del documento. Se sugiere:
Porción: cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas sanas.</td>
</tr>
<tr>
<td>COPAL ARGENTINA</td>
<td>Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional.
6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional
se refiere.</td>
<td>Se recomienda eliminar, porque esta información está duplicada en el numeral 6.6.</td>
</tr>
<tr>
<td>COPAL ARGENTINA</td>
<td>Artículo 6°. Prohibiciones en el etiquetado nutricional.
6.5 Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos para la salud</td>
<td>Se sugiere eliminar, dado que no está establecido en la propuesta que se entiende como hábito de alimentación nocivo para la salud, y la interpretación subjetiva da lugar a que una declaración simple en cualquier producto pueda llegar a interpretarse como incumplimiento a este numeral.</td>
</tr>
<tr>
<td>COPAL ARGENTINA</td>
<td>Todo el documento:
por porción y por 100 g de alimento</td>
<td>No estamos de acuerdo respecto a que la información sea declarada de manera obligatoria por 100g/ml. Desde COPAL apoyamos la obligatoriedad de declarar dicha información por porción. Sin perjuicio de lo detallado, deseamos destacar que en el documento se omite especificar que la declaración se hace por 100ml para productos líquidos o que se consumen en esta presentación.</td>
</tr>
</table>

COPAL ARGENTINA	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción.	Se solicita tener en cuenta que para productos que se consumen reconstituidos, la información debería presentarse para el producto preparado (listo para el consumo), para dar información veraz y completa al consumidor.
COPAL ARGENTINA	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.	Se solicita eliminar este requisito, ya que la cantidad de porciones por empaque se declara junto con la demás información nutricional. Repetir esta información no se considera fundamental, y reduce espacio significativo, requerido para incluir la demás información obligatoria.
COPAL ARGENTINA	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.	Se solicita mantener las condiciones actuales para determinar los valores declarados en la tabla nutricional, debido a que restringirlo a análisis de laboratorio implica una gran inversión que muchos empresarios (especialmente micro y pequeños) no tienen contemplada y es difícil de cumplir en las dificultades económicas actuales. Adicionalmente, se debe tener en cuenta que la oferta actual de laboratorios certificados probablemente no logre satisfacer la demanda de análisis que se generaría. Cabe recordar que el fabricante del producto siempre será responsable de la veracidad de los valores declarados, sin importar 10.3 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.
COPAL ARGENTINA	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes 10.3 a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta. Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor	Se solicita ajustar a una tolerancia del 20%, que es aceptada en gran parte de legislaciones internacionales (MERCOSUR, FDA, Centroamérica, etc) y se encuentra en la normatividad colombiana vigente -Resolución 333 de 2011. Se propone: a) Se acepta una tolerancia de ± 20 % respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo
COPAL ARGENTINA	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes 10.3	Se sugiere incluir el criterio sobre excesos razonales en contenido de nutrientes aceptables dentro de BPM (actualmente aceptado en la Resolución 333 de 2011), dado que es una situación común e inevitable por características específicas de los 10.3. d) Excesos razonables en el contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada sobre el valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura. Dichos excesos deben ser justificados teniendo en cuenta: vida útil, nivel de cuantificación inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto.
COPAL ARGENTINA	10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 ml del alimento.	Se solicita mantener el parámetro por porción (como establece la resolución 333 de 2011): 10.5.6. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento.
COPAL ARGENTINA	10.7 Nutrientes de declaración opcional.	Alineado con el propósito de ofrecer información completa a los consumidores, los productos que naturalmente contienen vitaminas y minerales, deben poder declarar dichos nutrientes en la tabla nutricional: 10.7.3 Vitaminas y minerales diferentes a la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc presentes naturalmente en el alimento. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc presentes naturalmente en el alimento se pueden declarar únicamente cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y se hallen en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento.
COPAL ARGENTINA	11.1 Energía. c) Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión	Se recomienda eliminar este inciso. Los edulcorantes no calóricos tienen un aporte insignificante de energía, por lo tanto, no tiene por qué existir factor de conversión. Hay suficiente evidencia científica al respecto y por tanto no se entiende por qué tendrían que ser revisados por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas.
COPAL ARGENTINA	Tabla 7. Abreviaturas permitidas en tamaños de porciones: gramos G mililitro Ml	Se solicita corregir las abreviaturas, ajustadas a los símbolos del sistema internacional de medidas: gramos g mililitro ml / mL
	Artículo 15°. Valores diarios de referencia.	Se sugiere unificar el lenguaje empleado a lo largo del documento (en definición se habla de valores de referencia de nutrientes y aquí de valores diarios de referencia). La tabla de referencia indica los VRN para niños a partir de los 7 meses de edad, por lo que se solicita aclarar qué recomendaciones aplican para los niños mayores de 6 meses, dado que los alimentos complementarios de la leche materna están incluidos en el alcance de la propuesta: Artículo 15°. Valores de referencia de nutrientes.

COPAL ARGENTINA	Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.	Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 6 meses y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
COPAL ARGENTINA	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes. Niños mayores de 7 meses y menores de 4 años	Es necesario aclarar qué recomendaciones aplican para los niños mayores de 6 meses, dado que los alimentos complementarios de la leche materna están incluidos en el alcance de la propuesta: Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años
COPAL ARGENTINA	Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes.	Se solicita referenciar la fuente de los valores de referencia, dado que tiene cambios significativos respecto a la Resolución 333 de 2011, y no corresponden en su totalidad a los de Codex.
COPAL ARGENTINA	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" Requisitos para el descriptor "Libre de" (por 100g o 100ml)	Se solicita mantener parámetro de la normatividad vigente de etiquetado - Resolución 333 de 2011. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción. Este parámetro es tan difícil de cumplir para productos con porciones menores a 100g / 100ml, que se desestimula la reformulación. Se propone ajustar como: Requisitos para el descriptor "Libre de" (por porción)
COPAL ARGENTINA	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" - Ácidos grasos trans – No contiene ácidos grasos trans (0g)	Se requiere un parámetro mínimo de tolerancia para poder usar la declaración libre, tal como aplica con los demás nutrientes. Se sugiere 5mg, que corresponde al 0,2% del VRN: – Contiene menos de 0,005g de ácidos grasos trans
COPAL ARGENTINA	Tabla 9. Requisitos para el descriptor "Libre de" – Colesterol	El colesterol es un nutriente de interés en salud pública, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste: – Contiene menos de 0,002g de colesterol - El alimento no debe contener ingredientes que puedan ser generalmente interpretados por los consumidores como que contienen colesterol, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: "aporta una cantidad insignificante de colesterol". -Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de colesterol, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento - Cuando el alimento no es "bajo" en grasa saturada, debe aparecer inmediatamente adyacente a la declaración de "Libre en colesterol" en un tamaño de letra no inferior a la mitad del tamaño de letra de dicha declaración, seguida de la siguiente leyenda: "Ver Información Nutricional para grasa saturada"
COPAL ARGENTINA	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" Requisitos para el descriptor "Bajo en" (por 100g o 100ml)	Se solicita mantener parámetro de la normatividad vigente de etiquetado - Resolución 333 de 2011. Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción. Este parámetro es tan difícil de cumplir para productos con porciones menores a 100g / 100ml, que se desestimula la reformulación. Se propone ajustar como: Requisitos para el descriptor "Bajo en" (por porción)
COPAL ARGENTINA	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" - Ácidos grasos trans – No contiene ácidos grasos trans (0g)	El parámetro para "bajo en" debe ser diferente al de "libre de". Se sugiere 20 mg, límite correspondiente al 0,9% del VRN: – Contiene menos de 0,02 g de ácidos grasos trans
COPAL ARGENTINA	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" - Azúcares totales – Contiene menos de 0,5 g de azúcares totales.	El parámetro para "bajo en" debe ser diferente al de "libre de". Se sugiere 2g, límite correspondiente al 4% del VRN de azúcares añadidos: – Contiene menos de 2 g de azúcares totales.
COPAL ARGENTINA	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" - Colesterol	El colesterol es un nutriente de interés en salud pública, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste. Se sugiere: – Contiene menos de 20 mg de colesterol y 2 g o menos de grasa saturada y no más del 10% de las calorías totales deben ser de grasa saturada.
COPAL ARGENTINA	Tabla 10. Requisitos para el descriptor "Bajo en" Los alimentos que cumplan con el descriptor "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de"	Se solicita mover el texto referente a sinónimos aceptados fuera de la tabla, para dar claridad de que este texto aplica a todos los nutrientes de la tabla, no únicamente al sodio
COPAL ARGENTINA	19.5 Muy bajo en: solamente se permite para sodio, si contiene un máximo 40mg por 100g o 100ml de alimento	Se recomienda validar por que se flexibiliza el parámetro para "muy bajo en sodio" (pasa de 35mg por porción a 40mg por 100g), si el criterio para "bajo en sodio" en la presente propuesta es menor al que figura en la Resolución 333 de 2011 (pasa de 140mg por porción a 80 mg por 100g), debido a que el VRN para sodio disminuyó (bajó de 2400mg a 2000mg)
COPAL ARGENTINA	Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida.	Para lograr un beneficio al consumidor, es necesario que se garantice el contenido de nutrientes por porción. Para productos cuya porción es menor a 100g / 100ml (que son mayoría, según la información de la tabla 5), el aporte de nutrientes será poco significativo. Además, no se comprende de qué forma se fijaron estos valores. Se sugiere revisar los rangos fijados y ajustarlo a cantidades por porción: Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por porción
COPAL ARGENTINA	19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales Parágrafo 2. La declaración del descriptor "fortificado", puede hacerse de la siguiente manera: "Fortificado con Vitaminas X y Minerales X", "Con Vitaminas X y Minerales X", "Más Vitaminas X y Minerales X". La cual debe cumplir con los rangos establecidos, por 100g o 100ml.	Se sugiere mantener la redacción actual de la Resolución 333 de 2011 que es más clara: Parágrafo 2. Los alimentos que cumplan con este descriptor también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "añadido" o "más". El término "Enriquecido/ Fortificado/ Adicionado" debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición "con" y del nutriente(s) que ha sido añadido. Cuando el alimento está enriquecido con más de tres (3) vitaminas y/o minerales, podrá utilizar la expresión "Enriquecido/ Fortificado/ adicionado con vitaminas y/o minerales". Por ejemplo vitaminas y 2 minerales".
COPAL ARGENTINA	Tabla 13. Requisitos para el descriptor "Reducido en"	El colesterol es un nutriente de interés en salud pública, por lo que es prudente incluir un parámetro para realizar declaraciones nutricionales relacionadas a éste: Reducido en colesterol …… Mínimo 25% del colesterol del alimento de referencia, y debe contener menos de 2 g de grasa saturada.
COPAL ARGENTINA	21.1 Reducido en: Parágrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "menos" o "más bajo en".	De acuerdo a las Directrices Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) el descriptor "ligero" se considera sinónimo de "reducido en", por lo que se solicita incluirlo: Parágrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "menos" o "más bajo en" o "ligero"
COPAL ARGENTINA	24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.	No hay claridad respecto a si se mantienen las declaraciones actualmente autorizadas, por lo que es necesario dejar en firme el concepto de SALA ESPECIALIZADA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE INVIMA en su acta 13 de 2017 frente a las declaraciones de función de nutrientes. Se propone ajustar a: 24.1 Declaración de función de los nutrientes: describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Están permitidas las declaraciones establecidas en al menos dos de los siguientes (Unión Europea), Canadá (Health Canada - CFIA), Australia y Nueva Zelanda (FSANZ/ MPI) y Colombia (ICBF).

COPAL ARGENTINA	24.2 Otras declaraciones de propiedades de función: Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.	De la forma en la que se presenta la propuesta, da lugar a interpretar que cualquier declaración de propiedades en función debe solicitar pronunciamiento de la SEAB, por lo que se solicita incluir las declaraciones de propiedades de función actualmente aprobadas.
COPAL ARGENTINA	Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:	Necesario corregir numeración, ya existe un artículo 24, por lo que este inciso sería: Artículo 24.3. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:
COPAL ARGENTINA	Artículo 24. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:	De la forma en la que se presenta la propuesta, da lugar a interpretar que cualquier declaración de propiedades de reducción de riesgo de enfermedad debe solicitar pronunciamiento de la SEAB, por esto es mejor incluir o aclarar cuáles son las declaraciones permitidas.
COPAL ARGENTINA	28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como “Información Nutricional” o “Datos de Nutrición” o Información Nutrimental utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 10 puntos. Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, sodio, carbohidratos totales y proteína deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes. La tabla nutricional debe ocupar mínimo el 25% del lugar de la etiqueta donde sea ubicada.	Existe contradicción en la información sobre textos que deben aparecer en negrilla según los numerales 18.1, 28.4 y figura 1. Se solicita aclarar cuáles nutrientes deben aparecer en negrilla.
COPAL ARGENTINA	28.2 El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad	Se requiere aclarar la unidad microgramos: 28.2 El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando “g” para gramos, “mg” para miligramos o "µg" para microgramos.
COPAL ARGENTINA	30.1 Formato vertical estándar. El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 10 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos con declaración lateral, declaración dual y simplificado.	Se sugiere eliminar la mención de formato lateral y dual, por cuanto el artículo anterior no contempla estos formatos: 30.1 Formato vertical estándar. El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 10 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilice el formato simplificado.
COPAL ARGENTINA	30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares, proteína, vitamina A, vitamina D, zinc y hierro. Para este efecto “cantidad no significativa” o “no es fuente significativa”, se establece en el Capítulo III de este reglamento. Para carbohidratos totales, fibra dietaria y proteína, una “cantidad no significativa o no es fuente significativa” se interpreta como “menos de 1 gramo”.	Se sugiere revisar los nutrientes, acorde a las modificaciones propuestas de nutrientes de declaración obligatoria y opcional: 30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: energía, grasa total, grasa saturada, grasa trans, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares totales, azúcares añadidos, proteína, vitamina A, vitamina D, zinc y hierro.
COPAL ARGENTINA	Figura 2. Formato simplificado	Se solicita revisar el ejemplo de la figura 2, dado que no cumple con el requisito de 8 nutrientes con cantidades no significativas. Es necesario que los ejemplos queden libres de errores para garantizar una implementación correcta.
COPAL ARGENTINA	31.3 Envases pequeños y pirograbados Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 25 cm2, están exentos de las disposiciones para etiquetado nutricional y frontal. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.	Consideramos que la superficie considerada para envases pequeños debe ser mayor a 25 cm2, entendiendo como aceptable un valor de 100 cm2 por ejemplo. Sin perjuicio de lo anteriormente detallado, deseamos destacar que el parametro del area considerada para la excepcion en la resolucion 333 de 2011 es de 77 cm2
	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto	Para ofrecer información clara al consumidor, debe considerarse la clasificación de los productos acorde a su forma de presentación final lista para consumo: a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento. En el caso de productos que se consuman reconstituidos, se entenderá según como se declare el producto listo para consumo, líquido o sólido, de acuerdo con las instrucciones declaradas por el

COPAL ARGENTINA	está expresado en mililitros u otra medida equivalente.	fabricante.
COPAL ARGENTINA	Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II- VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico.	Se solicita eliminar este requisito porque este tipo de declaración de conformidad no ha sido adoptada por ningún país en la región, debido a que la mayoría de los requisitos establecidos en este tipo de reglamento no son certificables. Adicionalmente se debe considerar que lo propuesto implica sobrecostos altos para el sector productivo, que impactan directamente al Es necesario recordar que la autoridad sanitaria tiene la capacidad de evaluar y/o realizar la validación del cumplimiento normativo tal como se viene realizando actualmente en las visitas a los establecimientos para los productos que cuentan con tablas nutricionales; por lo que se solicita mantener el requisito para evaluación de conformidad que actualmente incluye la Resolución 333 de 2011: Evaluación de la Conformidad. Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979, 1122 de 2007 y el Decreto 3075 de 1997 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Sin perjuicio de lo indicado anteriormente (eliminación de la Certificación de Conformidad), debería contemplarse la posibilidad de que la conformidad fuera certificada por el mismo fabricante a través de su propia declaración jurada. Colombia exige registro sanitario de los productos a comercializar sean estos de producción nacional o importados. En esa gestión de aprobación, se evalúa la conformidad del etiquetado del alimento, incluido el rotulado nutricional a la reglamentación vigente (Reg 33/2011). Por lo tanto, exigirla nuevamente constituiría una doble evaluación. Se solicita su eliminación.
COPAL ARGENTINA	Artículo 35. Documento para evaluar la Conformidad. Para los productos objeto del presente reglamento, sus productores e importadores deben estar en capacidad de demostrar la veracidad de la información suministrada y del cumplimiento de los requisitos exigidos, a través del Certificado de Conformidad emitido bajo el esquema enunciado en el artículo 39 del presente reglamento técnico y de acuerdo con las opciones establecidas en el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015.	Consecuentemente con los comentarios sobre el artículo 34, se solicita eliminar el requisito de certificado de conformidad y este artículo
COPAL ARGENTINA	Artículo 36. Esquema de certificación de producto:	Consecuentemente con los comentarios sobre el artículo 34, se solicita eliminar el requisito de certificado de conformidad y este artículo
COPAL ARGENTINA	Tabla 16. Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos. Azúcares añadidos: 1. A.O.A.C. 998.18. Espectrometría de masas por coeficiente de isótopos del carbono. 2. A.O.A.C. Official Method 980.13 Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose in Milk Chocolate Liquid Chromatographic Method. 3. A.O.A.C. Official Method 977.20 Separation of Sugars in Honey Liquid Chromatographic Method First Action 1977. 4. A.O.A.C. 945.66-1945. Total reducing sugars. Es importante considerar que si el alimento no tiene azúcares intrínsecos, los azúcares añadidos se igualan a los azúcares totales (ejemplo: bebidas gaseosas). Para lo cual se puedes usar métodos volumétricos, sacarímetricos y/o refractométricos, de acuerdo a lo establecido en los métodos oficiales de la A.O.A.C.	Es necesario aclarar cómo aplicar las metodologías propuestas para detección específica de azúcares añadidos, ya que los laboratorios consultados indican que no es viable realizar esa medición específica. En el momento, los laboratorios de Colombia (consultados) sólo cuentan con los equipos necesarios para ejecutar la metodología AOAC 945.66 y el resultado de la prueba sería información sobre azúcares totales ó azúcares reductores ó azúcares no reductores, pero no azúcares añadidos.
Global Center	Artículo 1. *Objeto*. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se establecen las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos envasados o empacados para consumo humano, con el objetivo de proporcionar al consumidor una información nutricional lo	**Se propone** incluir en este artículo, y como parte de los objetivos del etiquetado frontal de advertencia, el desincentivar el consumo de productos de baja calidad nutricional o con exceso de nutrientes críticos. **Fundamento:** Frente a la epidemia de la obesidad, el sobrepeso y ENT asociadas a la mala alimentación, debe tomarse en cuenta que los determinantes sociales de la salud juegan un papel fundamental. De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), éstos son "las circunstancias en que las personas nacen, crecen, viven, trabajan y envejecen, incluido el sistema de salud. Esas circunstancias son el resultado de la distribución del dinero, el poder y los recursos a nivel Adicionalmente, la epidemia de obesidad, el sobrepeso y las ENT asociadas a la mala alimentación debe analizarse también a la luz de los determinantes comerciales de la salud, entendidos como "las estrategias y enfoques usados por el sector privado para promover productos y decisiones que resultan Las estrategias y prácticas empresariales influyen en la disponibilidad y precios de productos comestibles adopción de políticas públicas o socavar las regulaciones dirigidas a desincentivar el consumo de sus productos[14]. Igualmente, entre estas estrategias se encuentran la influencia en las discusiones públicas relativas a la salud pública y la alimentación saludable para favorecer sus intereses económicos, y la distorsión o desacreditación de la evidencia científica sobre la relación entre el consumo de productos de Los determinantes sociales y comerciales tienen un impacto en la salud de las personas[16], y la definición de qué personas son favorecidas o perjudicadas por los mismos es el resultado de una combinación de políticas públicas. Los Estados tienen la responsabilidad de diseñar, adoptar e implementar políticas públicas que contribuyan a modificar los factores determinantes de la salud de la población, incluyendo los comerciales, de modo que se permita a las personas el disfrute del más alto nivel posible de salud. En este sentido, el Relator sobre el derecho a la salud, recalcó que los Estados deben regular las actividades de la industria de alimentos y bebidas, así como contrarrestar la influencia indebida de las empresas en la adopción de decisiones gubernamentales y las políticas públicas que protegen el derecho a la salud, como el etiquetado frontal de advertencia, que debe ser salvaguardado de los intereses comerciales de la

		Asimismo, la OMS ha indicado que los Estados tienen "un papel fundamental para crear, en cooperación con otras partes interesadas, un entorno que potencie e impulse cambios en el comportamiento de las comunidades para que éstas adopten decisiones positivas en relación con una alimentación saludable y la realización de actividades físicas que les permitan mejorar sus vidas"[18]. En consecuencia, y dado que el consumo de productos altos en nutrientes críticos es uno de los factores modificables asociado a la obesidad, el sobrepeso y a las ENT ligadas a la mala alimentación, es necesaria la adopción de medidas de salud pública que estén dirigidas a desincentivar su consumo, para lo cual la información clara y accesible es un medio fundamental. Dentro de estas medidas, se ubica la
Global Center for Legal Innovation on Food Environments	**Artículo 5°. *Características del etiquetado nutricional.*** El etiquetado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento	Los estudios científicos que se consideran libres de conflictos de interés, lo son en cuanto cumplen con la rigurosidad propia del método científico y se ha garantizado la independencia de la financiación y la no injerencia de personas, empresas o asociaciones para la presentación de resultados afines a los intereses económicos de las mismas[19]. En esta línea, el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (Comité DESC), órgano intérprete del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC)[20], ha sostenido que pueden generarse conflictos de interés en la investigación científica hecha o financiada por actores privados en campos relacionados con sus actividades económicas. Por lo tanto, ha recomendado establecer mecanismos para informar de la existencia de dichos conflictos, sean reales o percibidos como tales[21]. En este sentido, **se recomienda** que la regulación sea explícita en tomar en
Global Center for Legal Innovation on Food Environments	**Artículo 3°. *Definiciones*.** Para la aplicación de la presente resolución, se establecen las siguientes definiciones: (…) **Rotulado o etiquetado frontal de advertencia:** sistema de información situado en la cara principal de	En el artículo 3, en la definición de *Rotulado o etiquetado frontal de advertencia,* se hace referencia a "un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública". Sin embargo, no se incluye una definición de **Se sugiere** remplazar la expresión *"un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública"* en la definición de *Rotulado o etiquetado frontal de advertencia* del artículo 3 por "*un exceso de nutrientes críticos"* en concordancia con el *Modelo de Perfil de Nutritentes* de la Organización Panamericana de la Salud (OPS)[22]. En complemento a esta formulación sugerida, **se recomienda** incluir la definición de **Igualmente, se recomienda** modificar el artículo 32 para reemplazar la expresión "se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas" por "contenga exceso de nutrientes críticos". Asimismo, **se recomienda** modificar la Tabla 14 para hacerla concordante con el Modelo de Perfil de Nutritentes de la OPS. **Para la determinación de otros elementos del etiquetado frontal de advertencia, se recomienda** utilizar la leyenda "exceso de" en lugar de "alto en"; excluir el uso de declaraciones saludables que confundan a las personas consumidoras; mantener el uso del color negro para las advertencias; con base en estudios científicos libres de conflicto de interés, la forma que deben tener las advertencias, teniendo en cuenta la existencia actualizada de evidencia que muestra que el uso del octágono ha probado ser efectivo a partir de la experiencia de otros países. **Fundamento:** **Perfil de nutrientes de la OPS es el mejor estándar para fundamentar un etiquetado de advertencia.** Un etiquetado frontal de advertencia basado en el Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, como parte del mandato encomendado a la OPS por sus Estados Miembros en el marco del *Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia (2014-2019)* [23], constituye el mejor estándar para basar el etiquetado frontal de advertencia porque aporta a los consumidores la información necesaria para una toma de decisiones conscientes sobre el impacto del consumo de tales productos comestibles en la salud, se basa en pruebas científicas sólidas y en las recomendaciones de ingesta de nutrimentos críticos de la OMS y es el resultado del trabajo riguroso de un grupo de consulta integrado por personas El Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS clasifica un producto comestible entre los que contienen una cantidad "excesiva" de uno o más nutrientes críticos, si el contenido relativo de dicho nutriente o nutrientes es mayor que el nivel máximo recomendado en las metas de ingesta de nutrientes de la población establecidas por la OMS[24]. Las metas de ingesta de nutrientes de la población tienen como finalidad guiar la ingesta alimentaria diaria global, no el consumo de determinados alimentos. Sin embargo, el consumo de productos comestibles que contienen una cantidad excesiva de uno o más **La leyenda "exceso de" es la más efectiva.** La evidencia científica más actualizada y libre de conflictos de interés, indica que los productos en que se incluyen sellos con la expresión "exceso de ..." para referirse a componentes no saludables son percibidos como menos saludables que los que contienen las expresiones "alto en..." o "demasiado..."[26]. **El negro es el mejor color para advertencias** La influencia del color en la percepción de salud sugiere que la regulación del sistema debe especificar el color de las advertencias. Una investigación realizada en Uruguay sugiere que el negro parece ser el mejor color para advertencias nutricionales, dada su captura atencional superior y su asociación implícita con el concepto de insalubridad[27]. En este sentido, el diseño con color negro ha demostrado ser el más efectivo en destacarse en los envases y, por lo tanto, ser identificado rápidamente por los consumidores[28]. Similarmente, un estudio realizado en Argentina demostró que los sellos negros reducen en mayor medida la intención de compra de productos con alto contenido de nutrientes críticos (o no El diseño de la advertencia, así como el color, el tamaño y la disposición en el paquete son esenciales al momento de la toma de decisiones por parte de las personas consumidoras. A su vez, la información textual incluida en las etiquetas también influye en la percepción de saludable respecto del contenido de los productos[30]. **Sellos en forma octogonal han probado ser efectivos.**

		Un estudio que evaluó la influencia del color, tamaño y posición de los sellos de advertencia en la captura de atención de las personas, encontró que quienes participaron en mismo "necesitaron menos tiempo para responder [el test] cuando la expresión 'no saludable' se acompañaba por un octágono, (y la palagra saludable' se emparejaba con un triángulo), en comparación con la situación en la que la expresión 'no saludable se emparejaba con un triángulo (…) Este resultado indica que el octágono tiene una asociación saludable que el triángulo."[31] En Chile, una evaluación sobre el impacto de la implementación del etiquetado de advertencia con sellos negros en forma octogonal reflejó que el 25% de las personas disminuyó la compra de bebidas con alto contenido en azúcar. Además, en dicho estudio, se observó que las madres de niños y niñas en edad preescolar y adolescentes valoraron positivamente la presencia de los sellos de advertencia en los alimentos envasados porque entendieron su significado, los usan cuando quieren saber qué tan saludables son los alimentos y les permiten mejorar en la identificación de alimentos envasados menos saludables en casi 30%[32]. Siguiendo esta línea, también en Chile, el 92,9% de las personas declararon entender la información que entregan los sellos, un 48,1% comparó la En cuanto al consumo de bebidas con alto contenido de azúcar después de la implementación de un etiquetado frontal de advertencia con sellos de forma octogonal, las compras de estas bebidas disminuyeron un 23,7% en comparación con lo que se hubiera esperado de acuerdo con las tendencias pre-regulación. Lo anterior se traduce en aproximadamente 12 calorías y 2.7 gramos menos de azúcar comprada, per cápita, por día, de bebidas con alto contenido de azúcar. En contraste, el volumen de compras de bebidas sin el sello de advertencia aumentó 4.8%. Asimismo, los hogares con niveles superiores de educación y los hogares con niveles educativos más bajos mostraron reducciones absolutas similares en compras de bebidas con alto contenido de azúcar[34]. Además, desde la Adicionalmente, se ha encontrado que tras la implementación del etiquetado frontal de advertencia con sellos negros de Chile, hubo una reducción significativa de la cantidad de azúcares y sodio en varios grupos de productos comestibles. Aunque la permanencia de esta tendencia, así como su posible generación de dietas más saludables, requieren estudios de seguimiento.[36]
Global Center for Legal Innovation on Food Environments	**Artículo 33. *Sello positivo*:** cuando el alimento envasado cumpla con todos los	**Recomendamos** la eliminación del artículo 33 completo. **Fundamento:** Dado que el etiquetado frontal de advertencia tiene por objetivo desincentivar el consumo de productos de baja calidad nutricional, las regulaciones que lo adoptan restringen el uso de mensajes saludables y de marcas, personajes y celebridades que incentiven su consumo. En esta línea, un estudio realizado en Argentina ha demostrado que, por cada 10 productos de bajo valor nutritivo, 4 presentan mensajes de nutrición en los envases (como, por ejemplo, "fuente de vitaminas y minerales") y 3 de cada 10 productos de baja calidad nutricional presentan personajes en sus envases (personajes con licencias, celebridades y/o deportistas)[37]. Estos resultados confirman que un alto porcentaje de productos de baja calidad nutricional utilizan distintas técnicas de marketing, especialmente atractivas para niñas y niños, respecto de quienes los Estados tienen un deber de especial protección. Además, se comprobó que las y los consumidores están expuestos a alimentos cuya calidad nutricional no coincide con la información que se brinda en los envases. En el mismo sentido, un estudio encontró que la Ley de Alimentos de Chile, que adoptó junto con el etiquetado frontal de advertencia de sellos negros en forma de octógono, restricciones en el uso de estrategias de marketing dirigidas a niños y La presencia de una declaración de nutrientes, aun si es veraz respecto del nutriente específico, aumenta la intención de compra y hace que los consumidores crean en que el producto es sano, incluso cuando continen exceso de uno o más nutrientes críticos, por lo que es importante fomentar regulaciones prohiban el uso de declaraciones nutrimentales en estos productos.[39]
Global Center for Legal Innovation on Food Environments	**Considerandos previos al articulado**	**Se sugiere incluir** en los considerandos del proyecto de resolución el fundamento en los derechos humanos a la salud y a la alimentación adecuada del etiquetado frontal de advertencia. **Fundamento:** Respecto de la obligación de *garantizar* del derecho a la salud, el Comité DESC ha señalado que ésta implica que el Estado realice, entre otras, actividades de promoción de la salud, incluyendo "la difusión de información apropiada acerca de la forma de vivir y la alimentación sanas, así como acerca de las prácticas tradicionales nocivas y la disponibilidad de servicios"[40]. Igualmente, dentro de las obligaciones prioritarias señaladas por el Comité DESC, se encuentra la de "[a]doptar medidas para prevenir, tratar y combatir las enfermedades epidémicas y endémicas" y la de "proporcionar acceso a la información relativa a los principales problemas de salud en la comunidad, con inclusión de los métodos para prevenir y combatir esas enfermedades"[41]. A su vez, el Relator sobre el derecho a la salud ha señalado que el marco internacional de derechos humanos exige que los Estados tomen "medidas en todos los ámbitos de la formulación de políticas para aliviar la carga de las enfermedades no transmisibles vinculadas a la alimentación"[42]. Una de tales medidas, tal como lo ha reconocido de forma expresa el mismo Relator, es la adopción de un etiquetado frontal de advertencia para productos comestibles no Ahora bien, además de la salud, otro derecho humano de relevancia frente a la adopción del etiquetado frontal de advertencia es el derecho a la alimentación adecuada, el cual se encuentra contemplado en el Al respecto, el Comité DESC, en su Observación General No. 12, ha reconocido que "el contenido básico del derecho a la alimentación adecuada comprende la disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos, sin sustancias nocivas, y aceptables para una cultura determinada[,] y la accesibilidad de esos alimentos en formas que sean sostenibles y que no dificulten el goce de otros derechos humanos"[45]. En esta línea, la Relatora Especial del derecho a la alimentación, en el año 2016, realizó una interpretación amplia del contenido del derecho en consideración los efectos perjudiciales para la salud, debería interpretarse que la inocuidad alimentaria incluye el valor nutricional de los productos alimenticios."[46] En el Sistema Interamericano de Derechos Humanos, la Corte Interamericana de Derechos Humanos ha reconocido que tanto el derecho a la alimentación adecuada como el derecho a la salud[47], son derechos protegidos por el artículo 26 de la Convención Americana. En particular, sobre el derecho a la alimentación adecuada, la Corte IDH indicó que este derecho "protege, esencialmente, el acceso de las personas a alimentos que permitan una nutrición adecuada y apta para la preservación de la salud"[48]. "no cualquier tipo de alimentación satisface el derecho"[49]. Además, los derechos a la salud y a la alimentación adecuada están establecidos en los artículos 10 y 12 respectivamente del Protocolo de San Parte[50].
		Este considerando se contradice con lo dispuesto en el artículo 42 del proyecto de resolución que establece: *"Artículo 42. Notificación. El presente reglamento técnico será notificado a través del punto de contacto OTC (Obstáculos Técnicos al Comercio) del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a los países integrantes de la Organización Mundial del Comercio*

<table>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Considerando 18 que establece que: “el presente acto fue objeto de notificación a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante la signatura G/TBT/N/COL/XXX del X de XX de 201X y no se presentó ninguna observación.”</td><td>Comoquiera que el propio proyecto de Resolución dispone su notificación, no es necesario supeditarlo a este trámite. En consecuencia sugerimos eliminar este considerando.</td></tr>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Artículo 3. Definiciones de Azúcares añadidos y de Azúcares libres</td><td>Las definiciones de estos términos son claras y precisas y deben mantenerse inalteradas en la Resolución que profiera MinSalud.</td></tr>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Artículo 10.1</td><td>Se destaca que la declaración de nutrientes deba hacerse por 100 g del producto y por porción. Este aspecto debe mantenerse inalterado.</td></tr>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Artículo 10.5.4. ordinal c)</td><td>La obligación que se impone a los destinatarios de expresar la cantidad de azúcares añadidos en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del proyecto de Resolución por porción y por 100 g de alimento resulta indispensable por lo que debe mantenerse inalterada.</td></tr>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Artículo 10.7.1 ordinal e)</td><td>Se reconoce la importancia de que se expresen los edulcorantes que contengan los productos de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del proyecto de Resolución por porción y por 100 g. de alimento.</td></tr>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Artículo 22.1 ordinal c)</td><td>La redacción de esta disposición es más precisa que la contenida en el artículo 17.5 f) de la Resolución 333 de 2011 y despeja dudas acerca de que se entiende que un producto azúcares añadidos siempre que contenga zumos de fruta.</td></tr>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Artículo 25.4</td><td>Se resalta de manera especial que no se permita hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del reglamento técnico. Este aspecto debe mantenerse en cualquier evento.</td></tr>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Artículo 32 Tabla 14</td><td>Aunque se resalta la importancia de que el proyecto de norma establezca que habrá un etiquetado frontal de advertencia se sugiere reconsiderar la Tabla 14 que contiene los Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sellos de advertencia. Específicamente se pide que se establezca un sistema de transición, en virtud del cual durante los primeros seis (6) meses de vigencia se aplique los siguientes cortes, y a partir de los doce (12) meses de haber entrado en vigencia se establezca lo que se refiere continuación:

Estos ajustes son más fieles al sistema basado en el modelo canadiense que fue socializado hacia el final de 2019. ¿Por qué razón el proyecto tuvo una modificación en los puntos de corte cuando el propio MinSalud era consciente de las bondades del inicialmente propuesto? Este es un elemento decisivo para asegurar mayores estándares de protección de la población. Por lo que pedimos al MinSalud que acoja el modelo que se presenta
Alternativas de Transición Dentro de 6 meses
<table>
<tr><th>Nutriente</th><th>Sólidos</th><th>Líquidos</th></tr>
<tr><td>Sodio (mg)</td><td>400</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Azúcares azúcares (g)</td><td>7,5</td><td>3,5</td></tr>
<tr><td>Grasas saturadas (g)</td><td>4</td><td>3,5</td></tr>
</table>
Dentro de 12 meses:
<table>
<tr><th>Nutriente</th><th>Sólidos</th><th>Líquidos</th></tr>
<tr><td>Sodio (mg)</td><td>300</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Azúcares azúcares (g)</td><td>7,5</td><td>3,5</td></tr>
<tr><td>Grasas saturadas (g)</td><td>3,5</td><td>3</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Artículo 32.1 (símbolo circular)</td><td>En relación con esta disposición se solicita al MinSalud que modifique el símbolo circular propuesto y en su lugar incorpore el octágono de advertencia establecido en otras jurisdicciones de la región latinoamericana. La anterior solicitud se apoya en tres consideraciones, a saber: (i) en primer término existe mayor evidencia científica acerca de la utilidad del octágono de advertencia por lo que se debe preferir sobre el círculo, (ii) la figura circular es ampliamente utilizada como símbolo de certificación de calidad a nivel mundial (incluso el propio MinSalud la propone para el sello positivo en el artículo 33 de la (iii) de acuerdo con lo establecido en las normas que gobiernan la Comunidad Andina de Naciones (CAN), los Estados deben propender por armonizar sus reglamentaciones técnicas. Al efecto, es preciso anotar que Perú ya adoptó el octágono de advertencia, por lo que resulta congruente con el propósito de armonización que Colombia adopte un símbolo igual. Además se debe destacar que el octágono ha sido adoptado por todos los demás países de la Alianza del Pacífico (Chile, México y Uruguay. Por estas razones, MinSalud debe modificar la figura circular y adoptar el octágono en su lugar.</td></tr>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Artículo 32.1 (texto)</td><td>Considerando que los productos que contengan ingredientes críticos que superen o excedan los puntos de corte establecidos en la Tabla 14, la expresión más precisa para describir este fenómeno, no es “ALTO EN” como se establece el proyecto de Resolución, sino en cambio “EXCESO DE”. El vocablo “ALTO” no describe este fenómeno, mientras que el término “EXCESO” da cuenta de que algo “pasa más allá de la medida o regla” como bien lo refiere la Academia de la Lengua Española. Por esta razón y con el ánimo de brindarle al consumidor información precisa acerca del contenido de un producto, conforme lo dispone el Estatuto del Consumidor (Ley 1480 de 2011) debe modificarse el uso del término “ALTO” por

Pero además del argumento lingüístico recién aludido, existe otra razón que debe ser considerada y es que el término “exceso” cumple el propósito de advertir. Por su parte, el término “alto” puede tener una connotación positiva. Lo anterior se constata en el propio proyecto normativo que en el artículo 24.1 indica que la expresión “alto en el nutriente A” puede ser utilizada como una declaración en salud en función de los nutrientes.</td></tr>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Artículo 33</td><td>El proyecto de Resolución establece un sello positivo. Sin embargo, no se advierte ninguna relación entre esta disposición y el Análisis de Impacto Normativo adelantado por MinSalud ¿por qué razón se establece si este aspecto no fue abordado durante

Adicionalmente, resulta palpable la contradicción entre la inclusión de este sello que pueden llevar algunos productos envasados, y la recomendación establecida en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de dos (2) años (GABA) que específicamente recomienda evitar los productos de paquete. Esta contradicción tiene el efecto de confundir al consumidor acerca de los productos que debe ingerir para llevar una dieta saludable y nutritiva. Además contradice lo que ha sostenido el propio MinSalud en el sentido que lo ideal es el consumo de alimento frescos y naturales.

Por lo anterior, se le solicita respetuosamente al MinSalud que elimine esta disposición que contradice actuaciones previas del Estado colombiano y que se opone a lo prescrito en documentos que revisten especial importancia en el plano nutricional como son las GABA y la Resolución 3803 de 2016 que establece las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana.</td></tr>
<tr><td>Pesquisadora</td><td>Artículo 43 - Parágrafo</td><td>El proyecto de norma establece un plazo de dieciocho (18) meses para que los destinatario de la norma den cumplimiento a las disposiciones. Lo anterior, no se compadece con la actual violación de los derechos humanos a la salud y a la información de la población que no cuenta con un sistema de etiquetado que brinde la información clara, visible, veraz, suficiente y precisa acerca del contenido de los productos envasados y pueda contribuir a contrarrestar uno de los determinantes sociales de la aparición de enfermedades crónicas entre la población colombiana, cual es la ingesta de producto con exceso de ingredientes críticos. Cada día que pase sin que los colombianos cuenten con información se está prolongando la violación de sus no más de seis (6).</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Incluir los aceites vegetales y las harinas de cualquier cereal que no esté fortificada dentro de ingredientes culinarios.</td></tr>
</table>

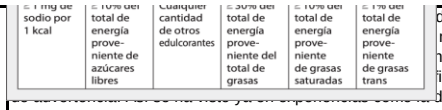
PUJ Cali	Artículo 2°. Campo de aplicación.	Especificar que alimentos son artesanales, ya que este termino no solo aplica para los enunciados.
PUJ Cali	**Artículo 10°. *Condiciones generales para la declaración de nutrientes.***	Incluir la condición dispuesta en la actual resolución 333 para evitar que las pequeñas y medianas empresas no tengan el presupuesto para realizar análisis bromatológico a sus productos y poder incluir la información nutricional.
PUJ Cali	**Artículo 10°. *Condiciones generales para la declaración de nutrientes.***	**8.4.2** Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.
PUJ Cali	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:	10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento reconstituido o preparado y por porción.
	10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción.	Con el fin de que las personas conozcan la información nutricional del alimento que van a consumir. Por ejemplo, en una premezcla para hacer tortas o galletas, el alimento final es la torta o la galleta, nadie debe consumir la mezcla sin ser preparada.
PUJ Cali	10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.	Especificar si solo se poner el numero de porciones o también la palabra porciones y junto hace referencia a que lado, para tener claridad del tema.
PUJ Cali	**Artículo 12°**. ***Tamaños y características de las porciones***	Incluir al finalizar las tablas con los tamaños y porciones la frase aclaratoria que se tiene en la actual resolución 333. **IMPORTANTE:** Para los alimentos que no se encuentran definidos en las tablas de este anexo, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos la porción debe ser de un tamaño que pueda ser razonablemente consumida por una persona en una ocasión. Señalar cantidades de referencia para edulcorantes y otros alimentos como las frutas deshidratadas Hay algunos empaques que tienen más de una porción y se consume todo el producto, la persona debe multiplicar la información por el número de porciones en el envase, es importante declarar esta tipo de información
PUJ Cali	**Artículo 15°. *Valores diarios de referencia.*** Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos	Importante mencionar la fuente sobre los valores diarios de referencia (anotar según RIEN, establecido en la Res 3803/2016
PUJ Cali	**Artículo 18°. *Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes.* :** **18.1 La declaración debe utilizar los términos o descriptores que se ajusten al contenido del nutriente, fibra dietaria o energía del alimento. No se podrá utilizar términos, descriptores o sinónimos diferentes a los permitidos en el presente reglamento.**	Si cuenta con otros términos u otro tipo de declaraciones, debe ser avalado por el Comité Especial del INVIMA.(dar aclaración para alimentos importados que cuentan con mensajes o claims diferentes a lo establecido en la normativa nacional
Organizaciones regionales latinoamerica	Considerando 18 que establece que: "*el presente acto fue objeto de notificación a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante la signatura G/TBT/N/COL/XXX del X de XX de 201X y no se presentó ninguna observación*."	Este considerando se contradice con lo dispuesto en el artículo 42 del proyecto de resolución que establece: *"Articulo 42. Notificación. El presente reglamento técnico será notificado a través del punto de contacto OTC (Obstáculos Técnicos al Comercio) del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a los países integrantes de la Organización Mundial del Comercio* Comoquiera que el propio proyecto de Resolución dispone su notificación, no es necesario supeditarlo a este trámite. En consecuencia sugerimos eliminar este considerando.
Organizaciones regionales	Artículo 5. Definiciones de **Azúcares añadidos** y de **Azúcares libres**	Las definiciones de estos términos son claras y precisas y deben mantenerse inalteradas en la Resolución que profiera MinSalud.
Organizaciones regionales	Artículo 10.1	Se destaca que la declaración de nutrientes deba hacerse por 100 g del producto y por porción. Este aspecto debe mantenerse inalterado.
Organizaciones regionales latinoamerica	Artículo 10.5.4. ordinal c)	La obligación que se impone a los destinatarios de expresar la cantidad de azúcares añadidos en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del proyecto de Resolución por porción y por 100 g de alimento resulta indispensable por lo que debe mantenerse inalterada.
Organizaciones regionales latinoamerica	Artículo 10.7.1 ordinal e)	Se reconoce la importancia de que se expresen los edulcorantes que contengan los productos de acuerdo con lo establecido en el artículo 9 del proyecto de Resolución por porción y por 100 g. de alimento.
Organizaciones regionales latinoamerica	Artículo 22.1 ordinal c)	La redacción de esta disposición es más precisa que la contenida en el artículo 17.5 f) de la Resolución 333 de 2011 y despeja dudas acerca de que se entiende que un producto azúcares añadidos siempre que contenga zumos de fruta.
	Artículo 25.4	Se resalta de manera especial que no se permita hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento contenga 1 o más sellos de advertencia, según lo establecido en el artículo 32 del reglamento técnico. Este aspecto debe mantenerse en cualquier evento.
		Aunque se resalta la importancia de que el proyecto de norma establezca que habrá un etiquetado frontal de advertencia se sugiere reconsiderar la Tabla 14 que contiene los Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sellos de advertencia. Específicamente se pide que se establezca un sistema de transición, en virtud del cual durante los primeros seis (6) meses de vigencia se aplique los siguientes cortes, y a partir de los doce (12) meses de haber entrado en vigencia se establezca lo que se refiere continuación: Estos ajustes son más fieles al sistema basado en el modelo canadiense que fue socializado hacia el final de 2019. ¿Por qué razón el proyecto tuvo una modificación en los puntos de corte cuando el propio MinSalud era consciente de las bondades del inicialmente propuesto? Este es un elemento decisivo para asegurar mayores estándares de protección de la

<table>
<tr>
<td>Organizaciones regionales latinoamerica</td>
<td>Artículo 32 Tabla 14</td>
<td>población. Por lo que pedimos al MinSalud que acoja el modelo que se presenta
<table>
<tr><th colspan="3">Alternativas de Transición Dentro de 6 meses</th></tr>
<tr><th>Nutriente</th><th>Sólidos</th><th>Líquidos</th></tr>
<tr><td>Sodio (mg)</td><td>400</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Azúcares azúcares (g)</td><td>7,5</td><td>3,5</td></tr>
<tr><td>Grasas saturadas (g)</td><td>4</td><td>3,5</td></tr>
</table>
Dentro de 12 meses:
<table>
<tr><th>Nutriente</th><th>Sólidos</th><th>Líquidos</th></tr>
<tr><td>Sodio (mg)</td><td>300</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Azúcares azúcares (g)</td><td>7,5</td><td>3,5</td></tr>
<tr><td>Grasas saturadas (g)</td><td>3,5</td><td>3</td></tr>
</table></td>
</tr>
<tr>
<td>Organizaciones regionales latinoamerica</td>
<td>Artículo 32.1 (símbolo circular)</td>
<td>En relación con esta disposición se solicita al MinSalud que modifique el símbolo circular propuesto y en su lugar incorpore el octágono de advertencia establecido en otras jurisdicciones de la región latinoamericana. La anterior solicitud se apoya en tres consideraciones, a saber: (i) en primer término existe mayor evidencia científica acerca de la utilidad del octágono de advertencia por lo que se debe preferir sobre el círculo, (ii) la figura circular es ampliamente utilizada como símbolo de certificación de calidad a nivel mundial (incluso el propio MinSalud la propone para el sello positivo en el artículo 33 de la (iii) de acuerdo con lo establecido en las normas que gobiernan la Comunidad Andina de Naciones (CAN), los Estados deben propender por armonizar sus reglamentaciones técnicas. Al efecto, es preciso anotar que Perú ya adoptó el octágono de advertencia, por lo que resulta congruente con el propósito de armonización que Colombia adopte un símbolo igual. Además se debe destacar que el octágono ha sido adoptado por todos los demás países de la Alianza del Pacífico (Chile, México y Uruguay. Por estas razones, MinSalud debe modificar la figura circular y adoptar el octágono en su lugar.</td>
</tr>
<tr>
<td>Organizaciones regionales latinoamerica</td>
<td>Artículo 32.1 (texto)</td>
<td>Considerando que los productos que contengan ingredientes críticos que superen o excedan los puntos de corte establecidos en la Tabla 14, la expresión más precisa para describir este fenómeno, no es “ALTO EN” como se establece el proyecto de Resolución, sino en cambio “EXCESO DE”. El vocablo “ALTO” no describe este fenómeno, mientras que el término “EXCESO” da cuenta de que algo “pasa más allá de la medida o regla” como bien lo refiere la Academia de la Lengua Española. Por esta razón y con el ánimo de brindarle al consumidor información precisa acerca del contenido de un producto, conforme lo dispone el Estatuto del Consumidor (Ley 1480 de 2011) debe modificarse el uso del término “ALTO” por

Pero además del argumento lingüístico recién aludido, existe otra razón que debe ser considerada y es que el término “exceso” cumple el propósito de advertir. Por su parte, el término “alto” puede tener una connotación positiva. Lo anterior se constata en el propio proyecto normativo que en el artículo 24.1 indica que la expresión “alto en el nutriente A” puede ser utilizada como una declaración en salud en función de los nutrientes.</td>
</tr>
<tr>
<td>Organizaciones regionales latinoamerica</td>
<td>Artículo 33</td>
<td>El proyecto de Resolución establece un sello positivo. Sin embargo, no se advierte ninguna relación entre esta disposición y el Análisis de Impacto Normativo adelantado por MinSalud ¿por qué razón se establece si este aspecto no fue abordado durante

Adicionalmente, resulta palpable la contradicción entre la inclusión de este sello que pueden llevar algunos productos envasados, y la recomendación establecida en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de dos (2) años (GABA) que específicamente recomienda evitar los productos de paquete. Esta contradicción tiene el efecto de confundir al consumidor acerca de los productos que debe ingerir para llevar una dieta saludable y nutritiva. Además contradice lo que ha sostenido el propio MinSalud en el sentido que lo ideal es el consumo de alimento frescos y naturales.

Por lo anterior, se le solicita respetuosamente al MinSalud que elimine esta disposición que contradice actuaciones previas del Estado colombiano y que se opone a lo prescrito en documentos que revisten especial importancia en el plano nutricional como son las GABA y la Resolución 3803 de 2016 que establece las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana.</td>
</tr>
<tr>
<td>Organizaciones regionales latinoamerica</td>
<td>Artículo 43 - Parágrafo</td>
<td>El proyecto de norma establece un plazo de dieciocho (18) meses para que los destinatario de la norma den cumplimiento a las disposiciones. Lo anterior, no se compadece con la actual violación de los derechos humanos a la salud y a la información de la población que no cuenta con un sistema de etiquetado que brinde la información clara, visible, veraz, suficiente y precisa acerca del contenido de los productos envasados y pueda contribuir a contrarrestar uno de los determinantes sociales de la aparición de enfermedades crónicas entre la población colombiana, cual es la ingesta de producto con exceso de ingredientes críticos. Cada día que pase sin que los colombianos cuenten con información se está prolongando la violación de sus no más de seis (6).</td>
</tr>
<tr>
<td>K a r e n Lorena Ruiz Bogotá - CC</td>
<td>Definición de “Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, cuando un producto envasado presenta un contenido alto de nutrientes de interés en salud pública”</td>
<td>Sugiero sustituir la palabra “alto” por “exceso” de nutrientes. Investigaciones llevadas a cabo en México demostraron que la palabra “alto” puede confundir al consumidor y hacerlo pensar que un producto “alto en algún nutriente” tiene una connotación favorable. Por eso en México lo denominaron como “Exceso de…” lo cual hace que el consumidor entienda que tiene una “connotación preventiva” y puede generar algún riesgo para la salud. Asi mismo, según el documento “Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la salud” es así como se debe denominar (Uso de palabra exceso)</td>
</tr>
<tr>
<td>K a r e n Lorena Ruiz Bogotá - CC 1015395504</td>
<td>Figura 5: Forma del sello frontal de advertencia</td>
<td>Investigaciones realizadas en México, demostraron que el uso de hexágonos en la implementación de sellos de advertencia, se relaciona mucho más con la figura de precaución ya que se utiliza en diferentes ambitos. P</td>
</tr>
<tr>
<td>K a r e n Lorena Ruiz Bogotá - CC 1015395504</td>
<td>Forma del sello frontal de advertencia</td>
<td>El color se puede confundir con algunos colores presentes en el empaque y quizás pueda generar confusión o falta de entendimiento en el consumidor el uso del visto bueno. Podría describirse a través de palabras y uso de un color más neutro.</td>
</tr>
<tr>
<td>K a r e n Lorena Ruiz Bogotá - CC</td>
<td>La Tabla No. 14 que reporta los límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia, las</td>
<td>Panel C. Criterios del modelo de perfil de nutrientes de la OPS para indicar los productos procesados y ultraprocesados que contienen una cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, otros edulcorantes, grasas saturadas, total de grasas y grasas trans
<table>
<tr><th>Sodio</th><th>Azúcares libres</th><th>Otros edulcorantes</th><th>Total de grasas</th><th>Grasas saturadas</th><th>Grasas trans</th></tr>
<tr><td>≥ 1 mg de</td><td>≥ 10% del</td><td>Cualquier</td><td>≥ 30% del</td><td>≥ 10% del</td><td>≥ 1% del</td></tr>
</table>
del perfil de nutrientes de la OPS) y los criterios allí</td>
</tr>
</table>

FIAN Colombia	Artículo 33: **Sello positivo**	 ≥ 1 mg de sodio por 1 kcal ≥ 10% del total de energía prove- niente de azúcares libres Cualquier cantidad de otros edulcorantes ≥ 30% del total de energía prove- niente del total de grasas ≥ 10% del total de energía prove- niente de grasas saturadas ≥ 1% del total de energía prove- niente de grasas trans desde FIAN Colombia, y en defensa del Derecho nos oponemos vehementemente al uso de un sello n etiquetado, y aún más de advertencia, revela constituir icando este mensaje positivo con el que será luego uno de Israel (Gillon-Keren 2020). En otros contextos, el uso de mensajes con sellos positivos ha sido también una estrategia de mercadeo que se usa para promocionar productos comestibles ultraprocesados placenteros asociándolos con comida sana. (Bublitz, M. Consideramos que los alimentos reales no necesitan sellos, entendiéndose como alimentos reales aquellos que están en estado natural, es decir, que no han sido sometidos a alteraciones desde el momento en que son extraídos de la naturaleza, hasta su preparación culinaria o su consumo directo. (Decreto Supremo, 2018) Para FIAN Colombia la inclusión de un sello positivo es extremadamente preocupante, porque sin duda se constituirá en una estrategia de la industria de comestibles, mediante la cual, a través del sello positivo, en desmedro de un sello de advertencia claro y eficaz, se confundirá al público, se hará pasar como sanos a productos que no lo son, y se minimizará el impacto visual de un
	Artículo 32. Numeral 32.1 **Forma del sello de advertencia.** La forma de destacar las características nutricionales	La forma circular utilizada como etiquetado de advertencia, no tiene evidencia científica que lo respalde. Los sellos de advertencia en forma de octágono con fondo negro si. Hay suficiente evidencia científica que permite afirmar que la advertencia se genera de manera eficiente con la forma geométrica de un octágono, de fondo negro que es la que permite lograr la captura de atención y el efecto de señalamiento de qué es y qué no es El efecto del etiquetado frontal de advertencia con octágonos, y fondo negro, fue utilizado en un amplio trabajo experimental para estudiar su efecto en poblaciones de EEUU y México, obteniendo un resultado positivo relevante para el caso del etiquetado frontal con octágonos y fondo negro. (Nieto, C., et.al., 2019). Un estudio completo, experimental, que evaluó específicamente el uso de etiquetado con señales octagonales y triangulares, y con diferentes fondos y colores, mostró que la advertencia se genera de manera eficiente con la forma geométrica del octágono, de fondo negro, percibiendo la dimensión de la captura de la atención, y el efecto de señalamiento de lo saludable o advirtiendo que no lo es. Este trabajo es crucial en la discusión sobre la atención de la señal de advertencia en etiquetados de comida adversa a la salud. Ver: M. Cabrera, et.al, 2017)
FIAN	Artículo 32 **Etiquetado Frontal de advertencia.**	Dentro de las consideraciones que se han hecho al etiquetado de advertencia, no se ha estimado la importancia de incluir el grado de procesamiento, la presencia de aditivos y de edulcorantes, ni la presencia de sustancias que pueden ser nocivas a la salud y que pueden advertirse bajo el principio de precaución. Incluso es posible considerar presencia de Organismos Genéticamente Modificados.
FIAN	Artículo 32**. Etiquetado Frontal de advertencia**:	Es necesario que la presente Resolución incluya un sello de advertencia que informe sobre la presencia de otros edulcorantes. Consideramos que, por principio de precaución, el sello de advertencia de **"CONTIENE OTROS EDULCORANTES",** debe incluirse cuando un producto comestible ultraprocesado contenga edulcorantes no obligatorio cumplimiento.
FIAN	Artículo 32. Etiquetado Frontal de advertencia **Límites de contenidos** de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia	Frente a los límites de contenidos de nutrientes críticos es importante que el Ministerio de Salud se base en la evidencia científica sin conflictos de interés referidas a los siguientes estándares internacionales: la clasificación NOVA de grado de procesamiento de comestibles, adoptada por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) experiencia chilena de puesta en marcha y evaluación de la ley de etiquetado. (Cediel et.al, 2020 ; Correa et.al, 2019). Siendo estos dos modelos, una referencia soportada en la evidencia científica sin conflictos de interés para definir los puntos de corte que se establezcan en la resolución de etiquetado.
FIAN	Artículo 32. **Etiquetado Frontal de advertencia:** **…… en su interior el** texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" en uno o más símbolos según corresponda.	Cambiar las palabras "ALTO EN", por "EXCESO DE" en el sello de advertencia. Sugerimos que el texto en el sello de advertencia sea el siguiente: 1."EXCESO DE SODIO", 2. "EXCESO DE AZÚCAR AÑADIDO", 3. "EXCESO DE GRASA SATURADA", 4. "CONTIENE OTROS EDULCORANTES" Para el público en general la leyenda "alto en" puede inducir a la confusión de que se trata de algo positivo, como ocurre cuando se indica que un producto es alto en vitaminas, en calcio, en hierro etc. La Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud sobre etiquetado ha promovido la denominación "ALTO EN" como termino o descriptor permitido para las declaraciones de propiedades nutricionales relacionadas con el contenido de nutrientes. De manera contraria el mismo Ministerio, en la resolución propone la misma denominación "ALTO EN", en el sello de advertencia, para informar al consumidor que el producto contiene exceso de uno o más nutrientes críticos, que al ser consumidos pueden ser perjudiciales para la salud. Por lo anterior, es posible que para las personas no quede muy claro que "alto en sodio" significa hacerle una advertencia sobre un comestible que contiene un nutriente crítico en exceso, motivo de preocupación, en materia de salud pública. Es por eso que, para evitar esas confusiones, los expertos han recomendado la leyenda "exceso de", y esta no ha sido contemplada en el proyecto de resolución.

Upfield Colombia SAS	Artículo 2°. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional. Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial. c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos). d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias. e) Etiquetas con superficies pequeñas (25 cm_2). f) Sucedáneos de la sal. g) Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos.	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. La solicitud de incluir "otros ingredientes culinarios" se debe a que este tipo de ingredientes por lo general no se consumen solos, se utilizan para preparar alimentos de acuerdo con las porciones de referencia que se encuentran en el etiquetado como parte de la información al consumidor, por ejemplo, aceites, grasas, mantequilla, margarinas, aderezos, , entre otros. El consumidor no utiliza 100 g de estos productos en la preparación de alimentos, utiliza porciones. Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: a) Fórmulas para lactantes de 0 a 11 meses. b) Alimentos de Propósito Médico Especial. c) Productos sin procesar empacados (frutas, verduras, leguminosas, hierbas y carnes, pescados y mariscos frescos). d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, **aceites vegetales, manteca vegetal, grasas vegetales, grasas animales, margarina, mantequilla, aderezos** sal y especias. e) Etiquetas con superficies pequeñas (25 cm_2). Sucedáneos de la sal.
Upfield Colombia SAS	Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales: 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción	**La propuesta de redacción, se basa en uno de los principios generales de etiquetado: presentar información** Artículo 10°. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales: 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse ~~por 100 g del alimento y~~ por porción **y opcional por 100 g del alimento** Por lo tanto, la declaración por porción de este tipo de productos, que no se consumen por 100 g o 100 mL permitiría proporcionar al consumidor información precisa y de fácil comprensión de lo que realmente consume, sin generar confusiones o malas interpretaciones e impresiones innecesarias; así como, poder comparar entre productos similares. La información nutrimental debería ser una herramienta que ayude al consumidor a tomar decisiones sobre el consumo responsable de un producto con base en los nutrimentos que proporciona y en las cantidades que ingiere.
Upfield Colombia SAS	10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos:	10.5.1. Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y **opcional** por 100 gramos, **adicionalmente puede expresarse en kilojulios (kj), salvo en los casos en que este valor energético se exprese utilizando el término "caloría / Caloría"**. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos: La propuesta de redacción, se basa en uno de los principios generales de etiquetado: presentar información veraz, así como describirse y presentarse en forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a las características del producto que elige, así como que ningún alimento o bebida no alcohólica debería describirse en forma falsa, equivoca o engañosa; es decir, se considera que dejar la redacción como se propone pudiera acentuar la asimetría de la información que planea el regulador eliminar con la presente propuesta de modificación.
Upfield Colombia SAS	10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria. Las cantidades a) La cantidad de proteína debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el	10.5.2. Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaria. Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria deben expresarse en gramos y por porción del alimento de acuerdo con los a) La cantidad de proteína debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. b) La cantidad de grasa o grasa total debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. Cuando se haga una declaración de propiedades c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por 100 g, a menos que se hagan declaraciones de propiedades d) La cantidad de carbohidratos totales debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de fibra dietaria por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble
	10.5.3. Sodio. Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos por 100 g y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o 10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares a) La cantidad de grasa trans debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar	10.5.3. Sodio. Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos ~~por 100 g y por porción, expresarse~~ **y** en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. 10.5.4. Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos. Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa trans debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para en este caso el azúcar se declarara como cero (0). Si los azúcares no se declaran debera figurar al final de la tabla de información nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares". c) La cantidad de azúcares añadidos deben expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento.

Upfield Colombia SAS		
Upfield Colombia SAS	10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y	10.5.5. Vitamina A, vitamina D, hierro y zinc. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de…" o "No es una fuente significativa de…" seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran.
Upfield Colombia SAS	10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes. Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes, deben expresarse de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.	10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes. Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes, deben expresarse de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento. La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento.
Upfield Colombia SAS	10.7.2 Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por 100g de alimento y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.	10.7.2 Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos ~~por 100g de alimento y por porción, debe expresarse~~ **y** en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y **opcional** por 100 g de alimento.
Upfield Colombia SAS	12.9 Envases de alimentos surtidos: para productos que contienen un surtido de porciones individuales o dos o más compartimentos, con un alimento diferente en cada compartimiento, deben incluir el etiquetado nutricional para cada variedad de alimento, por tamaño de porción y por	12.9 Envases de alimentos surtidos: para productos que contienen un surtido de porciones individuales o dos o más compartimentos, con un alimento diferente en cada compartimiento, deben incluir el etiquetado nutricional para cada variedad de alimento, por tamaño de porción y **opcional** por 100 g, calculados con base en la cantidad de referencia correspondiente.
Upfield Colombia SAS	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado … b) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante c) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado azúcares; aquellos a los que durante Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados.	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales … b) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado sal/sodio; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya ~~utilizado~~ **adicionado** como ingrediente o aditivo cualquier sal que contengan sodio o cualquier c) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado azúcares; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya ~~utilizado~~ **adicionado** como ingrediente o aditivo cualquier azúcar libre, e ingredientes que contengan d) Se entenderá por alimentos envasados que se les haya adicionado grasas; aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya ~~utilizado~~ **adicionado** como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados. La solicitud de modificación a la redacción del presente numeral se realiza para alinear con los siguientes artículos: "Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las "32.4 Alimentos envasados exceptuados: Quedan exceptuados del etiquetado frontal de advertencia los productos que están en
Upfield Colombia SAS	32.1 Forma del sello de advertencia: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en un símbolo circular de fondo color negro y borde	32.1 Forma del sello de advertencia: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será etiquetado un símbolo circular de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SAL/SODIO", "AZÚCARES AÑADIDOS" en uno o más símbolos según corresponda. Las letras del texto deberán ser mayúsculas y de color blanco, tipo de letra ARIAL BOLD. Además, en el mismo símbolo, deberá inscribirse en letras negras, la palabra "Minsalud", según el diagrama del presente artículo. FIGURA 5. Forma del sello frontal de advertencia
Upfield Colombia SAS	32.3 Proporciones del sello de advertencia: … b) Grasas saturadas	**Se solicita cambio en la imagen de la margarina/mantequilla dado que las grasas saturadas no solo se encuentran en estos productos, también se encuentran en otros alimentos como la carne grasa, el aceite de coco, la nata, el queso**
		s debe estar acompañado de definiciones adicionales para ingredientes culinarios, alimentos artesanales, permitan a las empresas comprender la naturaleza de la excepción y no solo validar los ejemplos.

PriceSmart Colombia SAS	***ción.*** Las disposiciones de que trata la ...dos los alimentos para consumo ...s, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional.	referencia a "materias primas" entonces se recomienda emplear las mismas definiciones y lenguaje usado en otros reglamentos ...ir dentro de las excepciones las materias primas ya que las mismas no requieren cumplir con tabla nutricional.
	Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: *d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias.* *Está cambiando el parámetro de la exclusión. En la Resolución 333 de 2011, el parámetro vigente es de 77 cm2.*	*Ajustar este inciso:* *d) Ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal, especias, aceites, féculas, harinas y los demás productos que se ajusten a la definición de ingredientes culinarios establecida en la presente resolución.* *Se solicita considerar en esta exclusión áreas de al menos 77cm2, debido a la dificultad que representa incluir toda la información requerida con letra legible en superficies reducidas.* *No viene definido qué se considera alimento artesanal y la razón por la que estén excluidos no es suficientemente clara. Los productos artesanales en todo América, son productos que si bien es cierto forman parte de lo que somos como cultura, no deben quedar por fuera en temas de información al consumidor, en especial porque tienden a ser fuente de calorías, azúcar y grasas.* *Se solicita aclarar la razón para exceptuar este tipo de productos, teniendo en cuenta que la propuesta no incluye definición para alimentos artesanales y la mayoría de los productos mencionados tienen un aporte significativo de azúcar y calorías, por lo que también deberían informar la cantidad de nutrientes para permitir al consumidor efectuar una elección informada* ***SUGERENCIA:*** *Se sugiere incluir una excepción para alimentos de bajo aporte nutricional, de acuerdo a lo recomendado por Codex (CAC/GL 2-1985): Algunos alimentos pudieran ser exentados, por ejemplo, sobre la base de su insignificancia nutricional o dietética". Se propone:* *h) Agua envasada, café, té, sin agregados de otros ingredientes, por su insignificancia nutricional*
PriceSmart Colombia SAS	**Artículo 3°. *Definiciones*** ***Azúcares libres:*** *nutriente definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione.* ***Carbohidratos disponibles*** *: total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra Dietaria y polialcoholes.*	Incluir definiciones de ingredientes culinarios, Alimentos de Propósito Médico Especial, alimentos para propósitos médicos, alimentos artesanales, sucedáneos de la sal *Debería adicionarse la definición aquí mismo, y hacer referencia únicamente a la otra resolución* ***SUGERENCIA:*** *Azúcares libres: los azúcares libres incluyen los monosacáridos y los disacáridos añadidos intencionalmente a los alimentos y las bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor (sacarosa, jarabe de maíz alto en fructosa, jarabe de malta, miel y melaza) más los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes, los jugos de frutas y los concentrados de jugos de frutas. Se propone una definición más clara. Carbohidratos con exclusión de la fibra dietética.*
PriceSmart Colombia SAS	*Articulo. 6.4 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo.*	*Debido a la búsqueda de las industrias alimentarias por mejorar los alimentos que producen, es contraproducente eliminar esta relación entre industria y asociaciones de profesionales.*
PriceSmart Colombia SAS	*Articulo. 6.5 Inducir o promover hábitos de alimentación nocivos para la salud*	*Este apartado está implícito en lo que busca este reglamento.*
PriceSmart Colombia SAS	Tabla 2. Cantidades no significativas ...e nutrientes. La ... para todo alimento ...berá cumplir las ...uirse en la tabla de ... Capítulo VII del | Valor energético o nutriente	Catidades no significativas por 100g o 100 ml (expresada en g o mg)
Calorías	Menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ
Carbohidratos	Menor o igual que 0.5 g
Proteínas	Menor o igual que 0.5 g
Grasa total	Menor o igual que 0.5 g
Grasa saturada	Menor o igual que 0.2 g
Grasa trans	Menor o igual que 0.1 g
Fibra dietaria	Menor o igual que 0.5 g
Sodio	Menor que 5 mg	 *Se recomienda mantener las reglas de redondeo a "cero" según las establece FDA, a menos de que exista un fundamento de "peso" para modificar las reglas de redondeo, en lo que se refiere a grasa saturada y grasa trans.*
PriceSmart Colombia SAS	***NUTRIENTE*** ***Artículo 9o. Expresión de los valores.*** *Los nutrientes y los porcentajes de valor de referencia serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano, como se observa en el ejemplo:* *Grasa saturada ≤ 0,5 g* *Grasa trans ≤ 0,5 g*	*Sugerencia: Indicar los valores mayores o iguales a 0,5 y menores a 1 ; y los valores menores a 0,5 como se indica a continuación.* *Esto se propone con el fin de que sea más clara la lectura de la tabla nutricional por parte del consumidor ya que son valores que no son tan significativos en el consumo de un alimento. Tener en cuenta la forma como se aproximan los valores en la Res. 333/2011* | TIPO DE VALORES	FORMA DE EXPRESION	APROXIMACIÓN MATEMATICA(ejemplo)
Valores mayores o iguales a 100	Se declararán en numeros enteros de 3 cifras	237,8 se aproxima a 238 237,3 se aproxima a 237
Valores menores a 100 y mayores o iguales a 10	Se declararan en numeros enteros de 2 cifras	54,6 se aproxima a 55 54,2 se aproxima a 54
Valores menores a 10 y mayores o iguales a 1	Se declarara con el numero entero proximo.	9,82 se aproxima a 10 8,56 se aproxima a 9
Valores mayores o iguales a 0.5 y menores a 1	**Se declarara para las vitaminas y minerales con el numero entero proximo**	**0.88 se aproxima a 1 0.53 se aproxima a 0.5**
Valores menores a 0.5	**Se declarara para las vitaminas y minerales como 0**	**0.35 se aproxima a 0** | *SUGERENCIA: Tener en cuenta lo que está definido en la Res. 333/2011 Art. 8.4.2 "Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales reconocidas, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas." Adicional el fabricante debe ser responsable de la veracidad de la información Las fuentes de publicaciones internacionales son por ejemplo la base de datos de la USDA y otras usadas por autoridades competentes que* *Adicionalmente, la gran mayoría de productos importados (en particular los que provienen de EE. UU), utilizan programas a partir de bases de datos para obtener la información nutricional que colocan en las etiquetas de los productos, por lo que solicitar que los valores nutricionales provengan únicamente de análisis de laboratorio, es un requisito no viable para la gran mayoría de productos importados.* *Establecer niveles de tolerancia para los valores que se declaran en las bases de datos, lo que se declara en la tabla nutricional y las diferentes producciones del alimento que puede hacer que varíen los valores.*
PriceSmart Colombia SAS	**Artículo 10.2:** El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye.	...número de porciones ya está declarada en la tabla nutricional del producto. Adicional implica ...tados.
PriceSmart Colombia SAS	*Articulo 10.3. Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios ~~obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado.~~*	...*os productos importados ya que los fabricantes la mayoría de las veces tienen en cuenta*
PriceSmart Colombia SAS	***Articulo. 10.5.1. Energía*** *. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por el tamaño de porción declarada por el fabricante del alimento y por 100 gramos. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos:*	*Falta incluir indicación de 100ml para alimentos líquidos.*
PriceSmart Colombia SAS	***Artículo 10.5.3. Sodio*** *. Las cantidades de sodio deben expresarse en miligramos por 100 g y por porción, debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento.*	*Falta incluir la expresión por 100 ml del producto además de 100 g*
PriceSmart Colombia SAS	***Articulo 11.1 Energía:*** ***b)*** *Para fibra dietaria como inulina, psyllium, polidextrosa, CMC y otras, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional;* ***c)*** *Para el caso de los edulcorantes no calóricos, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del*	*Se recomienda mantener el cálculo de la cantidad energética basándose en el factor Atwater, en el cual únicamente se utilizan los carbohidratos disponibles para el cálculo de contenido energético, junto con las grasas y proteína.* *Esto no hace sentido puesto que los edulcorantes calóricos no tienen aporte de calorías, ¿porqué están indicando que se considere un factor de conversión?*

	INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.	
PriceSmart Colombia SAS	***Artículo 12°. Tamaños y características de las porciones*** . *A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos:* ***12.1*** *El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento ~~debe~~ ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas:*	*¿Los tamaños de porción definidos en la tabla de cantidades de referencia son de carácter opcional? ¿El tamaño de porción que indique la etiqueta del producto puede ser mayor a estos valores?* *Es importante que se aclare si otros tamaños de porción serán aceptados, puesto que hay algunos cambios en los tamaños de porción con respecto a la Res. 333 y porque hay cambio importante en las porciones con Centroamérica y FDA.* *SUGERENCIA: Se sugiere dejar el articulo 12.1 de la siguiente manera:* *12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento puede ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en las siguientes tablas:*
PriceSmart Colombia SAS	**Tabla 7. Abreviaturas permitidas en tamaños de porciones** Tamaño de las porciones / Abreviatura permitida Cucharadita / Cdta Cucharada / Cda. Onza fluida / oz fl Onza / Oz. Gramos / G Mililitro / Ml Tamaño de la porción / Porción Porciones por envase / Porciones Aproximadamente / Aprox.	***Tabla 7. Se solicita corregir las abreviaturas, ajustadas a los símbolos del sistema internacional de medidas:*** ***gramos g*** ***mililitro ml / mL***
PriceSmart Colombia SAS	*del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.*	Los Valores Diarios de Referencia indicados en el proyecto de resolución, no coinciden con los indicados por el Codex para vitaminas y minerales. ¿quisiéramos que su Despacho explique cuál evidencia científica o las investigaciones realizadas en la población de Colombia que evidencian la necesidad del cambio tan drástico en los valores nutricionales? *Por otro lado, se debería asegurar que la definición de los valores diarios coincida con la edad definida para niños pequeños (mayores de 12 meses y menores de 3 años) de acuerdo con la Norma CODEX PARA ALIMENTOS ENVASADOS PARA LACTANTES Y NIÑOS* *CODEX STAN 73-1981** *Los valores diarios de referencias son con fines de etiquetado esto es diferente a los requerimientos nutricionales para un grupo de personas.*
PriceSmart Colombia SAS	***Articulo. 17.1. Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes*** *: se entiende por declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento. (Ejemplos: "Fuente de calcio"; "excelente contenido de fibra y bajo de grasa"; "fortificado")*	*Aquí es importante señalar que los "puntos de corte" para el uso de los descriptores se mantuvieron, nada más que ahora están haciendo que se cumplan no por porción de consumo, sino por 100 g o 100 mL. Se sugiere que se mantengan por porción de alimento consumida, y no por 100 g de producto, considerando que las porciones consumidas no son necesariamente 100 g o 100 mL* *Si aun así se insiste en definirlo por 100 g o 100 mL, entonces se debería revisar y alinear con lo definido por CODEX en sus Guías para Etiquetado Nutricional más reciente.*
PriceSmart Colombia SAS	***Artículo 27.1.3*** *La información nutricional debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso que en la etiqueta original aparezca la información en un idioma diferente al español, se debe utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible, que contenga la traducción y requisitos del presente reglamento técnico.* *Este rótulo complementario se puede utilizar en productos importados con etiqueta original en español que requieran expresar la información nutricional, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente reglamento, y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización.*	*Aquí debe quedar sumamente claro qué va a permitirse con el uso de etiqueta complementaria y qué no: ¿van a permitir colocar las advertencias en la etiqueta complementaria o van a requerir una etiqueta complementaria separada?* *¿cómo va a manejarse cuando vengan productos importados de mercados que tienen sus propios sistemas de advertencia y que no son iguales ni en diseño ni en puntos de corte con el sistema de Colombia?*
PriceSmart Colombia SAS	***Artículo 29°. Formatos de Tabla de Información Nutricional.*** *La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento*	*¿Para los productos importados la etiqueta del producto además de la tabla nutricional que cumpla con los requerimientos de Colombia, puede tener tablas nutricionales adicionales que indiquen que son para otros países? Aclarar.*
PriceSmart Colombia SAS	**Artículo 31.** ***Tabla de información nutricional para productos que contienen alimentos surtidos, productos en paquetes múltiples y alimentos a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales*** ; deben cumplir las siguientes especificaciones:	Sugerimos eliminar *"Alimentos a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales"* , toda vez que no se encuentra relacionado en el artículo 31 y no es claro su alcance.
PriceSmart Colombia SAS	31.1 **Productos surtidos** b) Cuando dos o más productos son simplemente combinados sin que se use o exista un envase o paquete exterior que los contenga, cada producto debe tener su propia tabla de información nutricional;	Adicionar texto subrayado b) Cuando dos o más productos son simplemente combinados sin que se use o exista un envase o paquete exterior que los contenga *o un empaque transparente* , cada producto debe tener su propia tabla de información nutricional;
PriceSmart Colombia SAS	**Artículo 32.** ***Etiquetado frontal de advertencia*** Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado.	En el caso de paquetes múltiples o surtidos, productos que están constituidos por dos o más productos de diferentes naturaleza o contenidos de sal/sodio, azúcares o grasas el sello de advertencia será por cada producto que supere el valor establecido? Ejemplo: Producto combinado de queso y embutidos contenidos en un mismo envase. *Adicional de los sellos de advertencia que se deben colocar para Colombia, el producto puede tener otros sellos de otros países, por ejemplo, México, Chile, Ecuador. Esta inquietud surge porque para productos importados de otros países también se deben tener sellos. Sugerencia: Cuando se traten de productos de un país que tengan su propio sistema de advertencia permitir indicar por medio de una etiqueta complementaria los sellos de advertencia obligatorios en esta Resolución y que se indique que es "Para Colombia", y de esta manera* *se le da una mayor claridad al consumidor.*
PriceSmart Colombia SAS	***Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad .*** *Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico,*	De acuerdo a lo señalado en el artículo 2.2.1.7.6.2 del Decreto 1595 del 2015 "[…] *Previo a la elaboración, expedición y revisión de un reglamento técnico, la entidad reguladora deberá realizar un análisis de impacto normativo. Para tal efecto, se definirá el problema a solucionar, se examinarán las posibles alternativas de solución, inclusive la de no expedir el reglamento técnico y se evaluarán los impactos positivos y negativos que generará cada alternativa* Así las cosas, el **Análisis de Impacto Normativo (AIN)** publicado por el Ministerio en mayo de 2020 no contempló los impactos positivos y negativos que implicarían que el certificado de conformidad fuera expedido por un Organismo de certificación de producto acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC). Solamente relacionó el costo atribuido al proceso de evaluación de la conformidad por un valor aproximado para Esquema 1b, certificación de producto (por línea de producto) de $3.000.000 COP[1], lo cual resulta ser un costo significativo para la industria nacional e importadores considerando la cantidad de productos a certificar por las MIPYMES y demás empresas

	previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico.	Desafortunadamente el AIN no sustentó cómo este valor impactaría, ni tampoco ahondó sobre puntos relevantes como proceso de ejecución, costos, tiempos de obtención de certificados y recertificaciones o seguimientos y cantidad y capacidad operativa de los organismos de Certificación. La ausencia de esta información no permite determinar el impacto para los productores nacionales e importadores y podría convertirse en una barrera técnica al comercio de no hacerse una implementación adecuada. Es importante indicar que el Ministerio solamente respondió "observación pertinente, se ajusta en el documento" cuando la ONAC indicó en el Anexo técnico No. 3 lo siguiente: *"Consideramos que se debería incluir en el AIN el uso de actividades de evaluación de la conformidad por parte organismos de evaluación de la conformidad (OEC) acreditados por el Organismo Nacional de Acreditación –ONAC, el cual tiene como objetivo apoyar el alcance y el fin del proyecto de regulación del Ministerio de salud, generando confianza y respaldo en la información contenida en el etiquetado nutricional y frontal al consumidor* ." Dado lo anterior, se sugiere respetuosamente a su Despacho realizar un nuevo AIN que incluya el análisis de costos e impactos de la implementación del Procedimiento de evaluación de la conformidad y el esquema de certificación del producto.
PriceSmart Colombia SAS	**Artículo 35.** ***Documento para evaluar la Conformidad*** **.** Para los productos objeto del presente reglamento, sus productores e importadores deben estar en capacidad de demostrar la veracidad de la información suministrada y del cumplimiento de los requisitos exigidos, a través del Certificado de Conformidad emitido bajo el esquema enunciado en el **artículo 39** del presente reglamento técnico y de acuerdo con las opciones establecidas en el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015.	Reemplazar artículo 39 por artículo 36. Para los productos objeto del presente reglamento, sus productores e importadores deben estar en capacidad de demostrar la veracidad de la información suministrada y del cumplimiento de los requisitos exigidos, a través del Certificado de Conformidad emitido bajo el esquema enunciado en el **artículo 36** del presente reglamento técnico y de acuerdo con las opciones establecidas en el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015.
PriceSmart Colombia SAS	**Artículo 35.** ***Documento para evaluar la Conformidad*** **.**	Sugerimos que se considere implementar el certificado de conformidad de primera parte emitido por el productor, proveedor y/o importador por una única vez mientras la formulación del producto no cambie, adoptando en cuanto sea posible y aplicable las prácticas definidas en la Resolución 0689 de 03 de mayo de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por el cual se adopta el reglamento técnico que establece los límites máximos de fosforo y biodegradabilidad de los tensoactivos presentes en detergentes, *Texto sugerido basado en Resolución 0689 de 2016* *"Declaración para demostrar la conformidad: previamente a la puesta en circulación o importación de los productos objeto de la presente resolución, los fabricantes o importadores deberán presentar ante las autoridades competentes de que trata el artículo X, la declaración de conformidad de primera parte, en los* *términos y condiciones de la norma técnica colombiana NTC/ISO/IEC 17050 parte 1 y 2 (en su versión actual), en la que se demuestre la conformidad de tales productos con el presente reglamento técnico.* *Como documentos de soporte de la declaración a la que se refiere el párrafo anterior, deberán aportarse los resultados de ensayo de laboratorio conforme a lo establecido en el artículo XXX de la presente resolución"*
PriceSmart Colombia SAS	**Artículo 36.** ***Esquema de certificación de producto:*** **Esquema 1a**	En relación al **esquema de certificación** propuesto en el borrador del proyecto es importante que el Ministerio reevalúe el Esquema 1a (ISO/IEC 17067) pues este involucra la certificación de un lote de producto específico y la validez de esta Certificación aplica únicamente para el lote evaluado, es decir, que no se podría usar la certificación durante un periodo determinado, en otras palabras, se tendría que certificar cada lote de producción, lo cual en los alimentos que en general tienen líneas de producción continua seria inoperante.
PriceSmart Colombia SAS	**Adicionar parágrafo sobre el etiquetado frontal de advertencia y el sello positivo para productos importados**	Cuando se trate de productos importados que requieran cumplir los requisitos establecidos en el presente reglamento, el etiquetado frontal de advertencia y el sello positivo podrán ajustarse antes, durante o después del proceso de nacionalización.
Universidad Católica del Oriente	**Artículo 2. Parágrafo**	**d) ingredientes culinarios: azúcar, panela, miel, vinagre, sal y especias.** No consideran otros ingredientes de uso culinario como aceites y harinas
Universidad Católica del Oriente	**Artículo 3. Definiciones**	**Ácidos grasos esenciales:** En la definición de ácidos grasos esenciales especificar omega 3 y 6, no solo llamarlos linoleico y alfalinolénico. **Alimento envasado** Definir con claridad (no remitir a la norma) **Azúcar**: Falta incluir azúcares refinados no solo de caña, sino también de maíz, así como el azúcar invertido. **Azucares libres.** Dejar una definición clara (no remitir a la RIEN) **Falta definir:** Alimento artesanal Alimento procesado Alimento mínimamente procesado Alimento con Propósito Médico especial Alimento funcional Alimentos enriquecidos Alimentos adicionados Alimentos complementarios Alimentos fortificados (fortificación voluntaria u obligatoria). **Definir claramente los conceptos de declaraciones de propiedades: de otras funciones y de salud, son confusos.** En la definición de grasas falta incluir el colesterol. La definición de Kilocaloría unificarla con la RIEN. En la definición de proteína corregir "L-á aminoácidos" **Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia:** son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos a efectos de etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes… Genera ambigüedad la definición y siglas, porqué no se toman los referentes de la RIEN.
Universidad Católica del Oriente	Artículo 5	**"5.4 Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin conflicto de interés en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública."** "evidencia científica" es demasiado inespecífico y se presta para confusiones ¿hasta qué nivel de evidencia se consideraría; in vitro, ex vivo, modelos animales, ¿investigación clínica? Sería mejor evidencia científica en humano, evidencia científica Las advertencias (sellos frontales) se deben incluir en la publicidad o la limita. Será competencia de la SEAB emitir los conceptos
Universidad Católica del Oriente	**Articulo 7**	**La declaración de nutrientes será obligatoria para todo alimento procesado objeto de esta resolución y deberá cumplir las disposiciones del presente capítulo e incluirse en la tabla de información nutricional contemplada en el Capítulo VII** La declaración de nutrientes debería ser obligatoria para todos los alimentos envasados para consumo humano.
Universidad Católica del Oriente	**Artículo 10. "Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales**	**Articulo 10.3** En la representatividad de los análisis se debería decir explícitamente la cantidad o porcentaje de confianza de la muestra para establecer el valor de los nutrientes
Universidad Católica del Oriente	**Artículo 32.2 Dimensiones y ubicación del sello de advertencia.**	Articulo 32.2 En la tabla 15, en la primera celda, no se aprecia completamente el título de la columna
		Formato de sello positivo no considerado pertinente, el consumidor podría excederse en el consumo de estos productos y sobre pasar los requerimientos.

Universidad Católica del Oriente	**Artículo 33**	Si bien la definición de un alimento como ‘‘no saludable’’ a través de su contenido de sodio, grasa saturada, aunque imprecisa en algunos casos, resulta muy práctica. Sin embargo, la definición de alimentos como ‘‘saludables’’ basados en estos mismos criterios puede resultados en muchas imprecisiones y hasta que se elijan alimentos ultraprocesados (que cumplen con los criterios del sello positivo) sobre alimentos como frutas y verduras. Consideramos que no se deberían utilizar este sello bajo ningún tipo.
Colanta	Artículo 2,	**Parágrafo. Se exceptúan de la aplicación de esta resolución, los siguientes alimentos: g) “Alimentos artesanales, tales como: manjar blanco, queso de hoja, bocadillo veleño, gelatina de pata, cocadas, herpos”.** En Colombia viven un gran número de comunidades con diferentes culturas y por medio de la elaboración de alimentos ancestrales o artesanales **Observación:** Actualmente en Colombia se tienen regulados diferentes sectores de la industria alimentaria, pero en cuanto a los alimentos artesanales no existe una normatividad que abarque este sector y que dé unos lineamientos claros, en donde se determine cuales o en qué casos se consideraría que un alimento es artesanal; por eso se considera importante que desde el ministerio se lidere la creación de una legislación donde se creen estos lineamientos y así dar la oportunidad a las diferentes comunidades en el país para elaborar alimentos artesanales que resalten la identidad de cada región. Por lo anterior y en el marco del proyecto de resolución se hace necesario inicialmente contemplar la definición de ‘‘Alimento artesanal’’ en el Articulo 3, ampliar la lista de productos que pueden fabricarse de forma artesanal en el territorio nacional y establecer bajo un parámetro objetivo, que hace que algo sea artesanal y que lo convierte en industrial, para este caso, se propone una unidad de medida objetiva, como el nivel de ventas, cantidad de producción mes, entre otros. Por lo anterior se debe generar una forma objetiva para clasificar y entender cuando
Colanta	Articulo 3 Definición	**Definiciones:** **Observación 1:** Teniendo en cuenta que la lectura de esta nueva resolución será consultada por consumidores, técnicos y personas especializadas, se solicita un lenguaje acorde a la comunidad en general, quienes son el fin de este proyecto y evitar múltiples interpretaciones para un mismo tema acorde al criterio técnico, en los siguientes casos se particulariza las 1. **Alimento envasado:** Se debe dar una definición exacta, y no remitirse a otras normas, con el fin de que sea más facil la lectura del documento 2. ‘‘**Azucares totales:** carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes naturalmente en los alimentos o añadidos al mismo.’’ **Observación 2:** Respecto a la definición de azúcares totales, la definición genera ambigüedad, por ejemplo en la resolución 333 la misma definición correspondiente a “azúcares”, por otra parte si nos remitimos a la Resolución 3803 de 2016, encontramos la definición de azúcares intrínsecos, los cuales también se pueden interpretar como azúcares naturalmente presentes en el alimento y proponemos utilizar la definición de la resolución 3803) que es más asimilable por las personas que no tienen profundos conocimientos sobre temas relacionados con alimentos además de que aporta ejemplos de los azúcares mencionados en la definición, por todo lo anterior creemos que dicha definición debe ampliarse con algunos ejemplos y de “**Azúcares añadidos:** son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares libres como monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. También se consideran azúcares agregados a los concentrados de jugos de frutas o vegetales que exceden lo que se esperaría del **Observación 3:** Se debe hacer claridad cuando los monosacáridos y disacáridos, que se definen como “Azucares añadidos", están siendo aportados por fruta natural, ingredientes sin sellos como la leche pasteurizada o leche en polvo y aquellos provenientes de procesos de hidrolisis de monosacáridos que pueden estar presentes en la materia prima, entre otros acorde 4. ‘‘**Azucares libres:** nutriente definido de conformidad con lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o la norma que lo modifique o adicione.’’ **Observación 4:** La declaración de azúcares libres es mejor hacerla expresamente y no remitiéndose a definiciones de otra resolución, cuando nos remitimos a dicha resolución para leer la definición de azúcares libres (en la resolución 3803), podemos notar que es la misma definición de azúcares añadidos en el proyecto de ley, presentándose de esta manera una redundancia o confusión puesto que según el proyecto de ley azúcares añadidos y azucares libres son lo mismo, por eso pedimos amablemente se aclare la supuesta redundancia en el concepto y faciliten la lectura de pernas no técnicas y evitar 5. **“Declaraciones de propiedades de otras funciones:** conciernen a efectos beneficiosos específicos del consumo de alimentos y sus constituyentes (nutritivos y no nutritivos) sobre las funciones fisiológicas o las actividades biológicas, pero no incluyen declaraciones de propiedades de función de nutrientes. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a una condición vinculada con la salud, o al mejoramiento de una función, o a la modificación **Observación 5:** se deben dar ejemplos, de cuáles son estas propiedades y en qué caso se pueden utilizar, así como está establecido en la resolución 333 de 2011 en el artículo 22: “Para efectos del presente reglamento técnico, se señalan algunas declaraciones de propiedades de otras funciones y sus características generales” **6. 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. “ **Observación 6:** Existe similitud en las Definiciones anteriores “Declaración de propiedades de otras funciones” y “Declaración de propiedades de salud”, por tal motivo se debe generar una diferencia clara o generar ejemplos que permitan una adecuada **7. “Fortificación:** Significa la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento ya sea que esté(n) o no contenido(s) en el alimento, con el propósito de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la **Observación 7:** ¿Cómo se demuestra la deficiencia o importancia de un nutriente, para el caso de la fortificación voluntaria que no solo persigue objetivos de salud pública y con los cuales se pretende aportar nutrientes adicionales, a un nicho ¿Cuál es la fuente de información disponible para la alineación de posibles focos de impacto y cada cuanto se actualizará esta o existen fuentes diferentes sobre las que se puedan referenciar? **8.** “**Grasas o lípidos:** sustancias insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos, constituidas especialmente por esteres de los ácidos grasos. Este término incluye triglicéridos, fosfolípidos, glicolípidos, ceras y esteroles. " **Observación 8:** Esta definición sobra si no se tendrá en cuenta el colesterol en la información nutricional, se propone eliminar definición o incluir Colesterol en los nutrientes de declaración obligatoria y en el formato de tabla nutricional. **9. “Kilocaloría:** cantidad de energía necesaria para aumentar en un grado centígrado (14,5°C - 15,5°C) la temperatura de un litro de agua. 1 kcal = 4,186 kJ.” **Observación 9:** Esta definición de “Kilocaloría”, en la resolución 3803 de 2016, es más amplia, es pertinente saber si la definición del nuevo proyecto de resolución deroga lo enunciado en la 3803 de 2016.

		10. **Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia:** son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos a efectos de etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Comprenden estos dos tipos de VRN: Valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a necesidades de nutrientes y Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por **Observación 10:** ¿Por qué se define Valor de referencia de nutrientes necesidades (VRN- N) y valor de referencia nutrientes enfermedades no transmisibles (VRN-ENT), ¿si no se tiene una aplicación práctica en el presente proyecto de resolución?, ¿existe alguna aplicación práctica en temas de rotulado y etiquetado nutricional? Siguiendo con la temática anterior es pertinente que se haga una definición de cuáles son las enfermedades no transmisibles (ENT) Otras expresiones importantes a definir: · Aproximación matemática. · Natural libre de · Ingestión excesiva (UL) · Biodisponibilidad · Alimentos sin procesar y mínimamente procesados. · Sello positivo · Análisis de muestras representativas Valores reales de los nutrientes
Colanta	Articulo 5	"5.4 Estimular la aplicación de principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte sin conflicto de interés en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública." **Observación 1:** Es necesario definir quién da aval a la evidencia científica para ser usado como sustento y que tipos de organizaciones están autorizadas o pueden ser usada como fuentes de información de evidencia fuerte, favor aclarar o "5.6 Garantizar que la información presentada en la etiqueta no se contraponga a la promoción de hábitos alimentarios saludables en concordancia con las políticas de salud pública." **Observación 2:** 1. Ampliar la referencia de consulta sobre las políticas de salud pública, realizar oportunamente las actualizaciones quinquenales a la ENSIN y los planes decenales de salud pública, para garantizar que las estrategias planteadas desde la industria sean acordes a la situación nutricional actual del país. 2. ¿Qué limita y hasta donde las posibilidades de publicidad para aquellos productos que por su naturaleza deben tener sellos de advertencia y que son buscados por sus características sensoriales por los consumidores, es importante limitar de manera objetiva que información puede estar o no en la etiqueta y si esta se limita a textos o incluyen imágenes? ¿Cuál es la herramienta que permite "garantizar"?
Colanta	Articulo 6	**Artículo 6: Prohibiciones en el etiquetado nutricional,** "6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir un tiempo de comida en cuanto al aporte nutricional se refiere. 6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida." **Observación 1:** Estos dos numerales caben en uno solo, se puede agrupar. "6.2 De propiedades que no estén basadas en evidencia científica." **Observación 2: ¿**Qué tipo de evidencia científica y quién avala esta evidencia científica? "6.4 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo." **Observación 3:** Se solicita definir que es un aval de asociaciones, y si las imágenes infográficas, logo símbolos, ¿logotipos de asociaciones formalmente conformadas se pueden entender cómo avales?, Actualmente anexamos en nuestros materiales de empaque el logo de "Fundación nacional de osteoporosis", el cual tenemos autorización de parte de la fundación de anexarlo en nuestros materiales de empaque de los productos lácteos. En este caso según el numeral 6.4 este tipo de declaración no podría realizarse? "6.7 expresar o sugerir que la ingesta de los alimentos proporciona a las personas características o habilidades especiales." **Observación 4:** Existen nombres fantasía aprobados por la autoridad sanitaria, en este sentido, es posible conservar las declaraciones aprobadas o existirá un tiempo de utilización, para ajustarse a las nuevas disposiciones dado que los registros sanitarios se requieren actualizar cada 5 años y cualquier ajuste a estos registros son gastos asociados a los cambios de materiales de empaque y análisis que las nuevas disposiciones que la industria debe asumir. ¿La nueva resolución deja sin sustento o sin aprobación los actos administrativos sobre nombres fantasía y autorizaciones de etiquetas?
Colanta	Articulo 7	La declaración de nutrientes será obligatoria para todo alimento procesado objeto de esta resolución y deberá cumplir las disposiciones del presente capítulo e incluirse en la tabla de información nutricional contemplada en el Capítulo VII del presente reglamento. **Observación:** ¿Qué pasa entonces con los productos mínimamente procesados? Lo cuales han sido sometidos a procesos como eliminación de impurezas, fraccionamiento o pasteurización y a los cuales no se les ha añadido grasa, sodio o azúcar, estos productos, aunque son empacados deben de excluirse de la declaración de sellos frontales y estar contemplados en las excepciones del artículo 2.
Colanta	Articulo 9	Expresión de los valores. Los nutrientes y los porcentajes de valor de referencia serán declarados de acuerdo con lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano, como se observa en **Observación 1:** Los campos de las columnas "Tipos de valores" y "Forma de expresión" están cortados y los textos no se pueden leer de forma continua y se debe suponer que lo complementa, para interpretar la tabla completa. **Observación 2:** Las aproximaciones matemáticas, deben ser complementadas con valores intermedios, para facilitar la interpretación, por ejemplo, utilizar valores como: 237,5 - 54,5 – 9,85 – 0,845, es importante además realizar la definición de aproximación matemática y establecer la regla para valores intermedios, esto permitirá la interpretación y uso de la nueva "Tabla 2. Cantidades no significativas" **Observación 3:** Es importante especificar "cantidades no significativas por 100 g o 100 ml, para nutrientes de declaración obligatoria como: azúcares totales azúcares añadidos vitaminas y minerales Además, se recomienda anexar ejemplos que permitan identificar y aplicar de forma adecuadas la declaración.
	Artículo 10. "Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La	10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g. del alimento y por porción.

Colanta	declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales"	**Observación 1**: No se especifica cómo se debe declarar los nutrientes cuando la porción del alimento es de 100g. **Observación 2**: Se considera pertinente conservar los porcentajes de valor diario, si bien cada persona tiene una dieta diferente, la dieta basada en 2000 kcal para adultos, por ejemplo, es un indicio de lo que pueden consumir en promedio durante el día, es probable que un valor numérico no signifique nada para un consumidor que no haya sido asesorado por un nutricionista, en cambio un porcentaje puede facilitar el seguimiento a los nutrientes que consume durante el día. De igual forma las declaraciones de propiedades nutricionales se hacen con base a los valores diarios de referencias sin discriminar las diferentes dietas de los consumidores. Adicional a esto, normatividades como la FDA lo siguen incluyendo, incluso en su actualización más reciente. 10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye. **Observación 3:** No queda claro cómo se declararía el número de porciones cuando se tienen alimentos peso variables en proceso, por ejemplo, una carne porcionada, marinada, quesos, entre otros, donde se puede obtener diferentes pesos en el producto final debido a que las piezas no son homogéneas en su tamaño y peso. Sería importante establecer un articulado para este tipo de productos o que se exceptúe de declaración de número de porciones para estos productos. Con base a este "12.5 Número de porciones por envase: si un envase contiene más de una porción, el número de porciones que se declare en el rótulo o etiqueta puede ser expresado con el número entero más cercano y utilizar la palabra "aproximadamente" o su abreviación "aprox". No obstante, se aceptan las siguientes excepciones: a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano al número de la porción y la palabra "aproximadamente". Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones. b) Cuando la porción es calculada con base en los sólidos drenados y el número de porciones cambia debido a la variación natural del tamaño de la unidad (cerezas tipo Marrasquino, pepinillos encurtidos, entre otros), se puede declarar el número usual de porciones en un envase. Por ejemplo, "usualmente 5 porciones". **Observación 4:** Bajo el mismo criterio de cómo se debe expresar cuando son alimentos con peso variable por la condición propia de este, como se expresó en el ejemplo. 10.3 "Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser etiquetado. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados. Se deben cumplir los siguientes criterios" **Observaciones 5:** ¿Es importante definir de forma objetiva cuantos análisis se consideran representativos para un producto, existe un número mínimo que se deban disponer?, la responsabilidad del fabricante debe estar acompañada de métodos y técnicas que permitan mantener la competitividad económica de la industria local. Como se puede diferenciar y cuantificar de forma analítica los azúcares adicionados, sodio y grasa saturada, provenientes de ingredientes que aportan estos a una matriz de la misma naturaleza. Ejemplo: Producto lácteo a base de leche entera a la cual se adiciona leche entera en polvo (Aporta sodio, azucares y grasas saturadas) y crema de leche (aporta sodio, azucares y grasas saturadas). Las técnicas analíticas no son específicas de para el reporte de aquellos nutrientes adicionados y aquellos propios del producto. Es necesario permitir demostrar de forma matemática y mediante la presentación de soportes de materias primas, la diferencia entre los diferentes tipos de azucares (Añadidos, libres y totales). **Observaciones 6:** Es necesario ejemplarizar cual es la utilidad de estos márgenes, ya que en la resolución 333 del 2011 se mencionaban de forma similar, sin embargo, estos no tenían utilidad alguna de cara a los procesos de vigilancia y control. Favor realizar ejemplos prácticos de situaciones donde su utilidad este bien definida. 10.5.2. **Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaría.** Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaría deben expresarse en gramos y por porción del alimento de acuerdo con los "b) La cantidad de grasa o grasa total debe expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9 de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, las cantidades de ácidos grasos monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol" **Observación 7:** En el apartado considerando indican un alto porcentaje de la población con hipercolesterolemia (colesterol total por encima de 240 mg/dl), si bien argumentan que esto se relaciona a la ingesta excesiva grasas saturadas y trans, también se recomienda controlar la ingesta de colesterol en cierta medida, ¿cómo lo van a controlar si no van a contar con esta información? Normatividades como la FDA lo siguen incluyendo, incluso en su actualización más reciente. ¿Por qué se retiró el colesterol? **Observación 8:** El citado ítem b) indica la necesidad de reportar el Colesterol bajo las condiciones citadas, para esto es importante se ejemplarice la forma de hacerlo, ya que cualquier modificación a los formatos establecidos en el **"Artículo 30°. Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional. Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional"**, siempre ha sido causal de incumplimiento a lo establecido en la norma desde los procesos de Inspección Vigilancia y Control y por tal motivo y con el objetivo de evitar incumplimientos a las disposiciones que se emitan en el presente proyecto y futura resolución , se solicitan **Observación 9**: La última parte de este párrafo nos lleva a declarar colesterol, cuando este nutriente ha sido excluido de los valores de referencia y también de la tabla nutricional, por ende, debe examinarse dicho literal y si es el caso, no declararse este nutriente o tenerlo en cuenta para su declaración. 10.5.2. **Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos totales y fibra dietaría.** Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaría deben expresarse en gramos y por porción del alimento de acuerdo con los literal e): La cantidad de fibra dietaría debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9o de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de fibra dietaría no es obligatoria para alimentos contienen menos de 1 g de fibra dietaría por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaría debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble. **Observación 10**: Se especifica que la declaración de fibra dietaría no es obligatoria si el alimento contiene menos de 1g, sin embargo, si nos remitimos a la Tabla 2. "cantidades no significativas" observamos que la cantidad no significativa de fibra dietaría es menos de 0.5g, lo cual genera confusión y por tanto debe aclararse cómo se debe reportar. 10.5.4. "**Grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos:** Las cantidades de grasa trans, azúcares totales y azúcares añadidos deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos:

		b) La cantidad de azúcares totales deben expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de azúcares totales no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de azúcar por 100 g de alimentos, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara cero (0). Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente **Observación 11:** Este proyecto de resolución genera en los productores que utilizan azúcar una urgencia en utilizar otras fuentes para sustituir de forma total o parcial la sacarosa, por tal motivo es importante generar ejemplos gráficos de cómo se debe hacer la declaración en la etiqueta para los edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes, dejando de forma clara e inequívoca las indicaciones a las cuales se debe ajustar el etiquetado y rotulado de los alimentos. 10.7.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes. Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y edulcorantes, deben expresarse de acuerdo con los siguientes requisitos: literal e) La cantidad de edulcorantes debe expresarse en números enteros de acuerdo con lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. **Observación 12:** Respecto a la declaración de edulcorantes, ¿En qué parte de la tabla nutricional deben de ir dichos edulcorantes, por otra parte, parte, si el producto tiene más de un tipo de edulcorante, se debe declarar cada uno por separado?
Colanta	Articulo 11 Cálculo de energía y nutrientes	**"Cálculo de energía y nutrientes:** El cálculo de energía se realiza con base en los valores reales de los nutrientes" **Observación:** Se presenta confusión con el artículo 10.5.1 literal b) "La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos, proteínas y fibra dietaría, obtenidas a partir de las cantidades de estas nutrientes declaradas en la tabla nutricional según los criterios del numeral 10.3." Ambos artículos me dicen que debo calcular las calorías de maneras distintas, se debe entonces establecer una sola forma de calcular las calorías del producto. Adicional el artículo 10.5.1 indica que los carbohidratos y no diferencian entre totales y disponibles como si lo hace el artículo 11.1, esto crea confusión al momento de interpretar la norma ya que el consumidor final hará el cálculo con base en lo reportado en la tabla nutricional y no con los carbohidratos disponibles ya que desconoce de estos y de otros carbohidratos, polialcoholes y Se solicita, además, utilizar ejemplo para ilustrar la forma adecuada y definir que se entiende por valores reales de los nutrientes 11.1. c) ¿Por qué se restringe a un concepto de la SEAB el aporte energético de edulcorantes no calóricos, a nivel mundial existen publicaciones y evidencia científica aportadas por entidades como EFSA, FAO/OMS, FDA, entre otros donde se indican los aportes de estos edulcorantes?
Colanta	Articulo 12	a) 12.5 Número de porciones por envase: si un envase contiene más de una porción, el número de porciones que se declare en el rótulo o etiqueta puede ser expresado con el número entero más cercano y utilizar la palabra "aproximadamente" o su abreviación "aprox". No obstante, se aceptan las siguientes excepciones: Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano al número de la porción y la palabra "aproximadamente". Por ejemplo: b) Cuando la porción es calculada con base en los sólidos drenados y el número de porciones cambia debido a la variación natural del tamaño de la unidad (cerezas tipo Marrasquino, pepinillos encurtidos, entre otros), se puede declarar el número usual de porciones en un envase. Por ejemplo, "usualmente 5 porciones". **Observación:** No queda claro cómo se declararía el número de porciones cuando se tienen alimentos peso variables en proceso, por ejemplo, una carne porcionada (tajada) y marinada, donde se puede obtener diferentes pesos en el producto final debido a que las piezas no son homogéneas en su tamaño y peso. Sería importante establecer un articulado para este tipo de productos o que se exceptúe de declaración de numero de porciones para estos productos. Con base a este numeral "10.2 El número de porciones debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituye." **Observación:** Bajo el mismo criterio de cómo se debe expresar cuando son alimentos con peso variable por la condición propia de este, como se expresó en el ejemplo. En una consulta al Ministerio de Salud y Protección social y al INVIMA que hizo sobre la posibilidad de tener porciones diferentes a las indicadas en las cantidades de referencias para alimentos en la resolución 333 de 2011 tanto el ministerio como INVIMA indicaron podrían usarse otras cantidades siempre que estas cumplan con criterios y sean razonablemente consumidas. Se adjunta documentos con respuesta del ministerio (ver adjunto. Por favor indicar si esto será tenido en cuenta
Colanta	Articulo 13	¿Es posible que las equivalencias de las medidas caseras comunes también sean expresadas en g y/o ml, o como debe expresarse una cucharada de alimentos sólidos (arroz, mantequilla, entre otros)?
Colanta	Articulo 15	**Valores diarios de referencia.** Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años y niños mayores de cuatro (4) años y adultos. **Observación 1:** En el caso de la Vitamina A en la cual ha cambiado la unidad de medida, es necesario se indique la conversión de las diferentes unidades en las que se puede expresar esta vitamina. En la tabla 8. No hacen diferenciación entre el valor diario del ácido fólico, folicin o folato, la evidencia científica indica que esta es diferente y que debe calcularse de acuerdo a los equivalentes dietético de folato (EDF) (Por ejemplo, 240 mcg de ácido fólico y 400 mcg de folato equivalen ambos a 400 mcg de EDF) , además que la resolución 3803 de 2016 hace referencia a esta forma de expresión y diferencia claramente entre el ácido fólico y el EDF. ¿indicar entonces cuál de las **Observación 2:** En la "Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes", se conserva el colesterol y se le aporta un valor de referencia, sin embargo, este no se tiene contemplado en el **"Artículo 30°.** Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional. Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional" y si está en indicado en el **"Artículo 10°.** Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La Por lo anterior se solicita claridad respecto al uso del colesterol y la importancia de este en la información nutricional.
	Articulo 16 Requisitos	**Requisitos.** Todo alimento que haga uso de declaraciones de propiedades nutricionales debe cumplir con los siguientes requisitos: **16.1 Requisitos Generales:** 16.1.1 Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se realicen con base en los valores diarios de referencia en el presente reglamento técnico, y a los ácidos grasos establecidos en el artículo 17.2. 16.1.3 No podrán hacer declaraciones de propiedades nutricionales, los alimentos con las siguientes características: b) Alimentos envasados que contenga 1 ó más sellos frontales de advertencia, de acuerdo con el artículo 32 del presente reglamento técnico **Observación 1:** Alimentos como la leche y las carnes son puestos en desventaja ya que naturalmente son fuentes de grasa y que, en una porción de 100 g o 100 ml, podrían sobrepasar los límites indicados en el "**Artículo 32**. Etiquetado frontal de advertencia, **Tabla No.14** Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia", de esta forma se pone en desventaja productos como las leches fermentadas y un número importante de derivados, que aun con ingredientes naturales no podrán resaltar contenido de nutrientes como la proteína, el calcio, probióticos, que puedan aportar estos alimentos. Por favor revisar este numeral y permitir algunas excepciones como las antes expuestas pues no hay claridad en si los sellos

		Es importante hacer un análisis exhaustivo a lo dispuesto en el presente artículo. Esto nos genera inquietud respecto a lo que va a pasar con los derechos adquiridos, el capital y el tiempo que diferentes personas jurídicas o naturales invirtieron en los estudios científicos que soportan las declaraciones de propiedades en salud de un producto aprobados por la SEABA y el INVIMA, cuando con el presente proyecto, de llegar a tener más de 1 sello de advertencia, eliminaría per se, el hecho de declarar dichas propiedades en salud. Se perdería todo el trabajo y la inversión que realizaron dichas personas para hacer Por lo anterior, se solicita se conserven las declaraciones ya aprobadas desde la SEABA y el INVIMA antes de la publicación en el diario oficial de la resolución definitiva; sobre los ingredientes, productos y etiquetas, durante un periodo de tiempo similar al que tardarían las mismas entidades en volver a estudiar los ajustes y generar la autorización de nuevas declaraciones, así como el tiempo requerido para hacer cambios en materiales de empaque, y sus agotamientos y todo el resolución plantee para dar conformidad al producto ante la autoridad sanitaria.
Colanta	Articulo 18	¿Es necesario hacer comparativos en los alimentos en los que se usa el descriptor "bajo en" o "libre"? ¿podrían indicar ejemplos de cómo debe ir este tipo de declaración si es que aplica?
Colanta	Articulo 19 Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes	**Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes:** Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extra-magro, Fortificado. Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "rico en" o "excelente fuente 19.3 libre de; 19.4 bajo en **Observación 1:** Los requisitos para los ácidos grasos trans y azúcares totales son los mismos en ambos numerales para declarar el descriptor, lo cual genera ambigüedad sobre cual descriptor usar en el producto, por lo tanto, se requiere que se revisen los numerales mencionados, con el fin de tomar decisiones más acertadas a la hora de usar este tipo de 19.5 Muy bajo en: solamente se permite para sodio, si contiene un máximo 40mg por 100g o 100ml de alimento. **Observación 2:** Proponemos que el contenido de sodio para sólidos sea de 80 mg con el fin de que se pueda utilizar el sello positivo conjunto con el descriptor "bajo en" por otra parte esta modificación permite estar en sintonía con los contenidos máximos de sodio presentados en la tabla 16 del artículo 33.1 19.8.1 literal g) Cuando dicho literal establece que "Deberá disponerse de métodos de medición, control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados a los alimentos" **Observación 3:** ¿Se deben contar con equipos especializados para tales fines o pueden realizarse los análisis mediante entidades externas? ¿La medición y seguimiento de los alimentos fortificados se deberá realizar con alguna frecuencia específica, debe ser realizada en la empresa o pueden ser subcontratados estos análisis? 19.8. **Fortificado:** para el uso de este descriptor, se debe cumplir los siguientes requisitos: "19.8.3 **Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas y minerales:** Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en cuenta los rangos para la adición para las vitaminas y minerales con base en el valor de referencia, definidos a continuación: **Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida."** **Observación 4:** Se debe ajustar los formatos de las celdas para permitir una adecuada lectura. **Observación 5:** Se debe anexar el micronutriente Yodo. **Observación 6:** Si lo establecido en la Tabla 12, rige como parámetro de cantidades mínimas y máximas de uso de micronutrientes para efectos de fortificación, se genera situaciones que pueden poner en riesgo la sostenibilidad de productos comerciales y la oportunidad de un aporte por parte de la industria, esto se evidencia cuando el rango de fortificación inicia desde un 40% del valor diario (%VD) y limita el aporte máximo a 120 %VD, esto en el contexto industrial obliga a aportes que necesariamente limitaría el consumo, ya que, en 2 porciones se pueden alcanzar hasta el 80%VD en micronutrientes como la vitamina A la cual presenta muchas restricciones en mujeres gestantes por sus efectos, y en el otro extremo tenemos jugos de fruta donde los contenido de vitamina C superan el 120 %VD y no es posible retirar esta por ser un componente natural. Lo anterior es una invitación a la no fortificación de productos a nivel industrial para evitar incurrir en sobre costos en: Análisis, Se propone hacer un rango más flexible que parta desde el 10%VD y limites superiores acorde a la naturaleza de la matriz alimentaria. **Observación 7:** Para efectos de fortificación y declaración de contenidos de nutrientes se tendrán en cuenta solo las cantidades adicionadas para efectos de poder declarar la expresión "fortificado" o serán la suma de aquellos nutrientes presentes de forma natural + los nutrientes adicionados?, o anterior es importante se aclare, ya que, si un alimento contiene 35%VD de un nutriente y se debe adicionar un 40%VD para la fortificación, se puede tener dos resultados: a. 75%VD o la cantidad acorde a su unidad de medida de la suma de lo natural + lo requerido. b. 40% VD o la cantidad acorde a su unidad de medida del ajuste para alcanzar el 40%VD. Actualmente se tiene como regla lo siguiente: Se debe tener como mínimo el 10%VD del nutriente y se reporta la sumatoria de lo natural + lo adicionado, es decir si naturalmente tengo el 6%VD, reporto el 16%VD y declaro la fortificación del 10%VD, acompañado de una declaración comparativa. Esto no está expresamente indicado en la actual resolución 333 de 2011 y Por lo anterior se solicita generar ejemplos para aclarar de forma adecuada la forma de totalizar y declarar estas fortificaciones cuando se deba hacer declaración comparativa en las etiquetas de los productos y evitar diferentes 19.8.3 Tabla 12. "Rango de concentración de vitaminas y minerales en los alimentos por 100g o 100ml de alimento o bebida" **Observación:** En los rangos establecidos no se contempla el rango de población mayor a 64 años y es necesario establecer este rango para los productos que son destinados a población adulta mayor ¿El descriptor "fortificado" obliga a indicar en algun lugar de la etiqueta diferente a la tabla nutricional el contenido del nutriente adicionado? ¿Es necesario compararlo con un alimento de referencia?
Colanta	Articulo 21	Indicar con ejemplos la forma correcta de hacer expresar una declaración comparativa ya que no hay claridad en cómo debe hacerse o si debe indicarse el alimento de referencia en la etiqueta.
Colanta	Articulo 22	Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición. **Observación:** Debe de existir la posibilidad de colocar el descriptor "Sin grasas saturadas añadidas.
Colanta	Articulo 24	Tipos de declaraciones de salud: …2 Declaración de propiedades de reducción de nutrientes:… 24.2. esta definición no tiene relación con el termino mencionado "Declaración de propiedades de reducción de nutrientes". Indicar si es un error o por que Indicar por que se repite el artículo 24 del capítulo V con diferentes enunciados. ¿Cuáles son las enfermedades a las que aplicaría el capítulo V? Existen por ejemplo propiedades asociadas a los probióticos y prebióticos en donde se tiene un número mínimo de UFC/g o de g para tener un beneficio en la salud, ¿Por qué no indican estas cantidades?
Colanta	Articulo 25	Referentes internaciones como la UE permiten cuantificar la reducción del riesgo para alimentos que contienen fitoesteroles y fitoestanoles, ¿por qué no permitir este tipo de declaraciones?, si fuentes como la UE son referente para entidades nacionales en la aprobación de declaraciones de propiedades de

		salud?
Colanta	Articulo 27	El articulo 10.7 indica cuales son los nutrientes de declaración opcional donde se incluyen los edulcorantes, sin embargo, en el Capítulo VI, sus distintos artículos y figuras no indican la manera en que se deben declarar los edulcorantes como si lo hacen con fibras solubles e insolubles, ácidos grasos omega, entre otros. ¿Como y donde deben declarase? Para el caso del colesterol, esteroles y estanoles vegetales ¿pueden indicarse en la tabla nutricional?, ¿En qué lugar y como podrían indicarse?
Colanta	Articulo 28	Artículo 28°. ***Condiciones específicas. Observación:*** Definir el tamaño mínimo para la Grasa Total, Carbohidratos, Fibra, azucares, Azúcares totales y proteína, y poder determinar el tamaño de calorías, grasa sat., trans, azúcares añadidos y sodio (2 veces más), si se toma como referencia el tamaño de puntos de las vitaminas, la tabla nutricional queda exageradamente grande ocupando casi toda la etiqueta 28.2 **Observación:** Permitir o evaluar la inclusión de nota aclaratoria (asterisco a la tabla nutricional) de los azúcares intrínsecos declarados en la tabla nutricional, por ejemplo contenido de lactosa de un producto con el fin de evitar confusión con azúcares adicionados por parte del
Colanta	Articulo 30 *Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional.*	***Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional.*** Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional" Teniendo en cuenta lo establecido en el "**Artículo 10°. *Condiciones generales para la declaración de nutrientes.*** La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales". 10.5.5. **Vitamina A, vitamina D, hierro y zinc**. Las cantidades de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc, deben expresarse en números enteros de acuerdo a lo establecido en el artículo 9º de la presente resolución por porción y por 100 g de alimento. La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de…" o "No es una fuente 10.5.6. **Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc.** Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro y zinc se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por **Observación 1:** Es importante aclarar si los valores superiores al 2% del valor de referencia que fueron añadidos al alimento, pueden ser declarados en el rotulado, como producto "con…", sin hacer alusión a la expresión "Fortificado", ya que el valor del 40%VD, requerido para el uso de la expresión "Fortificado" obliga al aporte de cantidades considerables de nutrientes y todo lo que esto acarrea. (Perdida sensorial, alto costo, 31.1 Figura 1. Esta figura presenta error en la forma en que se presenta la información ya que no cumple con lo indicado en los artículos 27 y 28 para grasa total, carbohidratos, fibra dietaría, azucares 30.2 **Formato simplificado Observación 1:** Respecto al formato simplificado, al final del párrafo se establece que una cantidad no significativa para carbohidratos totales, fibra dietaría y proteína se interpreta como "menos de 1g" sin embargo si nos remitimos al artículo 9, tabla 2, podemos observar que las cantidades no significativas para estos nutrientes se interpretan como "menores a 0,5 g", por lo anterior nos parece pertinente que se aclare la ambigüedad, Como propuesta se plantea citar Capitulo II, Tabla 12, Cantidades no significativas y complementar este numeral con ejemplos para evitar la subjetividad o múltiples interpretaciones **Formato simplificado Observación 2 (Figura 2):** Se recomienda tener en cuenta la grasa total en la figura 2, ya que esta es citada anteriormente como elemento obligatorio o permitir el uso en la expresión "No es fuente significativa de grasa total" y La Figura 2, 3 y 4. presentan error en la forma en que se presenta la información ya que no cumple con lo indicado en los artículos 27 y 28 para grasa total, carbohidratos, fibra dietaría, azucares totales, proteína, vitaminas y minerales. Favor hacer **30.5.2 Formato lineal. Observación 2:** ¿Por qué se lista por 100g y no por la porción en el formato lineal? si este formato de por sí es para alimentos pequeños de escasa superficie disponible en rotulado. **Observación 3:** Es posible el uso de dos tablas de información nutricional diferentes (una para cada población) en el mismo producto o se contemplará el uso de un formato de declaración dual, para aquellos productos que se pueden orientar a dos o más grupos poblacionales de referencia con diferentes recomendaciones (adultos y niños), puede necesitar ser reconstituido (Como se consume) o se consume generalmente mezclado con otro alimento (combinado).
Colanta	Articulo 31	Indicar con ejemplos la forma correcta de presentar la información en alimentos combinados empacados de forma individual, no se presenta un ejemplo de tabla dual o de un alimento combinado por lo que puede quedar a libre interpretación de los fabricantes.
Colanta	Articulo 32	Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un alimento envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares o grasas, y su contenido supere el valor establecido en la Tabla No. 14, deberá rotular la o las características nutricionales **Observación 1:** Según la Tabla No. 14 ¿Los límites de contenidos de nutrientes para el establecimiento de sellos, se basan en la cantidad adicionada de ese nutriente o en la sumatoria de lo adicionado más lo presente de forma natural? se requiere que se aclare más las condiciones para declaración de sellos frontales puesto que puedo tener alimentos naturalmente altos en un nutriente, como ejemplo el sodio, y que por necesidades tecnológicas se le agregue un aditivo con una cantidad mínima Articulo 32.1 **Forma del sello de advertencia** **Observación 2:** Revisar la posibilidad que los sellos no tengan que ser exclusivamente en color negro, sino como esta estipulado la tabla nutricional un color que contraste con el fondo. Esto porque algunos impresores cuentan con tecnologías y número de colores limitados.
Colanta	Articulo 33	33.4 Forma del sello positivo: La forma de destacar las características nutricionales indicadas en los numerales 33.1, 33.2 y 33.3, será etiquetado con un símbolo circular de fondo color verde aguamarina y un visto bueno de color blanco en su interior **Observación 1:** Así como los sellos de advertencia contienen leyendas en su interior para describir en que nutriente crítico es alto el alimento, el sello positivo debe de tener alguna leyenda que resalte las cualidades positivas del producto, esto debido a que no todas las personas están familiarizadas con este símbolo, y por ende no lo relacionan con un producto de mejores características, por otra parte colocar una leyenda en el sello positivo permite estar en igualdad de condiciones, de visibilidad y compresión respecto a los sellos negros de advertencia. Continuando con línea de pensamiento anterior ¿Si tengo el sello positivo, puedo colocar el o los descriptores "bajo en", "reducido en", relativos al bajo contenido de nutrientes críticos? **Observación 2**: Revisar la posibilidad que el sello positivo sea un color que este entre Modelo de color CMYK, por eje cian. Esto porque algunos impresores cuentan con tecnologías y número de colores limitados.
		Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para el cumplimiento de evaluación de la conformidad de lo establecido en los capítulos II-VI del presente reglamento técnico, previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 7-33 del presente reglamento técnico. 1. Por un organismo de certificación de producto acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico.

Colanta	Articulo 34	2. A través de un organismo de certificación de producto acreditado por un Organismo de Acreditación extranjero, perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MLA) del Foro Internacional de Acreditación ◆ IAF del cual ONAC es signatario, bajo la norma ISO/IEC 17065, cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico, siempre y 3. Ser expedido en el marco de un Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (ARM) celebrado por Colombia y otro país fabricante, que se encuentre vigente **Observación:** En Colombia no existen organismos acreditados bajo la ISO 17065, que certifiquen para el sector de alimentos los requisitos de esta resolución, es necesario aclarar cómo se debe establecer el esquema para dar cumplimiento, el mecanismo complementario que permite presentar la conformidad de producto debería ser implementado por la industria y esto disminuye la competitividad del sector. Se debe definir y explicar el mecanismo a través del cual se debe acceder a la certificación de producto, entes de certificación y evaluación, referenciales y tiempos. Se proponen establecer un cronograma detallado con Se debe hacer un desarrollo de la red de laboratorios a nivel nacional para asegurar que se cuenta con la capacidad técnica y analítica necesaria para dar soporte para acceder a la certificación de producto.
Colanta	Articulo 35	Documento para evaluar la Conformidad. Para los productos objeto del presente reglamento, sus productores e importadores deben estar en capacidad de demostrar la veracidad de la información suministrada y del cumplimiento de los requisitos exigidos, a través del Certificado de Conformidad emitido bajo el esquema enunciado en el artículo 39 del presente reglamento técnico y de acuerdo con las opciones establecidas en el artículo 2.2.1.7.9.2 del Decreto 1595 de 2015. "Parágrafo 2: Cuando no exista en Colombia, por lo menos un (1) organismo de certificación acreditado, será válida la Declaración de Conformidad de Primera Parte, suscrita de acuerdo con lo dispuesto en este reglamento técnico, mediante laboratorio acreditado en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17025 o por laboratorios acreditados por un Organismo de Acreditación extranjero perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MRA) de la Cooperación Internacional de Acreditación Laboratorios- ILAC de la cual ONAC es signatario, conforme con el Decreto 1595 de 2015. La declaración de conformidad de primera parte deberá ser emitida de acuerdo con los requisitos y formatos establecidos en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17050 (Partes 1 y 2). Con la presentación de la Declaración de Conformidad de Primera Parte, se presume que el declarante ha efectuado por su cuenta, las verificaciones, inspecciones y los ensayos requeridos en el presente reglamento, y por tanto proporciona bajo su responsabilidad una declaración de que los productos incluidos en la misma están en conformidad con los requisitos especificados en este reglamento. Esta declaración perderá vigencia, **Observación 1:** Se tienen laboratorios de primera parte acreditados en la industria, sin embargo, no todos están acreditados en el alcance de la Tabla 16: Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas, y azúcares añadidos de la presente Resolución. Obtener una acreditación en estos métodos para un Laboratorio de primera parte, no es justificable si perderá vigencia 30 días posteriores a que se acredite en el primer organismo de certificación en Colombia bajo este alcance "**Tabla 16.** Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas, y azúcares añadidos" **Observación 2:** El consecutivo para esta tabla genera confusión, debe ser revisado y corregido acorde al orden consecutivo que para este caso debe ser Tabal 18.
Colanta	Articulo 36 Esquema de certificación de producto:	Establecer como o que entes están acreditados en Colombia para realizar el esquema propuesto, en muestreo y den cumplimiento de los análisis de acuerdo al nutriente y método descrito en la tabla 16.
Colanta	Articulo 37 Responsabilidad.	**"Artículo 37.** Responsabilidad. Las personas naturales o jurídicas que se dediquen al procesamiento, comercialización y/o importación de los alimentos envasados para el consumo humano serán responsables del cumplimiento de los requerimientos sanitarios contemplados en la reglamentación sanitaria y de lo dispuesto en el presente reglamento técnico." **Observación:** Si bien las personas naturales o jurídicas que se dediquen al procesamiento, comercialización y/o importación de alimentos envasados son los responsables de dar cumplimiento a la presente resolución, existirá algún acompañamiento para su cumplimiento?
Colanta	Artículo 38. Inspección, Vigilancia y Control.	**"Artículo 38.** Inspección, Vigilancia y Control. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, en coordinación con las Entidades Territoriales de Salud, y en desarrollo del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control sanitario, definido por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1229 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya." **Observación:** El INVIMA debería tener la capacidad de apoyar las industrias en el cumplimiento de los ensayos solicitados y establecer la red de laboratorios a nivel nacional para este acompañamiento.
Colanta	Articulo 43	**Vigencia y derogatorias.** De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión Andina 827 de 2018, el presente reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir a los dieciocho (18) meses siguientes de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, periodo en el cual, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, deben adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas. A partir de los dieciocho (18) meses siguientes a la fecha de publicación de 59 en la clasificación de Alimentos bajos en calorías y Alimentos bajos en Carbohidratos; 60, 61, 62, 63, 64, 65, 74, 75, 76, 77 y 81 de la Resolución 11488 de 1984; 1°, 2° y 5° de la Resolución 1618 de 1991; 6° de la Resolución 2508 de 2012; 9° de la Resolución 2155 de 2012 y la Resolución 333 de 2011 **"Parágrafo.** Hasta por un plazo máximo de dieciocho (18) meses, contados a partir de la fecha de publicación de esta resolución en el Diario Oficial, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, seguirán acatando lo establecido en la **Observación:** El tiempo estimado de **18 meses** no es suficiente para que la industria, así como las entidades y grupo que ofertan servicios a la misma puedan ajustar sus procesos. Se propone realizar un esquema de transición o un plan gradual de aplicación donde la industria pueda proyectar los ajuste y adopción de los cambios, conforme a: a. Disponer de laboratorios acreditados en el territorio nacional para la inspección y análisis, conforme la **Tabla 16.** (Métodos analíticos para la determinación de sodio, grasas saturadas, y azúcares añadidos) b. Considerar dentro del costo de la implementación de la resolución las inversiones necesarias para el cumplimiento de los requisitos de acreditación para la red nacional de laboratorios incluyendo los laboratorios de la industria. Contar con los tiempos requeridos para dar cumplimiento a estas acreditaciones estableciendo un cronograma general de implementación gradual que de claridad en tiempos recursos y capacidad. d. Disponibilidad de agotamientos de material de empaques, por parte de la autoridad sanitaria, para los productos, garantizando la gradualidad de la implementación y **priorizando** aquellos que contengan: Tres sellos de advertencia (18 meses) Dos sellos de advertencia (24 meses) Un sello de advertencia (30 meses) Ningún sello de advertencia (34 meses) Sellos positivos. (36 meses) Los plazos se aplicarán a partir de dar cumplimiento a los ítems a, b y c e. Disponibilidad de autorización de uso de expresiones y/o etiquetas en los productos, por parte de la autoridad sanitaria f. Por último, se debe mitigar el impacto económico y ambiental que puede causar el desecho de cantidades de materiales de empaque conforme sus inventarios, su rotación y así como el uso de adhesivos sobre los mismos. g. Contar con planes de acción diseñados por la industria en sus particularidades y a lo largo del territorio nacional, los cuales serán recopilados por el envío de estos planes por parte de la industria y productores de alimentos, a la autoridad sanitaria en un sitio diseñado para tal fin y que podrá ser revisado durante lo corrido del primer semestre durante las Visitas de Inspección Vigilancia y Control, realizadas por la autoridad sanitaria o entidades territoriales, una vez cumplido y solucionado de forma satisfactoria los ítems anteriores.
CINAL S.A.S	Artículo 2, Parágrafo, literal g) Alimentos artesanale	Teniendo en cuenta que en Colombia las cocadas también son conocidas comúnmente como "panelitas", se propone

CINAL S.A.S	Artículo 9, Tabla 1. Expresión de valores				En la Tabla 1. Expresión de valores, Incluir un ejemplo para claridad del redondeo del número 5 cuando esta como de
CINAL S.A.S	Artículo 10, numeral 10.3 Los valores de los nutrier				Los análisis bromatológicos para una tabla nutricional son costosos y las pequeñas y medianas empresas no están e
CINAL S.A.S	Artículo 10, numeral 10.5.1. Energía. El valor energ				Algunas compañías que exportan, comparten las etiquetas del mercado local y son aceptadas por otros países con la
CINAL S.A.S	Artículo 11, numeral 11.1, literal c) Para el caso de				Entendiendo que por bibliografía y que por ficha técnica del fabricante del edulcorante se puede conocer el factor o a
CINAL S.A.S	Artículo 12. Numeral 2. Se requiere que los product				El Capítulo III, no hace referencia a tema de porciones caseras, se encuentran en el mismo capítulo II, en tal sentido:
CINAL S.A.S	Artículo 12. Numeral 12.6, literal C				Corregir la
CINAL S.A.S	Artículo 14. Abreviaturas permitidas.				Corregir las abreviaturas para: onzas, gramos y mililitros
CINAL S.A.S	Artículo 28. Numeral 28,2 La declaración de grasa				Se solicita ajustar a lo siguiente: Numeral 28.2. La declaración de grasa saturada, grasa monoinsaturada, poliinsatu
CINAL S.A.S	Artículo 31. Numeral 31.3 Envases pequeños y piro				Considerar que se mantenga la excepción que había en la resolución 333 de 2011, para empaques con superficie tot
CINAL S.A.S	Certificado de conformidad				Para efectos del certificado de conformidad solo hacerlo exigible para los productos que no requieran declarar uno, d
CINAL S.A.S	Artículo 30. Numeral 30.2				Corregir el número del capítulo relacionado en el párrafo.
Uruguay					Sea lo primero reconocer la importancia de que el MinSalud haya atendido lasrecomendaciones de la OPS, que resultan de la mayo
Uruguay					Como es sabido, la norma actualmente vigente en Colombia establecida en la Resolución 333de 2011, ofrece una protección defici
Uruguay					En ese mismo sentido y sin descartar la utilidad complementaria que podría llegar a tener laexpedición de esta reglamentación qu
Uruguay					Las obligaciones de derecho internacional de los derechos humanos exigen políticas activasbasadas en evidencia científica que pro
Uruguay					En lo que respecta a las demás disposiciones del proyecto de resolución, quisiéramos anotar losiguiente. El MinSalud establece los
Uruguay					Pero además de las razones de orden comercial antes expuestas, existe evidencia suficiente,sin conflictos de interés, relevante ace
Uruguay					Sobre la leyenda que se debe incorporar en el sello frontal de advertencia, sugerimos que enlugar de “alto en” se utilice la expresi
Uruguay					Frente a los puntos de corte establecidos en el proyecto de resolución, para determinar cuándoun producto contiene exceso de al
Uruguay					Por último, pero no menos importante, pedimos que el MinSalud elimine las referencias a unsello positivo. Esta figura puede gene
CISPAN Argentina					En primer lugar, se necesitan urgentemente medidas de política pública, incluido eletiquetado frontal de advertencia, para hacer f
CISPAN Argentina					En segundo lugar, quisiéramos subrayar la urgente necesidad de promulgar estareglamentación en el menor plazo posible, dado el
CISPAN Argentina					En tercer lugar, en los países en que se ha aplicado el etiquetado en la parte frontal de losenvases, las etiquetas en forma de octóg
CISPAN Argentina					En cuarto lugar, respecto a qué puntos de corte se deben utilizar para determinar cuándoun producto contiene un exceso de cualq
CISPAN Argentina					Por último, pero no menos importante, recomendamos que el Ministerio de Salud deColombia elimine las referencias a un sello p
Health Caribe					En primer lugar, se necesitan urgentemente medidas de política pública, incluido eletiquetado frontal de advertencia, para hacer f
Health Caribe					En segundo lugar, quisiéramos subrayar la urgente necesidad de promulgar estareglamentación en el menor plazo posible, dado el
Health Caribe					En tercer lugar, en los países en que se ha aplicado el etiquetado en la parte frontal de losenvases, las etiquetas en forma de octóg
Health Caribe					En cuarto lugar, respecto a qué puntos de corte se deben utilizar para determinar cuándoun producto contiene un exceso de cualq
Health Caribe					Por último, pero no menos importante, recomendamos que el Ministerio de Salud deColombia elimine las referencias a un sello p
México					Primero, nos parece fundamental reconocer la importancia de que el gobierno colombiano haya atendido las recomendaciones de
México					Un punto medular para la adopción del etiquetado frontal de advertencia en México fue el uso de evidencia científica que demues
México					El etiquetado de advertencia adoptado por México con las nuevas disposiciones está basado en el modelo desarrollado por Chile y
México					Frente a los puntos de corte establecidos en el proyecto de resolución, para determinar cuándo un producto contiene exceso de al
México					Por último, sugerimos al MinSalud que elimine las referencias a un sello positivo, entendidas estas como cualquier declaración nut
Amcham					Generalidades e impacto comercialEs importante destacar que esta regulación es fundamental para garantizar que el consumidor
Amcham					La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés), y el mismo objeto de es
Amcham					El proyecto de reducción de sodio, preparado también por el Ministerio de Salud, discrimina ciertas categorías de alimentos y restr
Amcham					En relación con este artículo, consideramos que el proyecto normativo debería ajustar el literal (a) del parágrafo de esta disposición
Amcham					Artículo 3 – DefinicionesDesde AmCham Colombia, vemos que se establece una definición de Valores de Referencia de Nutrientes
Amcham					Artículo 6 – Prohibiciones en el etiquetado nutricionalEn relación con este artículo, proponemos que se tengan en cuenta las propi
Amcham					…) 6.1 De las propiedades que le hagan entender al consumidor que un alimento pueda sustituir una comida principal en cuanto a
Amcham					(…) 10.1. "La declaración de los nutrientes podrá hacerse por 100 g del alimento, por 100ml o por porción. En el caso de alimentos
Amcham					(…) 10. 3 Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada
Amcham					10.3 b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra
Amcham					Artículo 11 – Cálculo de energía y nutrientesProponemos eliminar el literal (c) del numeral 11.1., por cuanto se establece que para
Amcham					Artículo 12 – Tamaños y características de las porcionesProponemos que en el numeral 12.9, se permita que en lo empaques surti
Amcham					Artículo 14 – Abreviaturas permitidas (Tabla 6)Sugerimos al Ministerio ajustar las abreviaturas de gramos (g) y mililitro (ml o mL) al
Amcham					Artículo 15 – Valores Diarios de ReferenciaProponemos modificar esta disposición para que la misma aplique para niños mayores
Amcham					Artículo 16 – Declaración de propiedad nutricionales (requisitos)Proponemos la siguiente redacción para el literal (a) para el nume
Amcham					Artículo 19 – Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutriente
Amcham					Artículo 20 – Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativasEn relación con el numeral 20.1
Amcham					Artículo 22 – Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de tipo no adiciónProponemos la siguiente redacción para
Amcham					Artículo 24 – Declaraciones de reducción de riesgos de enfermedadConsideramos que es importante incluir las declaraciones de di
Amcham					Artículo 26 – Autorizaciones para otras declaraciones de propiedades en saludSugerimos al Ministerio de Salud, permitir las propie
Amcham					Artículos 27 y 28 – Especificaciones de la Tabla de Información Nutricional y Condiciones EspecíficasConsideramos que resulta inco
Amcham					28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como “Información Nutricional” o “Datos de Nutrición” o Info
Amcham					Artículos 32 y 33 – Etiquetado Frontal de Advertencia y dimensiones y ubicación del sello positivoEn relación con el Artículo 32, co
Amcham					Cuando el tamaño de porción de un alimento sólido sea menor a 50 g, se deberán evaluar los límites de contenidos de nutrientes
Dejusticia					Evaluamos de manera positiva la inclusión del apartado 5.4 según el cual el etiquetado nutricional deberá realizarse aplicando prin
Dejusticia					De acuerdo con el Apartado 16.1.3, se limitan las declaraciones de propiedades nutricionales para a) Alimentos envasados en cuya
Dejusticia					Según el Artículo 32 del proyecto de regulación, cuando a un alimento envasado deberá serrotulado siempre que se le haya adicio
Dejusticia					De acuerdo con el artículo 43 y parágrafo de esta resolución, el reglamento técnico establecido en la resolución empezará a regir a
Dejusticia					Creemos que deben reforzarse los mecanismos de vigilancia y control en cabeza del Instituto Nacional de Vigilancia en Medicame
Dejusticia					Establecer un modelo de perfil de nutrientes basado en la mejor evidencia científica,que en este caso sería el propuesto por la Org
Fedepalma					De acuerdo con el proyecto en curso que establece “el reglamento técnico sobre losrequisitos de etiquetado nutricional y frontal
Fedepalma					Por lo anterior expuesto, presentamos a continuación la información más relevantebasada en la actual evidencia científica relacio
Fedepalma					En el 2010 el estudio denominado “Metaanálisis de estudios de cohorteprospectivos que evalúan la asociación de grasas saturada
Fedepalma					En el 2016, Open Haert, publicó el estudio denominado “La evidencia de losensayos controlados aleatorios no respalda las pautas
Fedepalma					En el 2019, el estudio, “Ingesta total de grasas, ácidos grasos en la dieta y riesgode enfermedad cardiovascular: un metanálisis de
Fedepalma					Características nutricionales del Aceite de PalmaEl aceite de palma, es un aceite vegetal con un balance perfecto entre ácidos gras
Fedepalma					En la publicación de World journal of Cardiology, del 2015, se describe unarevisión sobre el aceite de palma y el corazón establece
Fedepalma					El articulo Palm Oil on the Edge publicado en Nutrients. Published 2019; destacala revisión realizada por el conceso de expertos de
Fedepalma					En razón a lo anterior, solicitamos amablemente que se revisen de manera amplia ysuficiente los soportes científicos de actualidad
Heala					First, public policy measures, including front-of-package-labelling (FOPL) are urgentlyneeded to address the epidemic of chronic no
Heala					Second, we would like to stress the urgent need to enact this regulation in the shortestpossible time, given the serious risk involve
Heala					Third, in countries where front-of-package labeling has been implemented, octagonshaped labels have proven to be effective in re
Heala					Fourth, as Colombia considers the cut-off points to be used to determine when a productcontains an excess of any of the critical in
Heala					Finally, but no less important, we recommend that the Colombian MOH delete references toa positive stamp. This figure can gene

_ftnref1
_ftnref2
_ftnref3
_ftnref4
_ftnref5
_ftnref6
_ftnref7
_ftnref8
_ftnref9
[10]Consumer Affairs Agency, Food Labeling Act, https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200327_14.pdf , consultado el 3 de agosto del 2020.
_ftnref11
_ftnref12
_ftnref13
_ftnref14
_ftnref15
_ftnref16
_ftnref17
_ftnref18
_ftnref19
_ftnref20
[21]Consumer Affairs Agency, Food Labeling Act, https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200327_14.pdf , consultado el 3 de agosto del 2020.
[22] Health Canada. https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/healthy-canadians/migration/eating-nutrition/label-etiquetage/regulatory-guidance-directives-reglementaires/reference-amounts-food-quantites-reference-aliments/alt/refe
[23] FDA. https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.12 Consultada el 26 de agosto de 2020
[24] Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Tabla de Composición de alimentos colombianos 2018. Se encuentra en: https://www.icbf.gov.co/system/files/tcac_web.pdf Consultadas el 21 de agosto del 2020.
[25] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Guías alimentarias basadas en alimentos. Roma: FAO; 2020. Se encuentran en: http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/es/ Cor
_ftnref26
[27] Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Guías alimentarias basadas en alimentos para mayores de 2 años. Guías alimentarias basadas en alimentos para menores de 2 años. Se encuentra en: https://www.minsalud.gov.co/site
https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/manual_facilitadores_gaba.pdf
https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/gabasmenor2anos_manualfacilitador_2018.pdf Consultadas el 23 de agosto del 2020.

[28] Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Guías alimentarias basadas en alimentos para mayores de 2 años. Guías alimentarias basadas en alimentos para menores de 2 años. Se encuentra en: https://www.minsalud.gov.co/site
https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/manual_facilitadores_gaba.pdf
https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/gabasmenor2anos_manualfacilitador_2018.pdf Consultadas el 23 de agosto del 2020.

_ftnref29
[30] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO. Comisión Codex Alimentarius. Programa Conjunto Fao/Oms Sobre Normas Alimentarias Comité Del Codex Sobre Nutrición y Alimentos Para I
[31] Annals of The New York Academy of Sciences. Special Issue: Risk of Excessive Intake of Vitamins and Minerals. Volume 1446, Issue 1. 2019. Se encuentra en: https://nyaspubs.onlinelibrary.wil
[32] Food and Drug Administration. FDA. Code of Federal Regulations. Title 21, Volume 2. Nutritional quality Guidelines for foods. Subpart B. Fortification Policy. 21CFR104.20. Se encuentra en: https://www.accessdata.fda.gov/
[33] European Food Safety Autority. Tolerable upper intake levels for vitamins and minerals. Se encuentra en: http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/ndatolerableuil.pdf Consultada el 24 de agosto d
_ftnref34
[35] Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Reglamento (Ce) N O 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo. Disponible en: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32006R1925
[36] Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Tabla de Composición de alimentos colombianos 2018. Se encuentra en: https://www.icbf.gov.co/system/files/tcac_web.pdf Consultadas el 21 de agosto del 2020.
[37] Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Tabla de Composición de alimentos colombianos 2018. Se encuentra en: https://www.icbf.gov.co/system/files/tcac_web.pdf Consultadas el 21 de agosto del 2020.
[38] US Department of Agriculture. Food Data Central. Datos para milk whole (ID: 781084). Se encuentra en: https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/781084/nutrients Consultadas el 24 de agosto del 2020.
_ftnref39
_ftnref40
[41] Statement of the UN Special Rapporteur on the Right to Health on the adoption of front of package warning labeling to address chronic non-communicable diseases, 2020. Available at: https://www.ohc

FIGURA 1 Formato vertical estándar

Información Nutricional

Por 100g y por porción

Tamaño de porción: 40g (1 unidad)

Número de porciones por envase: 2 porciones aprox.

	Por 100g	Por porción
Calorías (kcal)	**280**	**180**
Grasa total	13g	10g
Grasa saturada	**6g**	**4g**
Grasa trans	**2g**	**1g**
Carbohidratos	31g	24g
Fibra dietaria	0g	0g
Azúcares totales	5g	3g
Azúcares añadidos	**2g**	**1g**
Proteína	5g	3g
Sodio	**560mg**	**400mg**
Vitamina D	5 µg	3 µg
Hierro	4 mg	2 mg
Zinc	4 mg	2 mg

FIGURA 1 Formato Vertical estándar

Información Nutricional

Por 100g y por porción

Tamaño de porción: 40g (1 unidad)

Número de porciones por envase: 2 porciones aprox.

	Por 100g	Por porción
Calorías (kcal)	**280**	**180**
Grasa total	13g	10g
Grasa saturada	**6g**	**4g**
Grasa trans	**2g**	**1g**
Carbohidratos	31g	24g
Fibra dietaria	0g	0g
Azúcares totales	5g	3g
Azúcares añadidos	**2g**	**1g**
Proteína	5g	3g
Sodio	**560mg**	**400mg**
Vitamina D	5 µg	3 µg
Hierro	4 mg	2 mg
Zinc	4 mg	2 mg

Tabla 4. Contenido máximo de sodio en 100g para derivados cárnicos

Alimentos	Reino Unido (U1)	Estados Unidos (U2)	Australia (U3)	Canadá (U3)	Argentina (U1)	Colombia Sin Publicar
Derivados Cárnicos						
Jamón similares (en lonchas)	700 mg	610 mg	1030 mg	890 mg	1300 mg	887mg
Salchichón/Salchichas	450 mg	670 mg	650 mg	690 mg	1300 mg	853mg
Peperoni, salami, longaniza	-	1560 mg	1400 mg	890 mg	2000 mg	-
Mortadelas y similares	600 mg	440 mg	-	870 mg	1300 mg	862mg
Chorizos	-	-	-	-	1000 mg	831mg
Salchicha para perros calientes	450 mg	850 mg	1150 mg	870 mg	-	853mg

Modificado de: Vásquez -Casallas JA, REVISIÓN DE LITERATURA: Reglamentaciones y recomendaciones nacionales e internacionales de niveles de sodio en alimentos, OPS, INS-UERA, 2013

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Meta Año 1 a partir de la entrada en vigencia (mg sodio/100 g de producto)	Meta Año 3 a partir de la entrada en vigencia (mg sodio/100 g de producto)
52	Salchicha	950	853
17	Jamón	1000	887
10	Chorizo	916	831
54	Salchichón	947	872

ntas
tales
e
fósforo
co
ador
ta
a partir de
a a partir de
proteínas
de glóbulos
chitulas
tos dietario en el Anexo ofrecen por d algunos

Valores diarios de referencia de nutrientes.

Articulo 15°. ***Valores diarios de referencia.*** Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 1 año y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes

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

FIGURA 1 **Formato vertical estándar**

Información Nutricional		
Por 100g y por porción		
Tamaño de porción: 40g (1 unidad)		
Número de porciones por envase: 2 porciones aprox.		
	Por 100g	Por porcion
Calorías (kcal)	**280**	**180**
Grasa total	13g	10g

FIGURA 2 **Formato simplificado**

Información Nutricional		
Por 100g y por porcion		
Tamaño de porción: 40g (1 unidad)		
Número de porciones por envase: 2 porciones aprox.		
	Por 100g	Por porción

FIGURA 3 **Formato tabular**

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

Información Nutricional Por 100g y por porción	Grasa Trans	2g	1g
Tamaño de porción: 40g (1 unidad)	**Sodio**	**560mg**	**400mg**
	Carbohidratos totales	31 g	26 g
	Azúcares totales	5g	3g
Número de porciones p envase: 2 porciones apro	**Azúcares añadidos**	**2 g**	**1 g**
	Proteína	5g	3g
	Vitamina D	3 µg	3 µg
	Vitamina A	4 µg ER	2 µg ER
	Hierro	3 mg	1 mg
	Zinc	2 mg	1 mg

Tabla 3. Factores de Conversión

Carbohidratos disponibles	4 kcal/g- 17 kJ
Proteínas	4 kcal/g- 17 kJ
Grasas	9 kcal/g- 37 kJ
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g- 29 kJ
Ácidos Orgánicos	3 kcal/g- 13 kJ
Eritritol (*)	0 kcal/g- 0 kJ
Alulosa(*)	0 kcal/g- 0 kJ
Tagatosa (*)	1,5 kcal/g- 6,276 kJ
Polialcoholes	10 kcal/g- 2,4 kJ

(*) Cuando se hace un cálculo teórico del contenido energético se deben usar los factores de conversión específicos para polioles, eritritol, tagatosa y alulosa y no calcularse dentro de los hidratos de carbono disponibles.

Liquidos (100 mL)
80
1
2

izados.Nota: En matrices de alimentos que no contienen ningún tipo de grasa, se aceptará el resultado de grasa total para verificación de la información de la tabla nutricional y aplicabilidad del sello de alto en grasa sat

Tabla 3. Factores de Conversión

Carbohidratos disponibles	4 kcal/g- 17 kJ
Proteínas	4 kcal/g- 17 kJ
Grasas	9 kcal/g- 37 kJ
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g- 29 kJ
Ácidos Orgánicos	3 kcal/g- 13 kJ
Eritritol (*)	0 kcal/g- 0 kJ
Alulosa(*)	0 kcal/g- 0 kJ
Tagatosa (*)	1.5 kcal/g- 6.276 kJ

Tagatosa (*)	1,5 kcal/g- 6,270 kJ
Polialcoholes	10 kcal/g- 2,4 kJ

(*) Cuando se hace un cálculo teórico del contenido energético se deben usar los factores de conversión específicos para polioles, eritritol, tagatosa y alulosa y no calcularse dentro de los hidratos de carbono disponibles.

Tabla 3. Factores de Conversión

Carbohidratos disponibles	4 kcal/g- 17 kJ
Proteínas	4 kcal/g- 17 kJ
Grasas	9 kcal/g- 37 kJ
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g- 29 kJ
Ácidos Orgánicos	3 kcal/g- 13 kJ
Eritritol (*)	0 kcal/g- 0 kJ
Alulosa(*)	0 kcal/g- 0 kJ
Tagatosa (*)	1,5 kcal/g- 6,276 kJ
Polialcoholes	10 kcal/g- 2,4 kJ

(*) Cuando se hace un cálculo teórico del contenido energético se deben usar los factores de conversión específicos para polioles, eritritol, tagatosa y alulosa y no calcularse dentro de los hidratos de carbono disponibles.

:52Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-720-41%252FWD%252Fnf41_03s.pdf Consultadas el 23 de agosto del 2020.