

Voluntary Report – Voluntary - Public Distribution

Date: December 15,2020

Report Number: CO2020-0045

Report Name: Colombia Issues New Sodium Regulation for Processed Foods

Country: Colombia

Post: Bogota

Report Category: FAIRS Subject Report

Prepared By: FAS Bogota Staff

Approved By: Casey Bean

Report Highlights:

On November 9, 2020, Colombia's Ministry of Health and Social Protection (MINHEALTH) issued Resolution 2013, a regulation that sets mandatory maximum sodium content limits for 59 processed food categories ranging from snacks to processed meats and dairy products. Further, Resolution 2013 introduces a new conformity certificate requirement and reduction goals that will start going into effect in November 2022. This report includes the original regulation and an English translation.

Executive Summary:

On November 9, 2020, Colombia's Ministry of Health and Social Protection (MINHEALTH) issued Resolution 2013. This regulation is aimed at reducing sodium intake in Colombia by setting mandatory maximum sodium content limits for 59 processed food categories ranging from snacks to processed meats and dairy products. Resolution 2013 also introduces a new conformity certificate requirement and reduction goals. The first and second sets of reduction goals for each category will go into effect in November 2022 and November 2024, respectively. Colombia's food safety authority, INVIMA, along with local health authorities, will be responsible for the surveillance and enforcement of this regulation. Non-compliant products will be allowed to remain in the market until November 9, 2025. Beyond this date, local producers and importers are expected to remove non-compliant products from the market. Resolution 2013 and an English translation are included in this report.

Disclaimer: The Foreign Agricultural Service of the U.S. Department of Agriculture contracted a third party to translate this regulation to English.

Resolution 2013 of 2020 (English Translation)

**REPUBLIC OF COLOMBIA
MINISTRY OF HEALTH AND SOCIAL PROTECTION
RESOLUTION NUMBER 00002013 OF 2020
(NOV 9 2020)**

By which the technical regulation that defines the maximum contents of sodium in prioritized processed foods under the framework of the National Strategy for the Reduction of Sodium Intake and other provisions are established.

THE MINISTER OF HEALTH AND SOCIAL PROTECTION

In the exercise of its legal powers, especially those conferred by Articles 488, paragraph f) of Law 9 of 1979, 9 of Law 1355 of 2009 and 2, paragraph 30 of Decree - Law 4107 of 2011

WHEREAS

Article 78 of the Political Constitution provides that, according to the law, those involved in the production and marketing of goods and services that attempt against the health and safety of consumers and users and adequate supply will be liable.

By means of *Law 170 of 1994*, the country approved the "World Trade Organization (WTO) Agreement" and its annexed multilateral agreements, among which is the Technical Barriers to Trade Agreement, which establishes the development, adoption and application of technical regulations based on available scientific and technical information and the related processing technology or the final intended use of the products, with the aim to preserve national security, prevent practices that could lead to error, and protect human health and safety and the environment.

According to Article 28 of Andean Decision 850 of 2019, the member countries may maintain, develop or apply technical regulations on safety, protection of life, human, animal and plant health and environmental protection and, to that end, Andean Decision 827 of 2018 provides guidelines for the development, adoption and application of technical regulations in the member countries of the Andean Community and at the community level.

The Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health, adopted by the 57th World Health Assembly in 2004, establishes, regarding the diet of populations and individuals, limiting the intake of salt (sodium) from all sources and consuming iodized salt.

The World Trade Organization - WHO recommends a gradual and sustained decrease in dietary salt consumption in order to achieve national objectives or the internationally recommended target of less than 5g/day/person by 2020.

In August 2011, the country adhered to the *"Policy Statement: Preventing Cardiovascular Diseases in the Americas by Reducing Dietary Salt Intake Population-wide"*, developed by the Regional Non-Communicable Disease Program of the Pan American Health Organization - PAHO, whose purpose is to achieve the reduction of dietary salt through product reformulation, consumer awareness, education campaigns and changes in the environment.

Article 6 of Law 1480 of 2011, Consumer Statute, states that *"every producer must ensure the suitability and safety of the goods and services it offers or sells to the market, as well as their quality. They shall not be inferior or contradict the dispositions from technical regulations and sanitary or phytosanitary measures"*. In this context, a producer, is understood as that who directly or indirectly designs, produces, manufactures, assembles or imports products subject to technical regulation and to the fulfillment of sanitary or phytosanitary measures, according to the same norm.

This Ministry proposed the *"2012 – 2021 National Strategy for the Reduction of Salt/Sodium Intake in Colombia"* with the purpose of reducing salt/sodium intake by the population, as established by the provisions of Article 9 of Law 1355 of 2009 and it includes a unified and integrated set of actions, through different lines of work, covering aspects related to regulation, information, education, communication and research, among others, with the participation of the food industry.

By means of Resolution 1841 of 2013, the 2012-2021 Public Health Plan was adopted, which set, as part of the *"Food and Nutritional Safety"* dimension, ensuring that the Colombian population eats a complete, balanced, sufficient and adequate diet as the objective of the *"consumption and biological use"* component. Additionally, in the *"Healthy Life and Non-Transmissible Conditions"* dimension, the goal was to *"achieve a reduction in the intake of salt-sodium/person/day"* and reduce hypertension by 25% in people over 25 years of age, based on the baselines defined.

According to 2018 data from the Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE (National Administrative Department of Statistics), circulatory system diseases are the most common cause of death in the country from the age of fifteen (15), in particular ischemic, cerebrovascular and hypertensive diseases, representing thirty-one percent (31%) of mortality in the population according to the World Health Organization –WHO. Uncontrolled high blood pressure is the main risk factor that triggers such diseases, although it can be prevented by modifying risk factors derived from food intake.

Based on an analysis of data from the 2010 National Nutrition Situation Survey and food composition tables, the most commonly consumed foods, the foods with the highest sodium content, the foods most commonly eaten by vulnerable population, and the ingredients or raw materials used in different foods, as well as the average amount/person/day, were determined. Technical criteria were then established for prioritization of certain food products.

Through intersector technical discussion tables, the base lines for sodium content in prioritized products and the estimated sodium intake were defined to establish sodium content targets for the products, taking into account the statistical analysis of the nutritional information on the label. The National Institute of Health's information management protocol was followed, establishing the mean and lower limit values for setting goals 1 and 2, taking into account the technological limitations of the use of sodium in prioritized products.

In compliance with the provisions of Article 2.2.1.7.5.6 of Decree 1074 of 2015, a preliminary concept from the Ministry of Commerce, Industry and Tourism was requested. The Regulation Directorate, by means of Resolution 2-2019-018905, concluded: *"the project will not restrict trade more than necessary to achieve the legitimate objective of protecting the health of the Colombian population, specifically by reducing high blood pressure, as*

well as the non-communicable diseases related to it. For this reason, the draft resolution mentioned above should be the result of an international consultation process in compliance with the Technical Barriers to Trade Agreement from the World Trade Organization - WTO".

In accordance with the aforementioned concept, this act was notified to the World Trade Organization (WTO), under the code G/TBT/N/COL/238 of July 26, 2019.

The Superintendence of Industry and Commerce issued the concept of competition promotion referred to in Article 7 of Law 1340 of 2009, regulated by Decree 1074 of 2015, in which the Delegated Superintendent for the Protection of Competition, through document with reception code 20-232606-2-0 of July 29, 2020, pointed out that *"the Project does not restrict companies from distributing or marketing their products, nor does it limit their freedom to choose their production processes or their industrial organization"* and made some recommendations included herein.

With the purpose of preventing circulatory system diseases in the population and modifying risk factors derived from food intake, it is necessary to establish this technical regulation to define the maximum sodium content in prioritized foods and compliance deadlines, within the framework of the National Strategy for the Reduction of Salt/Sodium Intake, supported by international references, the results of technical and statistical analysis, and the participation of the food industry.

Based on the above,

DECREES

Chapter I

Object, scope and definitions

Article 1. *Object.* The purpose of this technical regulation is to define the maximum sodium content of processed foods prioritized within the framework of the National Strategy for the Reduction of Sodium Intake, in order to contribute to the reduction of high blood pressure and of the non-communicable diseases associated with it, with the legitimate objective of protecting the health of the population.

Article 2. *Scope of application.* The provisions contained in the technical regulation established through this resolution apply to prioritized processed foods intended for human consumption which are processed, imported and/or marketed in the national territory, and are listed in Technical Annex No. 2, whose indicative tariff headings and subheadings are listed in Technical Annex No. 1.

Likewise, it also applies to all manufacturers, processors, distributors, marketers and importers of prioritized processed food intended for human consumption in the national territory, to departmental and district territorial entities and to the National Institute for the Surveillance of Drugs and Foods - INVIMA.

Paragraph. The foods under numbers 8, 30, 31, 32 and 33 of Technical Annex No. 2, whose shelf life is not greater than twenty-four (24) hours after manufacturing, are not subject to the sodium reduction goals.

Article 3. *Definitions.* For applying these technical regulations, the following definitions shall be taken into account, as well as the others provided for in the current regulatory framework:

Processed foods prioritized due to their salt-sodium content. Any processed food that, due to its sodium content and frequency of consumption, provides high levels of sodium in the context of a total diet.

Dehydrated base. Concentrated product in powder or granulated form, which is reconstituted with water, milk, oil or other liquid or mixtures to make sauces that are added to food. This category includes products whose label state "base to make (...)" or "mix to make (...)".

Extruded and expanded breakfast cereal. Products with a fragile and/or crunchy texture, with various shapes or forms, which are obtained from cereals and their derivatives and are subject to the following processes: cooking, drying, baking, extrusion and expansion with air injection.

Rolled breakfast cereal. Products with a fragile and/or crunchy texture, with various shapes or forms, which are obtained from cereals and their derivatives and are subject to the following processes: cooking, drying, rolling, baking.

Mixed-grain breakfast cereals. Products with a fragile and/or crunchy texture, with various shapes or forms, which are obtained from cereals and their derivatives and are subject to the following processes: cooking, extrusion, drying, rolling, baking. They may be coated, filled or added with other ingredients such as pseudo-cereals, dried fruits and nuts, among others. "Granolas" are included in this category.

Chorizo. As defined by Decree 2162 of 1983 or the norm that modifies it or substitutes it, except matured ones, whose main ingredient is bovine, porcine and/or chicken meat.

Dehydrated cream soups. As defined by Resolution 14712 of 1984 or the norm that modifies it or substitutes it, which includes dehydrated cream soups or dehydrated mixtures for cooking.

Packaged croutons. Small pieces of toasted bread.

Ground chicken sausage. Meat derivative obtained by grinding chicken by-products and fat meat without from other animal species. It may be cooked or not. It has permitted additives and requires cooking.

Flavored extruded products. Products made from corn grits (fine grain from semolina), among others, which are moistened and passed through an extruder, forming collets which are then baked. Other ingredients or flavors maybe added, besides salt. Breakfast cereals are not included in this category.

Extruded products without added flavors. Products made from corn grits (fine grain from semolina), among others, which are moistened and passed through an extruder, forming collets which are then baked. No other ingredients or flavors are added. Salt is added. Breakfast cereals are not included in this category.

Crackers. Products obtained after baking a dough (liquid, solid or semi-solid) obtained from mixing wheat derivatives or other pharinaceans with other ingredients suitable for human consumption. They are predominantly salty.

Special crackers. Product that contains at least 25% less sodium in relation to the content of regular crackers.

Ham. As defined by Decree 2162 of 1983 or any norm that modifies it, adds to it or substitutes it, except matured ones, whose main ingredient is bovine, porcine and/or chicken meat.

Peanuts mixed with other nuts. Peanuts mixed with other nuts such as almonds, cashews, hazelnuts, chestnuts, Brazil nuts, macadamia, pecans, walnuts, pistachios, pumpkin seeds, sunflower seeds, walnut or pine nuts.

Peanuts mixed with raisins. Peanuts mixed with grapes that were subject to a dehydration process.

Salted and/or flavored peanuts. Nuts that are roasted. They may be packed or not and whole or crushed. Salt and/or flavor is added.

Sweet peanuts. Sugar-coated peanuts, chocolate-covered peanuts and honey-roasted peanuts.

Low-sodium peanuts. Product whose sodium content has been reduced to less than 50% compared to the reference product.

Japanese style peanuts. Peanuts covered with a mixture of wheat flour and other ingredients that give them a salty taste.

Mayonnaise. Product that complies with the provisions of Resolution 17882 of 1985 or any norm that modifies it or replaces it. Includes mayonnaise-type dressings.

Reduction goal. Maximum sodium content of prioritized foods listed in the Technical Annex No. 1 herein.

Powdered mixture to make flavored seasoning. Powdered mixture containing: salt, colorants, spices, condiments and flavor enhancers, which is added to food only for flavor and/or color. No specific cooking mode is required and can be added to food before, during or after cooking.

Powdered mixture to make textured seasoning. Powdered mixture containing: salt, colorants, spices, condiments, flavor enhancers and starch or modified starch, which is added to food for texture, flavor and/or color. A specific cooking mode is required and must be added to food before cooking.

Flavored snack mix. Mix of potato chips, fried plantains and pork-rind style snacks or flour-based snacks. Can also contain corn chips, bacon chips and/or flour-based snacks with the addition of salt, flavorings or other ingredients.

Unflavored snack mix. Mix of potato chips, fried plantains and pork-rind style snacks or flour-based snacks. Can also contain corn chips, bacon chips and/or flour-based snacks with the addition of salt and no extra flavorings or other ingredients.

Bologna. As defined by Decree 2162 of 1983 or any norm that modifies it or substitutes it, whose main ingredient is bovine, porcine and/or chicken meat.

Mustards. Sauces or dressings that comply with Resolution 19021 of 1985 or any norm that modifies it or substitutes it, and other sauces or dressings containing mustard seeds or flour.

Packaged soft bread. Product resulting from the fermentation and baking of a basic mixture of wheat flour, water, salt and yeast, among other ingredients, and/or additives allowed by law. Low level of hardness.

Packaged bakery bread. Spongy piece made with a mixture of wheat flour and water that is oven baked. Ingredients of this dough are, among others, milk, butter and eggs. Hamburger and hot dog bread are included in this category.

Packaged sliced bread. Bread sliced in portions of equal size and weight, made with wheat flour, rye, oats, linseed or other cereals or pseudo cereals with extra linseed or sesame seeds, among others.

Packaged toasted bread. Breads with a moderate fragility, which are characterized by having low moisture content and a crunchy structure is.

Flavored potato chips. Product made with dehydrated potatoes that contain additional starch and flour (corn, potato or rice), which is fried in vegetable oils. It has salt, permitted additives and flavorings.

Unflavored potato chips. Product made with dehydrated potatoes that contain additional starch and flour (corn, potato or rice), which is fried in vegetable oils. It has salt, permitted additives and no flavorings.

Wheat flour-based snacks. Products made with ingredients that include, but are not limited to, cereals, potatoes or vegetable powders with the addition of permitted additives. They may have flavorings or not. They are processed by using different methods such as frying or hot air cooking, among others.

Pork-rind style snacks. Cooked and processed meat product obtained from the skin of pigs, which is expanded when fried. It may contain meat or not and it is obtained from the belly, the loin, the leg, the arm or the dewlap.

Plantains. Products made from fresh plantains that are subject to peeling, cutting and frying processes, with the addition of salt. May be flavored or not.

Wheat flour-based products. Products made from a mixture of wheat flour, leavening, salt and other ingredients. The dough is subject to a fermentation, lamination, cutting, frying and packaging process. May be flavored or not.

Yucca starch-based baked products. Products made from a mixture of yucca starch, water, cheese and other ingredients. The dough is subject to a molding, baking and packaging process. The main ingredient is a yucca starch and water paste.

Cream cheese. Product that complies with numeral 14 of article 6 and numeral 1 of article 42 of Resolution 2310 of 1986. It is soft, spreadable and has no crust.

Fresh country-style cheese. Product complying with numeral 14 of article 6 and numeral 1 of article 42 of the Resolution 2310 of 1986 or any norm that modifies it or substitutes it. It has the following characteristics: white, soft and during manufacturing is subject to a pressing process.

Fresh spun paste style cheese. Product complying with paragraph 14 of Article 6 and paragraph 1 of Article 42 of Resolution 2310 of 1986 or the norm that modifies it or replaces it. During manufacturing, it is subjected to a kneading and hot mechanical stretching process, which creates a pulled-curd and homogeneous dough.

Sausage. Product in accordance with the definition of Decree 2162 of 1983 or any norm that modifies it or replaces it, whose main ingredient is bovine, porcine and/or chicken meat.

Seasoned cold cut. Product in accordance with the definition of Decree 2162 of 1983 or any norm that modifies it or substitutes it, whose main ingredient is bovine, porcine and/or chicken meat.

Tomato-containing sauces. Sauces or dressings containing tomato, sauces, tomato puree or paste.

Vegetable-based sauces. Sauces made from spices classified in Resolution 4241 of 1991 or the norm that modifies it or substitutes it, as the main ingredient, which do not correspond to the definition of vegetable pastes established in the same Resolution. Chili or garlic sauces are included in this group.

Soy sauce-based mixed sauces. Types of mixtures (liquid condiments) based on soy sauce or having soy sauce as their main ingredient. They may contain coloring and other ingredients.

Soy sauce. Sauce obtained by fermentation or hydrolyzation, with natural or artificial colors, corn syrup or sugar, dressings, other ingredients and water. This category includes sauces manufactured either through fermentative or hydrolyzed production processes.

Emulsified sauces. Sauces and dressings based on, totally or partially, an emulsion of water in fat or oil.

Non-emulsified sauces. Sauces and dressings based on water, coconut milk or milk, with the addition of spices or condiments.

Dehydrated noodle soup. Dehydrated soup complying with Resolution 14712 of 1984 or the norm that modifies it, adds to it or substitutes it, containing pre-gelatinized noodles. "Ramen-style soups" and "instant noodle soups" are included in this category.

Corn tortillas. Product obtained after cooking corn, among other ingredients, with water and lime. May include flavorings.

Yucca. Products made from fresh yucca that is subject to peeling, cutting and frying processes. Salt is added. Flavorings may be added or not.

Chapter II

Maximum sodium content and labelling requirements

Article 4. Maximum sodium content in prioritized processed foods and compliance deadlines. The maximum sodium contents in prioritized processed foods are established in Technical Annex No. 2 herein.

Paragraph. All foods that at the date of entry into force of these technical regulations have a sodium content lower than the one established in Technical Annex No. 2, shall tend to maintain such content.

Article 5. Declaration of sodium content. The labels of prioritized processed foods referred to herein must inform the sodium content in milligrams (mg) per serving and as a percentage of the daily reference value, as established in Resolution 333 of 2011 or any other that modifies or replaces it, which establishes the technical regulations on the labeling or nutritional labeling requirements that must be complied with by foods packaged for human consumption.

Paragraph. In the case of soy sauces and soy-based blends, the specific name must be included in the label.

Chapter III

Conformity Assessment

Article 6. Certificate of product conformity. In accordance with Chapter VII and Section 1, Chapter VIII, Title I, Part 2, Book 2, Decree 1074 of 2015, Single Regulatory Decree of the Commerce, Industry and Tourism Sector, and the provisions of numeral 6.1 of the Technical Barriers to Trade Agreement from the World Trade Organization (WTO), before putting the products into circulation or importing them, a certificate of product conformity must be obtained under the ISO/IEC 17065 standard to demonstrate that the requirements of article 4 are fulfilled under the scheme stated in article 7 herein.

Paragraph. Once the certificate of conformity has been obtained, in the case of imported products, the importer must attach it to the import license or registration, as the case may be, at the time of presenting it at the Single Window for Foreign Trade (VUCE).

Article 7. Product certification scheme. The certificates of product conformity shall be issued according to one of the following certification schemes, in accordance with the Colombian Technical Standard NTC/ISO/IEC 17067 or any norm that modifies it or substitutes it.

The national importer or manufacturer can choose between one of the schemes described herein on agreement with the accredited certification body to obtain the corresponding certificate of conformity.

Scheme 1b. This scheme includes the certification of a whole lot of products. If the result of the evaluation is positive, all the elements of the lot can be described as certified and can carry the conformity mark.

Scheme 3. The surveillance part of this scheme involves periodic sampling of the product coming from the point of production and its submission to determination activities to verify that the elements produced after the initial test meet the specified requirements. Surveillance includes periodic evaluation of the production process.

Article 8. Authorized bodies to issue certificates of conformity. The certificate of conformity shall be issued by the following bodies:

8.1. Product certification accredited by the National Accreditation Body of Colombia (ONAC) under ISO/IEC 17065, whose scope of accreditation includes this technical regulation.

8.2. Product certification accredited by a foreign accreditation body belonging to the Mutual Recognition Agreements (MLA) of the International Accreditation Forum – IAF, which ONAC is part of, under ISO/IEC 17065, whose scope of accreditation includes this technical regulation, provided that the issuing country accepts the Colombian certificates.

8.3. It should be part of a current Mutual Recognition Agreement (MRA) celebrated by Colombia and another country.

Paragraph. Once the country has the first certification body that has obtained its accreditation according to the provisions of the Colombian Technical Standard NTC/ISO/IEC 17025 or laboratories accredited by a foreign accreditation body belonging to the Mutual Recognition Agreements (MRA) of the International Laboratory

Accreditation Cooperation – ILAC, which ONAC is part of, the declaration of conformity issued by the manufacturer shall be accepted, and shall be valid for a period of up to twenty-four (24) months. After this period, only the certifications issued by the bodies referred to herein shall be accepted.

Article 9. Verification of requirements. The processed foods intended for human consumption described in this administrative act must have the following verifications.

9.1 Verification of labeling. The labeling requirements contained in Article 5 of this administrative act shall be verified through visual inspection by the competent authority.

9.2 Verification of sodium content. Compliance with the technical requirements specified in Article 4 of this resolution will be verified based on the analytical method UNE-EN 15505:2008: *"Food products. Determination of trace elements. Determination of sodium, magnesium and calcium by flame atomic absorption spectrometry (FAAS) after microwave digestion"*.

The following equivalent methods will be accepted as subsidiary:

9.2.1 A.O.A.C Official Methods of Analysis 984.27:2019. Determination of iron, zinc, manganese, calcium, magnesium, copper, sodium, potassium in foods.

9.2.2 A.O.A.C Official Methods of Analysis 985.35:2019. Determination of iron, zinc, manganese, calcium, magnesium, copper, sodium, potassium through atomic absorption.

Chapter IV

Final Provisions

Article 10. Inspection, surveillance and control. It corresponds to the National Institute for the Surveillance of Drugs and Foods - INVIMA to exercise inspection, surveillance and control functions, in coordination with departmental or district territorial entities, and in development of the Inspection, Surveillance and Sanitary Control Model defined by the Ministry of Health and Social Protection through Resolution 1229 of 2013 or any other that modifies it or substitutes it,. For such purpose, they shall apply the corresponding safety measures and set the corresponding sanctions, in accordance with Law 9 of 1979 and the administrative sanctioning procedure foreseen in Law 1437 of 2011.

Article 11. Transitory. Natural or legal persons engaged in the processing, marketing and / or import of prioritized processed foods due to their sodium content must comply with the maximum sodium content corresponding to the following goals:

11.1 Goal 1 of the Technical Annex No. 2. For prioritized manufactured and/or packaged products twenty-four (24) months after the date of publication of these regulations.

11.2. Goal 2 of the Technical Annex No. 2. For products manufactured and/or packaged forty-eight (48) months after the publication of these regulations. Upon expiration of this term, there will be a maximum period of twelve (12) months to stock out those products that still do not meet these levels, regardless of the date of manufacture, and in case they are not sold during this term, they must be withdrawn by the manufacturer, marketer or importer.

Paragraph. Once the terms for the declaration and presentation of the sodium content in the prioritized products herein expire, the requirements established in this technical regulation shall apply. In the meantime, the requirements set forth in paragraph 8.1.3 of Article 8 of Resolution 333 of 2011 or any norm that modifies it or replaces it shall continue to apply.

Article 12. Notification. This technical regulation will be notified through the OTC (Technical Barriers to Trade) point of contact at the Ministry of Commerce, Industry and Tourism, to the member countries of the World Trade Organization (WTO).

Article 13. Validity and derogation. This resolution is effective as of the date of publication and shall be implemented in accordance with the provisions of paragraph 12, Article 9 of Andean Decision 827 of 2018. It modifies Article 4 of Resolution 19021 of 1985 in relation to the physical-chemical characteristics (sodium chloride) in mustard and repeals paragraph 8.1.3 of Article 8 of Resolution 333 of 2011, prior to the fulfillment of the terms set forth in Article 11 of this administrative act.

BE IT HEREBY PUBLISHED, COMMUNICATED AND SERVED

Issued in Bogota. D. C., on NOVEMBER 9, 2020

FERNANDO RUIZ GÓMEZ

Minister of Health and Social Protection

Approved by:

Vice Minister of Public Health and Service Rendering

Director of Promotion and Prevention

Legal Area Director

TECHNICAL ANNEX NO. 1
PRIORITIZED PROCESSED FOODS AND INDICATIVE TARIFF SUBHEADINGS

To apply the following table, the definitions established in article 3 of the administrative act herein must be verified.

No.	Prioritized processed food due to sodium content	Tariff subheading Description according to Decree 2153 of 2016
1	Dehydrated soup bases	2104.10.10.00 Preparations for soups, stews or broths
2	Dehydrated broths	2104.10.20.00 Soups, stews or broths, prepared foods
3	Mixed-grain breakfast cereal	1904.10.00.00 Cereal-based products obtained through puffing or toasting
4	Extruded and expanded breakfast cereal	1904.10.00.00 Cereal-based products obtained through puffing or toasting
5	Rolled breakfast cereal	1904.10.00.00 Cereal-based products obtained through puffing or toasting
6	Chorizo	1601.00.00.00 Sausages and similar products made with meat, offal or blood; food preparations based on these products
7	Packaged croutons	1905.40.00.00 Toasted bread and similar toasted products
8	Ground chicken sausage	1601.00.00.00 Sausages and similar products made with meat, offal or blood; food preparations based on these products
9	Flavored extruded products	1904.10.00.00 Cereal-based products obtained through puffing or toasting
10	Extruded products without added flavors	1904.10.00.00 Cereal-based products obtained through puffing or toasting
11	Crackers	1905.90.10.00 Salty or aromatized crackers
12	Special crackers	1905.90.10.00 Salty or aromatized crackers
13	Ham	1602.41.00.00 Ham and ham pieces
14	Peanuts mixed with other nuts	2008.19.90.00 Tree nuts, peanuts and other seeds, even mixed nuts
15	Peanuts mixed with raisins	2008.11.90.00 Tree nuts, peanuts and other nuts
16	Salted and/or flavored peanuts	2008.11.90.00 Tree nuts, peanuts and other nuts
17	Sweet peanuts	2006.00.00.00 Vegetables, fruits or their barks and other parts of plants, coated or with sugar (syrupy, glazed or frosted)

		2008.11.90.00 Tree nuts, peanuts and other nuts 1806.90.00.90 Chocolate and other food preparations containing cocoa
18	Low-sodium peanuts	2008.11.90.00 Tree nuts, peanuts and other nuts
19	Japanese style peanuts	2008.11.90.00 Tree nuts, peanuts and other nuts
20	Butter	0405.10.00.00 Butter
21	Industrial butter	1517.10.00.00 Margarine, except liquid margarine
22	Butter and spread (table and cooking)	1517.10.00.00 Margarine, except liquid margarine
23	Mayonnaise	2103.90.10.00 Mayonnaise sauce
24	Mixture to make flavored seasoning	2103.90.20.00 Condiments and seasonings, mixes
25	Mixture to make textured seasoning	2103.90.20.00 Condiments and seasonings, mixes
26	Flavored snack mix	2005.20.00.00 Potatoes, cooked or preserved (except in vinegar or acetic acid), unfrozen. 2005.91.00.00 All other vegetables and mixtures of vegetables cooked or preserved (except in vinegar or acetic acid), unfrozen. 2301.10.10.00 Pork rinds.
27	Snack mix without added flavors	2005.20.00.00 Potatoes, cooked or preserved (except in vinegar or acetic acid), unfrozen. 2005.91.00.00 All other vegetables and mixtures of vegetables cooked or preserved (except in vinegar or acetic acid), unfrozen. 2301.10.10.00 Pork rinds.
28	Bologna	1601.00.00.00 Sausages and similar products made with meat, offal or blood; food preparations based on these products
29	Mustard	2103.30.20.00 Prepared mustard
30	Packaged soft bread	1905.90.90.00 Bakery, pastry or biscuit products, whether or not containing cocoa: communion wafers, empty cachets of a kind suitable for pharmaceutical use, sealing wafers, dry pasta made of flour or starch, in sheets, and similar products.
31	Packaged bakery	1905.90.90.00 Bakery, pastry or biscuit

		products, whether or not containing cocoa: communion wafers, empty cachets of a kind suitable for pharmaceutical use, sealing wafers, dry pasta made of flour or starch, in sheets, and similar products.
32	Packaged sliced bread	1905.90.90.00 Bakery, pastry or biscuit products, whether or not containing cocoa: communion wafers, empty cachets of a kind suitable for pharmaceutical use, sealing wafers, dry pasta made of flour or starch, in sheets, and similar products.
33	Packaged toasted bread	1905.40.00.00 Rusks, toasted bread and similar toasted products
34	Flavored potato chips	2005.20.00.00 Potatoes, cooked or preserved (except in vinegar or acetic acid), unfrozen
35	Potato chips without added flavors	2005.20.00.00 Potatoes, cooked or preserved (except in vinegar or acetic acid), unfrozen
36	Wheat flour-based snacks	1905.90.90.00 Bakery, pastry or biscuit products, whether or not containing cocoa: communion wafers, empty cachets of a kind suitable for pharmaceutical use, sealing wafers, dry pasta made of flour or starch, in sheets, and similar products.
37	Pork-rind style snacks	2301.10.10.00 Pork rinds
38	Vegetable pastes	2103.90.90.00 Preparations for sauces and prepared sauces, condiments and seasonings, mixes
39	Plantain and/or yucca	2008.99.90.00 Fruits and other edible parts of plants, prepared or preserved otherwise, even containing added sugar or other sweetening or alcohol, not elsewhere specified or included
40	Wheat flour-based products	1905.90.90.00 Bakery, pastry or biscuit products, whether or not containing cocoa: communion wafers, empty cachets of a kind suitable for pharmaceutical use, sealing wafers, dry pasta made of flour or starch, in sheets, and similar products.
41	Yucca starch-based baked products	1905.90.90.00 Bakery, pastry or biscuit products, whether or not containing cocoa: communion wafers, empty

		cachets of a kind suitable for pharmaceutical use, sealing wafers, dry pasta made of flour or starch, in sheets, and similar products.
42	Cream cheese	0406.10.00.00 Fresh cheese (not mature), including whey and cottage cheese.
43	Fresh country-style cheese	0406.10.00.00 Fresh cheese (not mature), including whey and cottage cheese.
44	Fresh spun paste style cheese	0406.10.00.00 Fresh cheese (not mature), including whey and cottage cheese.
45	Sausage	1601.00.00.00 Sausages and similar products made with meat, offal or blood; food preparations based on these products
46	Seasoned cold cut	1601.00.00.00 Sausages and similar products made with meat, offal or blood; food preparations based on these products
47	Soy sauce-based mixed sauces	2103.90.00.00 Preparations for sauces and prepared sauces, condiments and seasonings, mixes; mustard flour and prepared mustard
48	Soy sauce	2103.10.00.00 Soy sauce
49	Tomato sauce	2103.20.00.00 Ketchup and other tomato sauces
50	Tomato-derived sauces	2002.90.00.00, Tomatoes prepared or preserved (except in vinegar or acid)
51	Tomato-containing sauces	2002.90.00.00, Tomatoes prepared or preserved (except in vinegar or acid)
52	Vegetable-based sauces	2103.90.00.00 Preparations for sauces and prepared sauces, condiments and seasonings, mixes; mustard flour and prepared mustard
53	Emulsified sauces	2103.90.90.00 Preparations for sauces and prepared sauces, condiments and seasonings, mixes; mustard flour and prepared mustard
54	Non-emulsified sauces	2103.90.90.00 Preparations for sauces and prepared sauces, condiments and seasonings, mixes; mustard flour and prepared mustard
55	Sardines in oil	1604.13.20.00 Prepared and preserved fish, caviar and substitutes prepared with fish eggs, in oil

56	Sardines in tomato sauce	1604.13.10.00 Prepared and preserved fish, caviar and substitutes prepared with fish eggs, in tomato sauce
57	Dehydrated noodle soups	2104.10.20.00 Soups, stews or broths, prepared foods
58	Dehydrated soups	2104.10.20.00 Soups, stews or broths, prepared foods
59	Corn tortillas	1905.90.90.00 Bakery, pastry or biscuit products, whether or not containing cocoa: communion wafers, empty cachets of a kind suitable for pharmaceutical use, sealing wafers, dry pasta made of flour or starch, in sheets, and similar products.

TECHNICAL ANNEX NO. 2
MAXIMUM CONTENT OF SODIUM IN PRIORITIZED PROCESSED FOODS

No.	Prioritized processed food due to sodium content	Goal 1 (mg sodium / 100 g of product)	Goal 2 (mg sodium / 100 g of product)
1	Dehydrated bases	5,710	5,158
2	Dehydrated broths	21,600	18,000
3	Ground chicken sausage	690	632
4	Mixed-grain breakfast cereal	434	300
5	Extruded and expanded breakfast cereal	399	317
6	Rolled breakfast cereal	600	580
7	Chorizo	906	857
8	Packaged croutons	381	231
9	Extruded products without added flavors	760	567
10	Flavored extruded products	768	653
11	Crackers	934	847
12	Special crackers	641	635
13	Ham	931	846
14	Peanuts mixed with other nuts	455	320
15	Peanuts mixed with raisins	648	514
16	Salted and/or flavored peanuts	584	514
17	Sweet peanuts	370	237
18	Low-sodium peanuts	292	279
19	Japanese style peanuts	565	481
20	Butter	571	200
21	Industrial butter	500	400
22	Butter and spread (table and cooking)	786	643
23	Mayonnaise	733	500
24	Mixture to make flavored seasoning	19,896	16,321
25	Mixture to make textured seasoning	5,710	5,158
26	Snack mix without added flavors	700	613
27	Flavored snack mix	700	595
28	Bologna	934	912
29	Mustard	817	600
30	Packaged soft bread	311	286
31	Packaged bakery bread	500	475
32	Packaged sliced bread	487	462
33	Packaged toasted bread	646	603
34	Flavored potato chips	580	493
35	Potato chips without added flavors	450	398
36	Wheat flour-based snacks	1,200	900

37	Pork-rind style snacks	1,648	1,400
38	Vegetable pastes	1,264	912
39	Plantain and/or yucca	374	318
40	Wheat flour-based products	841	614
41	Yucca starch-based baked products	1,226	1,006
42	Cream cheese	504	479
43	Fresh country-style cheese	584	571
44	Fresh spun paste style cheese	467	443
45	Sausage	930	871
46	Seasoned cold cut	974	820
47	Soy sauce	4,658	2,958
48	Soy sauce-based mixed sauces	1,975	1,786
49	Tomato sauce	1,133	867
50	Tomato-derived sauces	606	416
51	Tomato-containing sauces	600	337
52	Vegetable-based sauces	2,400	1,600
53	Emulsified sauces	733	500
54	Non-emulsified sauces	1,950	1,087
55	Sardines in oil	506	481
56	Sardines in tomato sauce	367	323
57	Dehydrated noodle soups	2,442	2,225
58	Dehydrated soups and creams	4,916	4,198
59	Corn tortillas	578	497

Resolution 2013 of 2020 (Original)

REPUBLICA DE COLOMBIA



MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
RESOLUCIÓN NÚMERO 10002013 DE 2020

(- 9 NOV 2020)

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

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

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

CONSIDERANDO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

Capítulo I

Objeto, campo de aplicación y definiciones

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Crouton envasado. Trozo pequeño de pan tostado.

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

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

= 9 NOV 2020

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 9 NOV 2020

RESOLUCIÓN NÚMERO 0002013 DE 2020 HOJA No 6

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 9 NOV 2020

RESOLUCIÓN NÚMERO 0002013 DE 2020 HOJA No 7

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Capítulo II

Contenidos máximos de sodio y requisitos de etiquetado

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

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

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

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

Capítulo III

Evaluación de la conformidad

Artículo 6. Certificado de conformidad de producto. De acuerdo con lo señalado en el Capítulo VII y la Sección 1 del Capítulo VIII del Título I de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, y los postulados del numeral 6.1 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio (OMC), previamente a la puesta en circulación o importación de los productos, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos exigidos en el artículo 4 y bajo el esquema enunciado en el artículo 7 del presente reglamento técnico.

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

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

Artículo 7. Esquema de certificación de producto. Los certificados de conformidad de producto deberán ser emitidos conforme a uno de los siguientes esquemas de certificación, acorde con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067 o la que la modifique o sustituya.

El importador o fabricante nacional podrá optar por los siguientes esquemas aquí descritos, de común acuerdo con el organismo de certificación acreditado, para obtener el respectivo certificado de conformidad:

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

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

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

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

Parágrafo. Una vez el país cuente con el primer ente certificador que haya obtenido su acreditación acorde a lo establecido en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17025 o por laboratorios acreditados por un organismo de acreditación extranjero perteneciente a los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (MRA) de la Cooperación Internacional de Acreditación Laboratorios- ILAC de la cual ONAC es signatario, se aceptará la declaración de conformidad de primera parte expedido por el fabricante, la cual será válida hasta por un periodo de veinticuatro (24) meses, vencido este plazo solo se aceptaran las certificaciones emitidas por los organismo de que trata el presente artículo.

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

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

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

9.2 Verificación contenidos de sodio. El cumplimiento de los requisitos técnicos especificados en el artículo 4 de esta resolución, se verificarán con base en el método analítico UNE-EN 15505:2008: "Productos alimenticios. Determinación de elementos traza. Determinación de sodio, magnesio y calcio por espectrometría de absorción atómica de llama (AAS) tras digestión en microondas".

Se aceptarán subsidiariamente los siguientes métodos equivalentes:

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

Capítulo IV Disposiciones finales

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

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

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

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

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

- 9 NOV 2020

RESOLUCIÓN NÚMERO 10002013 DE

2020

HOJA No 11

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

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

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

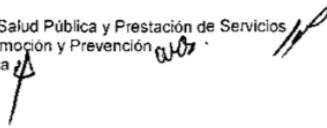
PUBLÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

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



FERNANDO RUIZ GÓMEZ
Ministro de Salud y Protección Social

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



- 9 NOV 2020

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

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

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

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

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

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

- 9 NOV 2020

RESOLUCIÓN NÚMERO 0002013 DE 2020 HOJA No 14

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

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

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

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

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

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

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

Attachments:

No Attachments