



## MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

**RESOLUCIÓN NÚMERO****DE 2017**

( )

Por la cual se establece 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

**EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL**

En ejercicio de sus atribuciones legales, especialmente de las conferidas por el artículo 488 literal f) de la Ley 09 de 1979, artículo 9 de la Ley 1355 de 2009, y artículo 2 del Decreto Ley 4107 de 2011 y,

**CONSIDERANDO**

Que de acuerdo con datos del Observatorio Nacional de Salud para 2013, las enfermedades del sistema circulatorio constituyen la primera causa general de muerte en Colombia a partir de los 15 años de edad, en particular las enfermedades isquémicas del corazón, enfermedades cerebrovasculares e hipertensivas, aportando el 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, siendo prevenibles a partir de la modificación de factores de riesgo derivados del consumo de alimentos.

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 de la Salud 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 Colombia adhirió en agosto de 2011 a la *Declaración de la Política de Prevención de las enfermedades cardiovasculares en las Américas, mediante la reducción de la ingesta de sal alimentaria en toda la población*, desarrollada por el Programa Regional de Enfermedades no Transmisibles de la Organización Panamericana de la Salud (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*.

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*

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

---

*servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)*

Que el artículo 488 literal f) de la Ley 9 de 1979 establece que el Ministerio de Salud, hoy Ministerio de Salud y Protección Social debe *“fomentar las acciones de prevención, diagnóstico precoz y tratamiento de las enfermedades crónicas no transmisibles y demás que modifiquen cualquier condición de salud en la comunidad”*.

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

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los Países Miembros podrán mantener, elaborar o aplicar reglamentos técnicos en materia de seguridad, protección a la vida, salud humana, animal, vegetal y protección al medio ambiente y, para tal fin, la Decisión Andina 562 de 2003 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 de acuerdo con lo señalado en el artículo 6 de la Ley 1480 de 2011, *“todo productor debe asegurar la idoneidad y seguridad de los bienes y servicios que ofrezca o ponga en el mercado, así como la calidad ofrecida, en ningún caso éstas sean inferiores o contravenir lo previsto en los reglamentos técnicos y medidas sanitarias o fitosanitarias”*, entendiéndose por tales, según el artículo *ib.* *“quien de manera habitual directa o indirectamente, diseñe, produzca, fabrique, ensamble o importe productos (...) sujetos a reglamento técnico y medidas sanitarias o fitosanitarias.”*

Que la presente resolución regula la obligación asignada al Ministerio de Salud y Protección Social, en el artículo 9 de la Ley 1355 de 2009 relativa a la definición de mecanismos para evitar el exceso en el consumo del sodio asociado a un riesgo para la salud humana.

Que en virtud de lo establecido en el artículo 9 *ib.*, el Ministerio de Salud y Protección Social formuló una estrategia nacional con el propósito de reducir el consumo de sal/sodio en la población, estrategia que comprende el conjunto unificado e integrado de acciones, a través de diferentes líneas de trabajo que incluye aspectos de regulación, información, educación, comunicación e investigación, entre otros, con la participación de la industria de alimentos.

Que la Resolución 1841 de 2013 expedida por este Ministerio adoptó el Plan Decenal de Salud Pública -2012-2021-, y en la *Dimensión Seguridad Alimentaria y Nutricional* señala como objetivo del componente del consumo, lograr que la población colombiana consuma una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada.

Que, en dicha regulación, se contempló como metas en la Dimensión de Vida Saludable y Condiciones no Transmisibles, disminuir el consumo de sal-sodio/persona/día y reducir en un 25% la hipertensión arterial en mayores de 25 años, a partir de las líneas

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

---

base que se definan respectivamente.

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 y de mayor contenido de sodio, así como la cantidad promedio/persona/día, y es así como a partir de dicha información, se priorizaron los alimentos cuya ingesta aportaba un mayor contenido de sodio.

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 y las limitaciones tecnológicas del uso de sodio en los productos priorizados.

Que, en cumplimiento de los Decretos 210 de 2003, 1844 de 2013 y 1595 de 2015, este Ministerio solicitó concepto previo al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo rindió el respectivo concepto a través de la Dirección de Regulación mediante XXXX en el sentido de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

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.

Que frente al proyecto de decreto se emitió el concepto de abogacía de la competencia de que trata el artículo 7 de la Ley 1340 de 2009, reglamentada por el Decreto 1074 de 2015 en el que el Superintendente Delegado para la Protección de la Competencia de la Superintendencia de Industria y Comercio mediante radicado de esa Entidad XXXX del XX de XX de 201XX, concluyó que "C) XXXX".

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, los plazos de cumplimiento para la reducción en alimentos priorizados 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 reducir la hipertensión arterial, así como las enfermedades no transmisibles asociadas a esta, y el objetivo legítimo de proteger la salud de la población colombiana.

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

**Artículo 2.** *Campo de aplicación.* Las disposiciones contenidas en el presente reglamento técnico aplican a los alimentos procesados destinados al consumo humano, priorizados en este reglamento por su contenido de sodio e indicados en la Tabla 1, que se procesan, importan y/o comercializan en el territorio nacional, y a las autoridades competentes que realizan inspección, vigilancia y control sobre dichas actividades.

Tabla 1: Alimentos priorizados objeto del presente reglamento técnico y sus subpartidas arancelarias indicativas.

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Subpartida Arancelaria
1	Atún en aceite	1604.14.10.00
2	Atún en agua	1604.14.10.00
3	Atún mixto	1604.14.10.00
4	Bases deshidratadas	2104.10.10.00
5	Caldos deshidratados	2104.10.20.00
6	Carne Molida de Pollo	1601.00.00.00
7	Cereal con mezcla y multiingredientes para el desayuno	1104.30.00.00
8	Cereal extruido y expandido para el desayuno	1104.30.00.00
9	Cereal laminado para el desayuno	1104.30.00.00
10	Chorizo	1601.00.00.00
11	Chorizo de Pollo	1601.00.00.00
12	Crouton envasado	1905.40.00.00
13	Extruidos de sabor natural	1904.10.00.00
14	Extruidos saborizados	1904.10.00.00
15	Galletas saladas	1905.90.10.00
16	Galletas saladas especiales	1905.90.10.00
17	Jamón	1602.41.00.00
18	Jamón de Pollo	1602.41.00.00
19	Maní con frutos secos	2008.19.90.00
20	Maní con pasas	2008.11.90.00
21	Maní con sal	2008.11.90.00
22	Maní dulce	2006.00.00.00 2008.11.90.00 1806.90.00.90
23	Maní light en sodio	2008.11.90.00

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

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Subpartida Arancelaria
24	Maní mezclado con otros componentes	2008.19.90.00 2008.11.90.00
25	Maní tipo japonés	2008.11.90.00
26	Mantequilla	0405.10.00.00
27	Margarina Industrial	1510.17.10.00
28	Margarina y esparcible para mesa y cocina	1510.17.10.00
29	Mayonesa	2103.90.00.00
30	Mixtos sabor natural	2005.20.00.00 2005.91.00.00 1602.49.00.00
31	Mixtos saborizados	2005.20.00.00 2005.91.00.00 2301.10.10.00
32	Mortadela	1601.00.00.00
33	Mortadela de Pollo	1601.00.00.00
34	Mostaza	2103.30.20.00
35	Pan blando envasado	1905.90.90.00
36	Pan de bollería envasado	1905.90.90.00
37	Pan tajado envasado	1905.90.90.00
38	Pan tostado envasado	1905.40.00.00
39	Papas fritas saborizadas	2005.20.00.00
40	Papas fritas sabor natural	2005.20.00.00
41	Pasabocas a base de harina de trigo	1905.90.90.00
42	Pasabocas tipo chicharrón	2301.10.10.00
43	Pastas vegetales	2103.90.90.00
44	Plátanos y/o yucas	2008.99.90.00
45	Productos de harina de trigo	1905.90.90.00
46	Productos horneados a base de almidón de yuca	1905.90.90.00
47	Queso crema	0406.10.00.00
48	Queso fresco tipo campesino	0406.10.00.00
49	Queso fresco tipo pasta hilada	0406.10.00.00
50	Salchicha	1601.00.00.00

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

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Subpartida Arancelaria
51	Salchicha de Pollo	1601.00.00.00
52	Salchichón	1601.00.00.00
53	Salchichón de pollo	1601.00.00.00
54	Salsa de soya	2103.10.00.00
55	Salsa de tomate	2103.10.90.00
56	Salsas derivadas de Tomate	2002.10.90.00
57	Salsas con tomate	2002.10.90.00
58	Salsas de base vegetal	2103.90.90.00
59	Salsas emulsificadas	2103.90.90.00
60	Salsas no emulsificadas	2103.90.90.00
61	Sardina en aceite	1604.20.13.00
62	Sardina en salsa de tomate	1604.13.10.00
63	Sazonadores saborizadores deshidratados	2103.90.20.00
64	Sazonadores texturizadores deshidratados	2103.90.20.00
65	Sopas con pasta para hidratar	2104.10.20.00
66	Sopas y cremas deshidratadas	2104.10.20.00
67	Tortillas de maíz	1905.90.90.00

**Parágrafo 1.** Las partidas y subpartidas arancelarias aquí incluidas son indicativas y los productos objeto de la presente resolución que no se clasifiquen en alguna de estas subpartidas deben cumplir con el presente reglamento técnico, de acuerdo con las definiciones del artículo 3 de este acto.

**Parágrafo 2.** En el marco del artículo 9 de la Ley 1355 de 2010 y de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio, este Ministerio podrá ampliar el listado de alimentos procesados priorizados para reducción de su contenido en sodio, de acuerdo con la evidencia existente.

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

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

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

- 3.2. **Atún en aceite:** Producto que cumpla con la definición de la Resolución 0148, de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, envasado únicamente en aceite vegetal.
- 3.3. **Atún en agua:** Producto conforme a la definición de la Resolución 0148 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, envasado únicamente en agua.
- 3.4. **Atún mixto o preparaciones de atún en conserva:** Producto que cumpla con el numeral 4.2 y/o 4.3 del artículo 4 de la Resolución 0148 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.
- 3.5. **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...”.
- 3.6. **Caldo deshidratado:** Producto de conformidad con lo establecido en la Resolución 14712 de 1984, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.
- 3.7. **Carne molida de pollo:** Producto 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 que requiere cocción.
- 3.8. **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.
- 3.9. **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.
- 3.10. **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”.
- 3.11. **Chorizo:** Producto de conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, excepto los madurados, cuya materia prima principal sea carne de bovinos o porcinos.
- 3.12. **Chorizo de pollo:** Producto en conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, elaborado a partir de carne de pollo únicamente.
- 3.13. **Crema deshidratada:** Producto de conformidad con lo establecido en la Resolución 14712 de 1984, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

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

---

- 3.14. Crouton envasado.** Trozo pequeño de pan tostado.
- 3.15. Extruidos de sabor natural.** 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.
- 3.16. 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.
- 3.17. 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.
- 3.18. Galletas saladas especiales.** Producto que contiene por lo menos un 25% menos de sodio en relación al contenido de las galletas saladas.
- 3.19. Jamón:** Producto en conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, excepto los madurados, cuya materia prima principal sea carne de bovinos o porcinos.
- 3.20. Jamón de pollo:** Producto en conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, elaborado a partir de carne de pollo únicamente.
- 3.21. Maní con sal.** Fruto seco que se consume tostado envasado o no en forma de grano entero o partido con adición de sal.
- 3.22. Maní dulce.** Maní confitado, maní recubierto con chocolate y maní con miel.
- 3.23. Maní tipo japonés.** Maní cubierto con mezcla de harina de trigo y otros ingredientes que le confieren sabor salado.
- 3.24. Maní light en sodio.** Producto cuyo contenido de sodio se ha reducido a menos de un 50% comparado con el alimento de referencia.
- 3.25. Maní con frutos secos.** Maní mezclado con otros frutos secos como almendras, marañones, avellanas, castañas, nueces del Brasil, macadamia, pecanas, nueces del nogal, pistachos, semillas de calabaza, semillas de girasol, *walnut* o piñones (*pine nuts*).
- 3.26. Maní con pasas.** Maní mezclado con uvas, las cuales fueron sometidas a un proceso de deshidratación.
- 3.27. Maní mezclado con otros componentes.** Incluye mezclas de maní con sal, cereal recubierto con chocolate o con sucedáneo de chocolate y almendras; mezcla de maní, almendras y nuez de macadamia; maní con arándanos /mezcla



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

---

de maní, almendras, marañón, trozos de chocolate; maní con ajonjolí; maní con sal, maíz tostado, maní confitado, almendras y arándanos, entre otros.

- 3.28. **Margarina industrial:** producto de conformidad a lo establecido en la Resolución 2154 de 2012 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.
- 3.29. **Margarina y esparcible para mesa y cocina:** productos de conformidad con lo establecido en la Resolución 2154 de 2012 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.
- 3.30. **Mantequilla:** Producto de conformidad con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.
- 3.31. **Mayonesa.** Producto que cumpla con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, y aderezos tipo mayonesa.
- 3.32. **Meta de reducción.** Contenido máximo de sodio que deben tener los alimentos priorizados enumerados en la tabla No. 1 del presente reglamento técnico.
- 3.33. **Mixtos sabor natural.** 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.
- 3.34. **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.
- 3.35. **Mortadela:** Producto en conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, cuya materia prima principal sea carne de bovinos o porcinos.
- 3.36. **Mortadela de pollo.** Producto en conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, elaborado a partir de carne de pollo únicamente.
- 3.37. **Mostaza.** Aderezos o salsas que cumplan con lo establecido por la Resolución 19021 de 1985, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, y demás salsas o aderezos que contengan semillas o harina de mostaza.
- 3.38. **Pan de bollería envasado.** Pieza esponjosa hecha con masa de harina y agua y cocida al horno. Como ingredientes de dicha masa están, entre otros la leche, manteca, huevos. Se incluye el pan tipo hamburguesa y tipo perro.
- 3.39. **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.

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

---

- 3.40. Pan tajado envasado.** Pan rebanado en porciones de igual tamaño y peso.
- 3.41. Pan tostado envasado.** Panes de fragilidad moderada, que se caracterizan por tener bajo contenido de humedad, cuya estructura y textura es crocante.
- 3.42. Papas fritas sabor natural.** 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.
- 3.43. 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.
- 3.44. 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.
- 3.45. 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.
- 3.46. Pastas vegetales:** Producto de conformidad con lo establecido en la Resolución 4241 de 1991 o la norma que lo modifique o sustituya.
- 3.47. 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.
- 3.48. 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.
- 3.49. 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.
- 3.50. Queso 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.
- 3.51. 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, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, blando, untable, y sin corteza.
- 3.52. Queso 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, blanco, blando, que durante su elaboración es sometido a proceso de prensado.

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

---

- 3.53. 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 o porcinos.
- 3.54. Salchicha de pollo.** Producto en conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique o sustituya, elaborado a partir de carne de pollo únicamente.
- 3.55. 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 o porcinos.
- 3.56. Salchichón de pollo.** Producto en conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique o sustituya, elaborado a partir de carne de pollo únicamente.
- 3.57. Salsas con tomate.** Salsas o aderezos que contienen tomate, salsas, puré o concentrado de tomate, no definidas en la Resolución 15790 de 1984 o la norma que lo modifique o sustituya.
- 3.58. Salsas de tomate:** Productos de conformidad con lo establecido en la Resolución 15790 de 1984 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.
- 3.59. Salsas de base vegetal.** Salsas elaboradas a partir de las especias clasificadas en las Resolución 4241 de 1991 o la norma que lo modifique o sustituya, que no corresponden a la definición de pastas vegetales establecida en la misma Resolución. Se incluyen las salsas de ají o ajo.
- 3.60. Salsa de soya.** Salsa o aderezo líquido, que se obtiene a partir de la fermentación de los granos de soja y/o por la hidrólisis de los granos de soja u otras fuentes de proteínas vegetales para producir un extracto de soja para el proceso ulterior de la salsa de soja dulce o la salsa de soja salada.
- 3.61. Salsas derivadas de tomate:** Productos de conformidad con lo establecido en la Resolución 15790 de 1984 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.
- 3.62. Salsas emulsificadas:** salsas y aderezos a base de, total o parcialmente, una emulsión de agua en grasa o aceite.
- 3.63. Salsas no emulsificadas:** salsas y aderezos a base de agua, leche de coco o leche, con adición de especias o condimentos.
- 3.64. Sardinias en aceite:** Producto enlatado preparado con las especias que se enumeran en el artículo 4 de la Resolución 0337 de 2006, o la norma que lo modifique o sustituya, y envasado en aceite vegetal comestible.
- 3.65. Sardina en salsa de tomate:** Producto enlatado preparado con las especias que se enumeran en el artículo 4 de la Resolución 0337 de 2006, o la norma que lo modifique o sustituya, y envasado en salsa de tomate.

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

- 3.66. Sazonador 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.
- 3.67. Sazonador 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.
- 3.68. Sopa deshidratada:** Producto de conformidad con lo establecido en la Resolución 14712 de 1984, o la norma que lo modifique o sustituya.
- 3.69. 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”.
- 3.70. Tolerancia analítica.** Máxima diferencia entre la concentración solicitada y la concentración real obtenida en la preparación de la mezcla o producto.
- 3.71. 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.
- 3.72. 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, así como los plazos fijados para su cumplimiento, se establecen en la Tabla 2, del presente artículo, así:

**Tabla 2.** Contenidos máximos de sodio y plazos de cumplimiento para la reducción del contenido de sodio en alimentos priorizados por su contenido de sodio.

No.	Alimento priorizado por su contenido de sodio	Meta 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)
1	Atún en aceite	346	327
2	Atún en agua	316	100
3	Atún mixto	298	241

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

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)
4	Bases deshidratadas	5710	5158
5	Caldos deshidratados	21600	18000
6	Carne Molida de Pollo	690	632
7	Cereal con mezcla y multiingredientes	339	205
8	Cereal extruido y expandido	399	317
9	Cereal laminado	600	580
10	Chorizo	916	831
11	Chorizo de Pollo	846	666
12	Crouton envasado	381	231
13	Extruidos de sabor natural	760	491
14	Extruidos saborizados	768	616
15	Galletas saladas	934	847
16	Galletas saladas especiales	641	635
17	Jamón	1000	887
18	Jamón de Pollo	835	746
19	Maní con frutos secos	455	265
20	Maní con pasas	648	514
21	Maní con sal	584	514
22	Maní dulce	370	237
23	Maní light en sodio	292	279
24	Maní mezclado con otros componentes	175	86
25	Maní tipo japonés	448	424
26	Mantequilla	571	200
27	Margarina Industrial	500	400
28	Margarina y esparcible para mesa y cocina	786	643
29	Mayonesa	733	500
30	Mixtos sabor natural	700	613
31	Mixtos saborizados	654	557
32	Mortadela	910	862

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

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)
33	Mortadela de Pollo	945	923
34	Mostaza	817	600
35	Pan blando envasado	311	286
36	Pan de bollería envasado	500	475
37	Pan tajado envasado	487	462
38	Pan tostado envasado	646	603
39	Papas fritas saborizadas	548	501
40	Papas fritas sabor natural	398	325
41	Pasabocas a base de harina de trigo	1200	900
42	Pasabocas tipo chicharrón	1648	1400
43	Pastas vegetales	1264	912
44	Plátanos y/o yucas	374	287
45	Productos de harina de trigo	841	614
46	Productos horneados a base de almidón de yuca	1226	1006
47	Queso crema	458	387
48	Queso fresco tipo campesino	571	466
49	Queso fresco tipo pasta hilada	467	425
50	Salchicha	950	853
51	Salchicha de Pollo	928	785
52	Salchichón	947	872
53	Salchichón de Pollo	1040	806
54	Salsa de tomate	1133	867
55	Salsa de soya	3400	2536
56	Salsas derivadas de tomate	606	416
57	Salsas con tomate	600	337
58	Salsas de base vegetal	2400	1600
59	Salsas emulsificadas	733	500
60	Salsas no emulsificadas	1950	1087
61	Sardina en aceite	506	481

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

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)
62	Sardina en salsa de tomate	367	323
63	Sazonadores saborizadores	19896	16321
64	Sazonadores texturizadores	5710	5158
65	Sopas con pasta para hidratar	2442	2225
66	Sopas y cremas deshidratadas	4916	4198
67	Tortillas de maíz	497	416

**Parágrafo 1.** Los alimentos indicados bajo los números 12, 36, 37, 38 y 39 de la Tabla 2 del presente artículo, 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.

**Parágrafo 2.** Los alimentos que a la fecha de entrada en vigencia del presente reglamento técnico tengan un contenido de sodio menor al establecido en dicha Tabla, no podrán aumentar dicho contenido.

**Artículo 5. Tolerancias analíticas.** Se establece como rango de tolerancia para el cumplimiento del contenido de sodio más o menos un 6% del valor establecido en la Tabla 2, del artículo 5 del presente reglamento técnico.

**Artículo 6. 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 100 gramos (g) de alimento y en porcentaje del valor diario de referencia, en sus etiquetas.

### **Capítulo III Evaluación de la Conformidad**

**Artículo 7. Procedimiento de Evaluación de la conformidad.** De acuerdo con lo señalado por el Decreto 1074 de 2015 modificado por el Decreto 1595 de 2015, o en la disposición que en esta materia lo modifique o sustituya, 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, mediante el cual se demuestre el cumplimiento de los requisitos descritos en los artículos 4 y 5 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 acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), cuyo alcance de su acreditación incluya el presente reglamento técnico.

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

---

2. A través de un organismo de certificación extranjero, acreditado por un organismo de acreditación reconocido en el marco de los acuerdos de reconocimiento multilateral de los que haga parte el ONAC, 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, que se encuentre vigente.

**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 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 certificado en la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17025. 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.

**Parágrafo 3.** Los requisitos mínimos de etiquetado contenidos en el artículo 6 se verificarán mediante inspección visual. Para el caso del cumplimiento de los requisitos técnicos especificados en el artículo 4, se verificarán con base en el método analítico UNE-EN 15505:2008 o versión posterior: "*Productos alimenticios. Determinación de elementos traza. Determinación de sodio, magnesio y calcio por espectrometría de absorción atómica de llama (AAS) tras digestión en microondas*".

**Artículo 8. 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 aquí descrito, de común acuerdo con el organismo de certificación acreditado, para obtener el respectivo certificado de conformidad:

- **Esquema 3:** Este Esquema incluye el ensayo/prueba y la vigilancia de fábrica. Se efectúa la vigilancia en fábrica y se evalúan muestras de producto extraídas del punto de producción con el fin de verificar la continuidad de la conformidad.

**Parágrafo.** Los certificados de conformidad expedidos con anterioridad a la entrada en vigencia del presente reglamento serán válidos hasta la fecha que tenga establecida su validez, siempre y cuando cumpla con lo establecido en el presente reglamento técnico. Vencido el mismo, los interesados deben obtener un nuevo certificado de conformidad con lo establecido en el presente reglamento técnico.



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

---

**Artículo 9.** *Documento para demostrar 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 expedido por un organismo de certificación acreditado por el ONAC, en observancia de lo establecido en el Decreto 1074 de 2015 – Decreto Único Reglamentario del Sector Industria y Turismo, y al esquema de certificación enunciado en el artículo 8 del presente reglamento técnico, ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) cuando le sea requerido.

#### **Capítulo IV** **Responsabilidad, inspección, vigilancia y control**

**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 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.

**Artículo 11.** *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.

**Artículo 12.** *Responsabilidad.* Las personas naturales o jurídicas que se dediquen al procesamiento, comercialización y/o importación de los alimentos procesados priorizados por su contenido de sodio serán responsables del cumplimiento de los requerimientos sanitarios contemplados en la reglamentación sanitaria y de lo dispuesto en el presente reglamento técnico.

#### **Capítulo V** **Disposiciones finales**

**Artículo 13.** *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.

**Artículo 14.** *Transitorio.* Se establecen las siguientes disposiciones transitorias:

- 14.1 Los contenidos máximos de sodio correspondientes al Año 1 de la Tabla 2 serán exigidos por la autoridad sanitaria competente a partir de los doce (12) meses de la entrada en vigencia del presente reglamento.

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

---

14.2 Los contenidos máximos de sodio correspondientes al Año 3 de la Tabla 2, serán exigidos a partir de los treinta y seis (36) meses, contados a partir de la entrada en vigencia del presente reglamento.

**Parágrafo.** Mientras se surten los plazos señalados en el presente artículo se aplicará lo dispuesto en el artículo 8 numeral 8.1.3 de la Resolución 333 de 2011 expedida por este Ministerio.

**Artículo 15. Notificación.** El presente reglamento técnico será notificado a través del punto de contacto MSF/OTC (Medidas Sanitarias y Fitosanitarias/Obstáculos Técnicos al Comercio) del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a los países integrantes de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

**Artículo 16. Vigencia y derogatorias.** De conformidad con el numeral 5 del artículo 9 de la Decisión Andina 562 de 2003, el presente reglamento técnico que se establece con esta resolución empezará a regir a los doce (12) meses siguientes de la fecha de su publicación y deroga numeral 8.1.3 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.

### **PUBLÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Bogotá, D. C., a los

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