

RESOLUCIÓN 333 DE 2011

(febrero 10)

Diario Oficial No. 47.984 de 15 de febrero de 2011

Ministerio de la Protección Social

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

El Ministro de la Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en las Leyes 09 de 1979, 170 de 1994, y el Decreto-ley 205 de 2003, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, dispone: “(...) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovechamiento a consumidores y usuarios (...)”.

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprueba “el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, 'el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio' que reconoce la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de las cuales se encuentran los reglamentos técnicos”.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los Reglamentos Técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional; la protección de la salud o seguridad humana; de la vida; la salud animal; vegetal; del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Que de acuerdo a lo señalado en los artículos 9º, 11, 23 y 24 del Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables por las condiciones de calidad o idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento.

Que el Decreto 1112 de 1996 crea el Sistema Nacional de Información sobre Medidas de Normalización y Procedimientos de Evaluación de la Conformidad y dicta normas para armonizar la expedición de reglamentos técnicos.

Que con base en lo establecido en el Decreto 2522 de 2000, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Resolución 03742 de 2001 señalando los criterios y condiciones que deben cumplir para la expedición de reglamentos técnicos, de conformidad con lo previsto en el artículo 7° del Decreto 2269 de 1993, en virtud del cual los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico, deben cumplir con estos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen.

Que las directrices para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario se encuentran contenidas en la Decisión 562 de la Comunidad Andina y el procedimiento administrativo para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, medidas sanitarias y fitosanitarias en el ámbito agroalimentario, en el Decreto 4003 de 2004, todo lo cual fue tenido en cuenta en la elaboración de la presente resolución.

Que la información nutricional que contengan los empaques de los alimentos es un elemento de apoyo a las políticas de nutrición del país, y por lo tanto, se hace necesario establecer con el presente reglamento técnico los requisitos en materia de rotulado nutricional como medida de protección al consumidor.

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución, fue notificado a la Organización Mundial del Comercio – OMC, mediante los documentos identificados con las asignaturas G/SPS/N/COL/124/Add.4 y G/TBT/N/COL/81/Add.4 del 21 y 28 de enero de 2010, respectivamente.

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, como una medida necesaria para garantizar la calidad e inocuidad del producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

Que en mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

TÍTULO I.

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.

Artículo 1°. *Objeto.* La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada.

Artículo 2°. *Campo de aplicación.* Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución aplican a los alimentos para consumo humano envasados o empacados, en cuyos rótulos o etiquetas se declare información nutricional, propiedades nutricionales, propiedades de salud, o cuando su descripción produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud.

Parágrafo. El presente reglamento técnico no aplica a los alimentos de fórmula para niños lactantes, los cuales deben cumplir con lo establecido en la Resolución 11488 de 1984 o, las disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

TÍTULO II.

CONTENIDO TÉCNICO.

CAPÍTULO I.

Definiciones.

Artículo 3°. *Definiciones.* Para efectos de la presente resolución se establecen las siguientes definiciones:

Azúcar. Para efectos de declaración de nutrientes se entenderá el término “azúcar” como la Sacarosa obtenida de la caña de azúcar o la remolacha.

Azúcares. Carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes naturalmente en los alimentos o adicionados al mismo.

Carbohidratos total o totales. Todos los mono, di, oligo y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento.

Carbohidratos disponibles. Total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria y polialcoholes.

Colesterol. Sustancia tipo esterol presente en las grasas de origen animal.

Declaración de nutrientes. Relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

Declaración de propiedades nutricionales. Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, incluyendo pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra dietaria, así como, su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales: la mención de sustancias en la lista de ingredientes; la mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional, ni la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en el rótulo o etiqueta.

Declaración de propiedades de salud. Cualquier representación que declare, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento o un constituyente/componente de dicho alimento, y la salud.

Dieta. Alimentación habitual de una persona o población.

Fibra dietaria o dietética. Son carbohidratos, análogos de carbohidratos y lignina, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del tracto gastrointestinal de los humanos. La fibra dietaria puede ser soluble o insoluble.

Fibra soluble. La fracción de la fibra dietaria soluble en agua.

Fibra insoluble. Es la fracción de la fibra dietaria que es insoluble en agua.

Grasa total. Sumatoria de Grasa Saturada, Grasa Monoinsaturada, Grasa Poliinsaturada (incluidas las Grasas Trans).

Grasas o lípidos. Sustancias insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos, constituidas especialmente por ésteres de los ácidos grasos. Este término incluye triglicéridos, fosfolípidos, glicolípidos, ceras y esteroides.

Ácidos grasos esenciales. Ácidos grasos que requiere y no puede sintetizar el organismo humano, por lo que deben ser suministrados en la dieta. Los ácidos grasos esenciales son linoleico y alfa-linolénico.

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

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

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

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

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

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

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

Nutriente esencial. Nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud.

Plato principal de una comida. Es una preparación o combinación de alimentos que hace una contribución significativa a una comida, de tal forma que la porción declarada sea mayor a 180 g y su contenido no es menor de 40 g para cada uno de por lo menos dos (2) alimentos diferentes de dos (2) de los siguientes cuatro (4) grupos:

– Pan, Cereal, Arroz y Pastas.

– Frutas y verduras.

– Leche, yogur y quesos.

– Carnes, aves, pescados, huevos, nueces y leguminosas.

El alimento debe ser presentado de una manera que pueda ser reconocido como un plato principal, es decir, no como una bebida o postre.

Porcentaje de valor diario (%VD). El aporte que hace al valor de referencia un determinado nutriente presente en un alimento, expresado en porcentaje.

Porción. Una “porción” o el “tamaño de una porción” es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o por niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, que debe declararse en la etiqueta y se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento. La porción del alimento que se declare en la etiqueta debe determinarse a partir de la cantidad de referencia del alimento normalmente consumida en una ocasión o porción de consumo habitual, cuya lista figura en el anexo del presente reglamento.

Prebióticos. Oligosacáridos y polisacáridos no digeribles que favorecen un crecimiento selectivo de bacterias benéficas dentro del intestino, modificando favorablemente el balance microbiano.

Probióticos. Cultivos vivos de microorganismos, generalmente bacterias, que sobreviven al tránsito a través de las partes superiores del intestino, y particularmente al ambiente ácido del

estómago, adhiriéndose y colonizando el intestino y modificando favorablemente el balance microbiano.

Producto tipo comida. Es el alimento que hace una contribución significativa a la dieta total diaria, de tal forma que, la porción declarada sea mayor a 300 g y que contenga no menos de 3 porciones de 40 g cada una, de alimentos o combinaciones de los mismos, a partir de 2 o más de los siguientes cuatro (4) grupos:

– Pan, Cereal, Arroz y Pastas.

– Frutas y verduras.

– Leche, yogur y quesos.

– Carnes, aves, pescados, huevos, nueces y leguminosas.

Proteína. Son polímeros de L-á aminoácidos unidos por enlaces peptídicos. Las proteínas se denominan simples cuando están constituidos únicamente por aminoácidos, y compuestas cuando incluyen otras sustancias como lípidos, carbohidratos, minerales, entre otros.

Rotulado o etiquetado nutricional. Toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento.

Simbióticos. Se entiende como la combinación de sustancias prebióticas con cultivos probióticos que se encuentran presentes en un mismo alimento.

Valores de referencia de nutrientes (VRN) o Valor de referencia. Nivel de ingesta diario de nutrientes recomendado para mantener la salud de la mayoría de las personas sanas de diferentes grupos de edad y estado fisiológico, utilizado para fines de rotulado nutricional.

Vitaminas. Sustancias orgánicas esenciales para el mantenimiento de la salud, crecimiento y funcionamiento corporal normal. Se requieren en pequeñas cantidades y no son fuente de energía.

CAPÍTULO II.

Condiciones generales.

Artículo 4°. *Alcance del rotulado o etiquetado nutricional.* Para efectos del presente reglamento, el rotulado o etiquetado nutricional comprende la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria, la cual incluye, las declaraciones de propiedades nutricionales y las declaraciones de propiedades de salud.

Artículo 5°. *Principios.* El rotulado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de los siguientes principios:

5.1 El rotulado nutricional no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto.

5.2 Los alimentos que presenten rotulado o etiquetado nutricional no deben dar a entender deliberadamente, afirmar o expresar que tienen alguna ventaja nutricional con respecto a los alimentos envasados que no se presenten así rotulados.

5.3 La información que se facilite a los consumidores en la declaración de nutrientes deberá ser veraz y tendrá por objeto suministrar un perfil adecuado de los nutrientes contenidos en el alimento y, que se considera, son de importancia nutricional. Esta información no deberá hacer creer al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debería comer para mantener su salud, antes bien, deberá dar a conocer las cantidades de nutrientes que contiene el producto.

Artículo 6°. *Prohibiciones.* En el rotulado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones:

6.1 De propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a partir de alimentos ordinarios o comunes no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos o que son menos benéficos.

6.2 De propiedades que no puedan comprobarse.

6.3 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para, aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico.

CAPÍTULO III.

Declaración de nutrientes.

Artículo 7°. *Aplicación de la declaración de nutrientes.* La declaración de nutrientes será obligatoria para todo alimento que declare cualquier tipo de información nutricional, propiedades nutricionales o de salud, o cuando su descripción en la etiqueta produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud.

Opcionalmente se podrá hacer la declaración de nutrientes en alimentos que no declaren propiedades nutricionales ni de salud, o no estén adicionados de nutrientes.

La declaración de nutrientes deberá cumplir las disposiciones del presente capítulo e incluirse en la tabla de información nutricional contemplada en el Capítulo VII del presente reglamento.

Artículo 8°. *Declaración y forma de presentación de los nutrientes.* En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.

8.1 Nutrientes de declaración obligatoria: Deberán declararse obligatoriamente en la tabla nutricional, el valor energético y las cantidades de los nutrientes que se indican a continuación:

8.1.1 Energía. El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por porción del alimento y adicionalmente puede expresarse en kilojulios (kj), salvo en los casos en que este valor energético se exprese utilizando el término “caloría/Caloría”. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) **Calorías totales:** Las “calorías totales” deben expresarse de 5 en 5 kcal, dentro del rango de 5 kcal a 50 kcal, y de 10 en 10 kcal para valores mayores a 50 kcal. Menos de 5 kcal por porción deben ser expresadas como “cero (0)”;

b) **Calorías de grasa:** Las “Calorías de grasa” deben expresarse de 5 en 5 kcal, dentro del rango de 5 kcal a 50 kcal, y de 10 en 10 kcal para valores mayores a 50 kcal. Cantidades por porción menores de 5 kcal deben ser expresadas como “cero (0)”. La declaración de las calorías de grasa no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0.5 g de grasa por porción. Si las

calorías de grasa no se declaran, deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión “No es una fuente significativa de calorías de grasa”.

Para la aplicación de los literales a) y b) del presente numeral se tendrá en cuenta lo siguiente:

1. La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos, proteínas y fibra dietaria, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla nutricional según los criterios del numeral 8.1.2.

2. Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano. Si la cantidad de calorías es mayor de 50 y el valor es exactamente la mitad del intervalo de 10 en 10, esta cantidad de calorías, se aproxima al número entero superior más cercano.

Por ejemplo: 23 calorías corresponden al rango entre 5 y 50 calorías; en este caso aplica el intervalo de 5 en 5, y el valor a expresar se aproxima a 25 calorías; 83 calorías corresponde a un valor mayor de 50 calorías; en este caso aplica el intervalo de 10 en 10, y el valor a expresar se aproxima a 80 calorías; 95 calorías es exactamente la mitad del intervalo de 90 a 100 calorías; en este caso el valor se aproxima a 100 calorías.

8.1.2 Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria: Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria deben expresarse en gramos por porción del alimento y en porcentaje del valor de referencia (%VD) de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) La cantidad de proteína debe expresarse con el número de gramos de proteína más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, se expresa “Contiene menos de 1 g” o “Menos de 1 g” o “< 1 g”; y si es menor a 0,5 g se expresa como cero “(0)”;

b) La cantidad de grasa o grasa total debe expresarse con el número de gramos de grasa más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y expresarse de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa por porción del alimento es menor de 0,5 g, se expresa como cero “(0)”. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, las cantidades de ácidos grasos monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol;

c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse de 0,5 g en 0,5 g para contenidos menores a 5 g y con el número de gramos más cercano a la unidad para contenidos mayores a 5 g. Si el contenido por porción es menor a 0,5 g de grasa saturada se expresa como cero “(0)”. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de

grasa total por porción, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol. Si la grasa saturada no es declarada deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión “No es una fuente significativa de grasa saturada”;

d) La cantidad de carbohidratos totales debe expresarse con el número de gramos de carbohidratos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, se expresa como “Contiene menos de 1 g” o “Menos de 1 g” o “< 1 g”; y si es menor de 0,5 g, se expresa como cero “(0)”;

e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse con el número de gramos de fibra dietaria más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, la declaración se expresa como “Contiene menos de 1 g” o “Menos de 1 g” o “< 1 g”; y si es menor a 0,5 g se expresa como cero “(0)”. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de fibra dietaria por porción. Si la fibra no se declara deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional la expresión “No es una fuente significativa de fibra”. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble;

f) El Porcentaje de Valor Diario (%VD) para proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra debe expresarse con el número entero más cercano a la unidad y se calcula a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla de Información Nutricional, según lo establecido en los literales a), b), c), d) y e) de este numeral. El Porcentaje de Valor Diario (%VD) para proteína puede ser omitido, excepto cuando se haga una declaración de propiedad nutricional relacionada con la proteína o se trate de un alimento para niños menores de 4 años.

8.1.3 Colesterol y sodio. Las cantidades de colesterol y sodio deben expresarse en miligramos por porción del alimento y en porcentaje del valor diario de referencia (%VD) de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) La cantidad de colesterol debe expresarse de 5 en 5 mg. Cuando el alimento contiene entre 2 mg y 5 mg la declaración se expresa como “menos de 5 mg” o “< 5 mg”; si la cantidad es menor de 2 mg la declaración se expresa como “cero (0)”. La declaración de colesterol no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 2 mg de colesterol por porción, a excepción del caso en que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol; en este caso el colesterol se declarará como cero (0). Si el colesterol no es declarado, deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión “No es una fuente significativa de colesterol”;

b) La cantidad de sodio debe expresarse de 5 en 5 mg para cantidades entre 5 mg y 140 mg y de 10 en 10 mg para cantidades superiores a 140 mg. Cuando el alimento contiene menos de 5 mg de sodio por porción, se declara como cero “(0)”.

El porcentaje de Valor Diario (%VD) para colesterol y sodio deben expresarse con el número entero más cercano a la unidad y se calcula a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla de Información Nutricional, según lo establecido en los literales a) y b) de este numeral.

8.1.4 Grasa trans y azúcares. Las cantidades de grasa trans y azúcares deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) La cantidad de grasa trans debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y expresarse de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa trans por porción de alimento es menos de 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)". La declaración de grasa trans no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por porción, a excepción del caso en que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol; en este caso la grasa trans se declarará como cero (0). Si la grasa trans no es declarada deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de grasa trans";

b) La cantidad de azúcares deben expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g por porción de alimento, la declaración se expresa como "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "< 1 g"; y si es menor a 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)". La declaración de azúcares no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de azúcar por porción, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarara como cero (0). La sola mención de estos nutrientes en la lista de ingredientes no debe interpretarse como una declaración o referencia. Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares".

8.1.5 Vitamina A, vitamina C, hierro y calcio. Las cantidades de vitamina A, vitamina C, hierro y calcio, deben expresarse con el número entero más cercano a la unidad en Porcentajes del Valor Diario (%VD) por porción del alimento y en intervalos de 2%, desde el 2% hasta e incluyendo el 10% del valor de referencia; en intervalos de 5% desde el 10% hasta e incluyendo el 50%, y en intervalos de 10% para valores superiores al 50% del valor de referencia. La declaración de vitamina A, vitamina C, hierro y calcio no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de..." o "No es una fuente significativa de..." seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran.

8.1.6 Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina C, hierro y calcio. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina C, hierro y calcio se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento. Estas vitaminas y minerales deben expresarse con el número entero más cercano a la unidad en Porcentajes del Valor Diario (%VD) por porción del alimento y en

intervalos de 2%, desde el 2% hasta e incluyendo el 10% del valor de referencia; en intervalos de 5% desde el 10% hasta e incluyendo el 50%, y en intervalos de 10% para valores superiores al 50% del valor de referencia.

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

8.2.1 Calorías de grasa saturada. Las calorías de grasas saturadas, deben figurar inmediatamente debajo de la declaración de calorías de grasa, y expresarse de 5 en 5 kcal dentro del rango de 5 kcal a 50 kcal, y de 10 en 10 kcal para valores superiores a 50 kcal. Cantidades menores de 5 kcal por porción del alimento pueden ser expresadas como “cero (0)”.

Para la declaración de calorías de grasa saturada se tendrá en cuenta la aproximación matemática al número entero más cercano en el rango correspondiente, de forma similar a la señalada en el numeral 8.1.1 para calorías totales y calorías de grasa.

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

a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa monoinsaturada por porción de alimento es menos de 0,5 g, la declaración se expresa como cero “(0)”;

b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa poliinsaturada por porción de alimento es menos de 0,5 g, la declaración se expresa como cero “(0)”;

c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, la declaración se expresa como “Contiene menos de 1 g” o “Menos de 1 g” o “< 1 g”; y si es menor de 0,5 g, se expresa como cero “(0)”;

d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, la declaración se expresa como

“Contiene menos de 1 g” o “Menos de 1 g” o “< 1 g”; y si es menor de 0,5 g, se expresa como cero “(0)”;

e) La cantidad de polialcoholes debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g por porción de alimento, la declaración se expresa como “Contiene menos de 1 g” o “Menos de 1 g” o “< 1 g”; y si es menor a 0,5 g, la declaración se expresa como cero “(0)”.

8.2.3 Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por porción del alimento y en porcentaje del valor diario de referencia (%VD) de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) La cantidad de potasio debe expresarse de 5 en 5 mg para cantidades entre 5 mg y 140 mg y de 10 en 10 mg para cantidades superiores a 140 mg. Cuando el alimento contiene menos de 5 mg de potasio por porción, se declara como cero “(0)”;

b) El porcentaje de Valor Diario (%VD) para potasio debe expresarse con el número entero más cercano a la unidad y se calcula a partir de la cantidad declarada en la tabla de Información Nutricional, según lo establecido en el literal a) de este numeral.

8.2.4 Vitaminas y minerales diferentes a la vitamina A, vitamina C, hierro y calcio presentes naturalmente en el alimento. Vitaminas y minerales diferentes a la vitamina A, vitamina C, hierro y calcio presentes naturalmente en el alimento se pueden declarar únicamente cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y se hallen en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento. Estas vitaminas o minerales deben expresarse con el número entero más cercano a la unidad en Porcentajes del Valor Diario (%VD) por porción del alimento y en intervalos de 2%, desde el 2% hasta e incluyendo el 10% del valor de referencia; en intervalos de 5% desde el 10% hasta e incluyendo el 50%, y en intervalos de 10% para valores superiores al 50% del valor de referencia.

8.3 Declaración de nutrientes en alimentos infantiles. Con excepción de los alimentos de fórmula para lactantes que se rigen por normas específicas de rotulado nutricional, la declaración de nutrientes en los alimentos infantiles cumplirá los siguientes requisitos:

a) Alimentos para niños menores de cuatro años: La tabla de información nutricional debe excluir la información de porcentajes de Valor Diario y las conversiones calóricas. Únicamente se declararán los porcentajes de valor diario de proteína, vitaminas y minerales a excepción del potasio;

b) Alimentos para niños menores de dos años: La tabla de información nutricional debe cumplir con lo señalado en el literal a) y, además, excluir las calorías de grasa, calorías de grasa saturada, y las cantidades de grasa saturada, grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada, grasa trans y colesterol;

c) Los alimentos indicados en los literales a) y b) deben presentar los nutrientes y sus valores cuantitativos en dos columnas separadas, y los porcentajes de valor diario, tal como se muestra en las Figuras Nos. 7 y 8 del Capítulo VII;

d) La forma de presentación de los valores cuantitativos de los nutrientes se realizará en concordancia a lo establecido en el artículo 8º, numerales 8.1 y 8.2.

8.4 Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:

8.4.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por porción del alimento, tal como se presenta en el envase de venta, o por envase si este contiene una sola porción y, opcionalmente se podrá declarar por 100 g o por 100 ml del alimento. Se puede incluir en forma adicional, la declaración de nutrientes por porción del alimento preparado o listo para el consumo, cuando para su consumo deba prepararse con la adición de leche, agua u otro líquido adecuado.

8.4.2 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información, tales como especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.

8.4.3 Para efectos de cumplimiento de los valores de nutrientes declarados en la Tabla Nutricional se establecen los siguientes criterios:

a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta;

b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías,

azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio se acepta un exceso no mayor del 20% sobre el valor declarado en la etiqueta;

c) Excesos razonables en el contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada sobre el valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura;

d) Deficiencias razonables en la cantidad de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio con respecto al valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura;

e) Los excesos o deficiencias razonables de los nutrientes declarados que se rigen por la Buenas Prácticas de Manufactura, deben ser justificadas teniendo en cuenta: vida útil, nivel de cuantificación e incertidumbre de los análisis, diverso grado de elaboración, inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto.

Los métodos analíticos utilizados deben ser apropiados para los ensayos correspondientes y, preferentemente, se utilizarán métodos publicados en normas internacionales, regionales o nacionales u organizaciones técnicas reconocidas.

8.4.4 En alimentos envasados en agua, salmuera o aceite, cuyo líquido normalmente no es consumido, la declaración de nutrientes debe hacerse con base en la masa escurrida o sólido drenado.

Artículo 9°. *Cálculo de energía y nutrientes.* El cálculo de energía se realiza con base en los valores reales de los nutrientes. Para el cálculo de energía y nutrientes se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

9.1 **Energía.** La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

| | |
|---------------------------|------------------|
| Carbohidratos disponibles | 4 kcal/g – 17 kJ |
| Proteínas | 4 kcal/g – 17 kJ |
| Grasas | 9 kcal/g – 37 kJ |
| Alcohol (Etanol) | 7 kcal/g – 29 kJ |
| Ácidos orgánicos | 3 kcal/g – 13 kJ |

a) Para fibra dietaria como inulina, psyllium, povidex, CMC y otras, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional;

b) Para polialcoholes como sorbitol, manitol, xilitol y otros, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional.

9.2 Proteínas. La cantidad de proteínas que ha de declararse, debe calcularse utilizando la fórmula siguiente: Proteína = contenido total de nitrógeno kjeldahl x 6,25, a no ser que se dé un factor diferente en normas internacionales o en el método de análisis para un alimento.

9.3 Carbohidratos Totales. Los carbohidratos totales se calculan por sustracción de la proteína, la grasa total, la humedad y la ceniza, de la masa total del alimento.

Artículo 10. *Tamaños y características de las porciones.* A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el rotulado nutricional y permitir al consumidor una mejor comprensión del contenido de nutrientes y su comparación con alimentos similares, toda declaración de un nutriente y su cantidad deben efectuarse con relación a una porción, de acuerdo con los siguientes requisitos:

10.1 El tamaño de la porción declarada en el rótulo o etiqueta de un alimento debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en el anexo que hace parte integral del presente reglamento.

10.2 Las medidas o unidades caseras comunes constituyen la base obligatoria para las declaraciones del tamaño de las porciones e incluyen: la taza; el vaso; la cucharada; la cucharadita; la rebanada o tajada; la fracción de la unidad; los recipientes comúnmente usados en la casa como la jarra, bandeja u otra medida casera común para envasar alimentos. En cuanto sea posible y apropiado, se debe utilizar como medida la taza, el vaso, la cucharada y la cucharadita; no obstante, en aquellos alimentos en los que no sea posible expresar una porción en estas medidas, se podrá utilizar como medida casera una rebanada, una fracción de la unidad, onzas o el número de unidades que más se aproxime a la cantidad de referencia.

10.3 La declaración del tamaño de la porción en medidas caseras comunes debe estar seguida, entre paréntesis, por la declaración de la equivalencia del sistema internacional de unidades, con base en los siguientes criterios:

a) Los líquidos deben ser declarados usando mililitros (ml) y cualquier otro alimento en gramos (g). Los gramos deben ser aproximados al número entero más cercano, con excepción de cantidades menores de 5 g. Para cantidades entre 2 g y 5 g los números se deben aproximar al 0,5 g más cercano y cantidades menores de 2 g deben ser aproximadas al 0,1 g más cercano;

b) El tamaño de las porciones puede ser declarado también en onzas (oz) y onzas fluidas (oz fl), en paréntesis, después de la medida del sistema internacional de unidades, separada por una línea diagonal, cuando otras medidas caseras comunes constituyen la declaración principal para la porción del alimento;

c) Para envases de porciones individuales no se requiere la declaración de la unidad del sistema internacional de unidades en paréntesis, excepto para productos cuyo rotulado nutricional sea declarado con base en el peso drenado o masa escurrida.

10.4 Declaración de las medidas caseras: Las medidas caseras deben expresarse de la siguiente forma:

a) Taza: Se expresa en incrementos de 1/4 o 1/3 de taza;

b) Cucharada: Se expresa como 1, 1 1/3, 1 1/2, 1 2/3, 2, o 3 cucharadas;

c) Cucharadita: Se expresa como 1/8, 1/4, 1/2, 3/4, 1, o 2 cucharaditas.

10.5 Número de porciones por envase: si un envase contiene más de una porción, el número de porciones que se declare en el rótulo o etiqueta puede ser expresado con el número entero más cercano y utilizar la palabra “aproximadamente” o su abreviación “aprox”. No obstante, se aceptan las siguientes excepciones:

a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano a 0,5 de la porción y la palabra “aproximadamente”. Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones;

b) Cuando la porción es calculada con base en los sólidos drenados y el número de porciones cambia debido a la variación natural del tamaño de la unidad (cerezas tipo Marrasquino, pepinillos encurtidos, entre otros), se puede declarar el número usual de porciones en un envase. Por ejemplo, “usualmente 5 porciones”.

10.6 Porciones de alimentos en unidades individuales (por ejemplo: galletas, panecillos, pan tajado, ponqué tajado): el tamaño de la porción será determinado de acuerdo con los siguientes criterios:

a) Si la unidad pesa el 50% o menos de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción será el número de unidades enteras que más se aproxima a la cantidad de referencia para esa categoría;

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

c) Si la unidad pesa por lo menos el 70%, pero menos del 200% de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción es una (1) unidad;

d) Si la unidad pesa el 200% o más que la cantidad de referencia, se puede declarar que la unidad es equivalente a una porción, siempre y cuando esa unidad pueda razonablemente ser consumida por una persona en una sola ocasión.

Se exceptúan de los anteriores criterios, los alimentos con variación natural de tamaños, tales como frutas en almíbar tipo conserva (cerezas marrasquino, brevas, duraznos), productos en escabeche, mariscos, pescados enteros y filetes de pescado y otros productos similares, en los cuales se debe declarar el tamaño de una (1) porción en peso que más se aproxime a la cantidad de referencia correspondiente.

10.7 Porciones de alimentos en unidades grandes normalmente divididos para su consumo (Ejemplos: tortas, pasteles, pizza): El tamaño de una porción es la rebanada o tajada, expresada como una fracción del total más cercana a la cantidad de referencia. Las rebanadas se pueden expresar como $1/2$, $1/3$, $1/4$, $1/5$, $1/6$, o fracciones más pequeñas que se pueden expresar dividiendo estos valores por 2 o 3. Se permite usar $1/8$, $1/12$ y $1/16$ pero no las fracciones $1/7$, $1/11$, $1/13$ y $1/14$.

10.8 Porciones de alimentos en presentaciones no contempladas en los numerales 10.6 y 10.7 (Ejemplos: harina, arroz, salsas en general, esparcibles, azúcar, margarina, cereal para desayuno), y productos tipo comida y plato principal de una comida:

a) El tamaño de una porción es la cantidad expresada en medidas caseras que más se aproxime a la cantidad de referencia del alimento;

b) Para productos tipo comida o plato principal de una comida, envasados en porciones individuales y cumpliendo con las disposiciones para porciones individuales, el tamaño de su porción, será el contenido comestible íntegro del envase;

c) Para productos tipo comida o plato principal de una comida, envasados en porciones múltiples, el tamaño de su porción será el calculado con base en la cantidad de referencia aplicable al producto, si este se encuentra en la lista de cantidad de referencia, o con base en las cantidades de referencia para los alimentos componentes del producto. Por ejemplo, harina, azúcar, cereal para desayuno.

10.9 Envases de porciones individuales: los productos alimenticios envasados y vendidos individualmente, con un contenido menor del 200% de la cantidad de referencia, son considerados como envases de porción individual y el contenido total del envase debe ser rotulado como una porción. No obstante, se aceptan las siguientes excepciones:

a) Cuando el alimento tiene una cantidad de referencia de 100 g, 100 ml, o mayor y el envase contiene más del 150% pero menos del 200% de la cantidad de referencia, el fabricante tiene la opción de declarar que el envase tiene una (1) o dos (2) porciones del alimento;

b) Cuando el envase vendido individualmente contiene 200% o más de la cantidad de referencia pueden ser etiquetados como una (1) sola porción, si el contenido completo del envase puede ser razonablemente consumido en una ocasión.

10.10 Envases de alimentos surtidos: para productos que contienen un surtido de porciones individuales o dos o más compartimentos, con un alimento diferente en cada compartimento, deben incluir el rotulado nutricional para cada variedad de alimento, por tamaño de porción, calculados con base en la cantidad de referencia correspondiente.

Artículo 11. *Equivalencias de las medidas caseras comunes.* Para la declaración del tamaño de las porciones se establecen las siguientes equivalencias con el sistema internacional de unidades:

1 cucharadita (cdta) = 5 ml

1 cucharada (cda) = 15 ml

1 taza = 200 o 240 ml

1 vaso = 200 o 240 ml

1 onza fluida (oz fl) = 30 ml

1 onza de peso (oz) = 28 g

Artículo 12. *Abreviaturas permitidas.* Para la declaración de energía, nutrientes y el tamaño de las porciones de que trata el presente capítulo, únicamente se permite el uso de las siguientes abreviaturas:

TABLA N° 1

| Energía y algunos nutrientes | Abreviatura permitida |
|--|-----------------------|
| Calorías de grasa | Cal grasa |
| Grasa total | Grasa |
| Grasa saturada/Ácidos grasos saturados | Grasa sat. |
| Grasa Trans/Ácidos Grasos Trans | Trans |
| Colesterol | Colest. |
| Carbohidratos Totales | Carb. Total |
| Fibra dietaria | Fibra |
| Vitamina | Vit. |

TABLA N° 2

| Tamaño de las porciones | Abreviatura permitida |
|-------------------------|-----------------------|
| Cucharadita | Cdta |
| Cucharada | Cda |
| Onza fluida | oz fl |
| Onza | Oz |
| Gramos | g |
| Mililitro | ml |

| | |
|----------------------|-----------|
| Tamaño de la porción | Porción |
| Porciones por envase | Porciones |
| Aproximadamente | Aprox. |

CAPÍTULO IV.

Valores diarios de referencia de nutrientes.

Artículo 13. *Valores diarios de referencia.* Para el cumplimiento del rotulado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de seis (6) meses y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

TABLA 3

Valores diarios de referencia de nutrientes

TABLA 3.1

Energía y Nutrientes

| Energía/Nutrientes | Unidad de Medida | Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años | Niños mayores de 4 años y adultos |
|----------------------|------------------|--|-----------------------------------|
| Energía /Calorías | Kcal | NE | 2 000 kcal |
| Grasa total | Gramos | NE | 65 g |
| Grasa saturada | Gramos | NE | 20 g |
| Grasa monoinsaturada | Gramos | NE | NE |
| Grasa poliinsaturada | Gramos | NE | NE |
| Colesterol, Máx. | Miligramos | NE | 300 mg |
| Sodio, Máx. | Miligramos | NE | 2 400 mg |
| Carbohidratos | Gramos | NE | 300 g |
| Fibra dietaria | Gramos | 19 g | 25 g |

| | | | |
|-----------|--------|------|------|
| Proteínas | Gramos | 18 g | 50 g |
|-----------|--------|------|------|

TABLA 3.2

Vitaminas y minerales

| Nutriente | Unidad de Medida | Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años | Niños mayores de 4 años y adultos |
|------------------------------|--------------------------------------|---|--|
| Vitamina A | Unidades Internacionales | 1332 UI | 5 000 UI |
| Vitamina C/ Ácido Ascórbico | Miligramos | 32 mg | 60 mg |
| Calcio | Miligramos | 385 mg | 1 000 mg |
| Nutriente | Unidad de Medida | Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años | Niños mayores de 4 años y adultos |
| Hierro | Miligramos | 12 mg | 18 mg |
| Vitamina D | microgramos/Unidades Internacionales | 5 ìg / 200 UI | 10 ìg / 400 UI |
| Vitamina E | miligramos/Unidades Internacionales | 3,85 mg / 6,26 UI | 20 mg / 30UI |
| Vitamina B1/Tiamina | Miligramos | 0,4 mg | 1,5 mg |
| Vitamina B2/Riboflavina | Miligramos | 0,45 mg | 1,7 mg |
| Niacina/Ácido nicotínico | Miligramos | 5 mg | 20 mg |
| Vitamina B6/Piridoxina | Miligramos | 0,4 mg | 2 mg |
| Ácido Fólico /Folacín/Folato | Microgramos | 115 ìg | 400 ìg |
| Vitamina B12/Cobalamina | Microgramos | 0,7 ìg | 6 ìg |
| Fósforo | Miligramos | 367 mg | 1 000 mg |
| Yodo | Microgramos | 110 ìg | 150 ìg |
| Magnesio | Miligramos | 77 mg | 400 mg |
| Zinc | Miligramos | 3 mg | 15 mg |
| Cobre | Miligramos | 0,28 mg | 2 mg |
| Manganeso | Miligramos | NE | 2 mg |
| Cromo | Microgramos | NE | 120 ìg |

| | | | |
|-------------------|-------------|---------|----------|
| Biotina | Microgramos | 66 ìg | 300 ìg |
| Ácido Pantoténico | Miligramos | 1,9 mg | 10 mg |
| Vitamina K | Microgramos | 14 ìg | 80 ìg |
| Molibdeno | Microgramos | NE | 75 ìg |
| Cloro | Miligramos | NE | 3400 mg |
| Selenio | Microgramos | 20 ìg | 70 ìg |
| Potasio | Miligramos | 1650 mg | 3 500 mg |
| Flúor | Miligramos | 0,7 mg | 3 mg |

NE: No Especificado para rotulado nutricional.

Parágrafo. Los valores diarios de referencia que no estén establecidos en el presente artículo o aquellos que deban ser modificados requiere la autorización previa por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima.

CAPÍTULO V.

Declaración de propiedades nutricionales.

Artículo 14. *Requisito.* Todo alimento que sea objeto de declaraciones de propiedades nutricionales debe cumplir con los requisitos exigidos para la declaración de nutrientes del presente reglamento. El uso de declaraciones de propiedades nutricionales debe cumplir lo siguiente:

14.1 Requisitos Generales:

14.1.1 Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos, grasas y los derivados de las mismas, fibra, sodio, vitaminas y minerales, para los cuales se han establecido valores diarios de referencia en el presente reglamento técnico, incluyendo azúcares, grasas trans, ácidos grasos omega-3 y grasas poliinsaturadas, monoinsaturadas e insaturadas que no tienen valor de referencia.

14.1.2 En el caso de otros nutrientes que no tienen valor diario de referencia, únicamente se podrán utilizar mensajes que directamente especifiquen la cantidad de nutriente por porción declarada en la etiqueta. Por ejemplo: “contiene (la cantidad en la unidad de medida

correspondiente) de nutriente X por porción”. El tamaño de letra de este tipo de mensajes deberá cumplir con lo establecido en el numeral 14.1.3 del presente artículo.

14.1.3 El tamaño de letra de los términos o descriptores utilizados para las declaraciones de propiedades nutricionales no podrá exceder más de dos veces el tamaño de las letras usadas en el nombre del alimento.

14.1.4 Si el alimento que es objeto de declaraciones de propiedades nutricionales, excede los niveles de nutrientes especificados en los literales a), b), c), del presente numeral, debe incorporar junto a la declaración de propiedad nutricional la siguiente leyenda: “*Ver Información Nutricional para (el nutriente excedido) y otros nutrientes*”, la cual debe ser fácilmente legible, en tipo de letra negrilla y de tamaño no menor al de las letras de la declaración del contenido neto. Los niveles de nutrientes por cantidad de referencia y por porción declarada en el rótulo o etiqueta son:

a) 13 g de grasa total; 5 g de grasa saturada; 60 mg de colesterol y 480 mg de sodio;

b) Para producto tipo comida: 26 g de grasa total; 8 g de grasa saturada; 120 mg de colesterol y 960 mg de sodio;

c) Para plato principal de una comida: 19,5 g de grasa total; 6 g de grasa saturada; 90 mg de colesterol y 720 mg de sodio.

14.1.5 En alimentos para niños menores de cuatro (4) años se permiten declaraciones de propiedades nutricionales únicamente relacionadas con vitaminas, minerales y proteína.

Artículo 15. *Tipos de declaraciones de propiedades nutricionales*. Las declaraciones de propiedades nutricionales son:

15.1 Declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes. Es la declaración que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento. Por ejemplo: “Buena fuente de calcio”, “Alto contenido de fibra y bajo en grasa”.

15.2 Declaración de propiedades comparativas. Es la declaración que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. Por ejemplo: “Reducido en grasa”, “Fortificado con calcio”.

Artículo 16. *Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes.* Las condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes son las siguientes:

16.1 La declaración debe utilizar los términos o descriptores que se ajusten al contenido del nutriente, fibra dietaria, colesterol o energía del alimento. No se podrá utilizar términos, descriptores o sinónimos diferentes a los permitidos en el presente reglamento.

16.2 El uso de los términos “libre”, “bajo” implica que el alimento ha sido modificado en alguna manera, en comparación con otros alimentos del mismo tipo y por consiguiente, se podrán utilizar los términos “bajo” o “libre” únicamente en alimentos que han sido especialmente procesados, modificados o formulados, con el fin de disminuir o remover una cantidad de un nutriente presente en el alimento. Por ejemplo: Las arvejas enlatadas habitualmente contienen sodio, en consecuencia, si este alimento es procesado de tal manera que cumple con los requisitos para ser considerado “bajo” o “libre” en sodio podrá denominarse de esta forma.

16.3 Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza, poseen un bajo contenido o están exentos del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos o descriptores utilizados para describir el nivel del nutriente no deben dar a entender que es una cualidad exclusiva de ese producto, sino que se trata de una cualidad natural del alimento. En estos casos, únicamente se podrán utilizar mensajes del siguiente tipo: “el aceite de maíz naturalmente libre de sodio”, “el aceite vegetal naturalmente libre de colesterol”.

16.4 El término “libre de sal” debe cumplir con el criterio “libre de sodio”. En el caso que el alimento no cumpla con el requisito libre de sodio, para expresar que el producto no tiene adición de sal, debe indicarse utilizando el mensaje: “no tiene sal agregada” o “sin adición de sal”.

16.5 Si un alimento es desarrollado, formulado especialmente y cumple con los requisitos para ser “bajo” o “libre” en algún nutriente y no tiene un alimento de referencia que corresponda a la versión habitual del alimento como para ser usado como alimento de referencia, se permite el uso de los términos o descriptores, si cumple con los requisitos, aunque no mencione el alimento de referencia.

16.6 Cuando se haga una declaración con relación a los niveles de fibra dietaria usando los términos “alto en fibra”, “buena fuente de fibra” y el alimento no es “bajo” en grasa total, debe aparecer inmediatamente adyacente a la declaración de fibra, en un tamaño de letra no inferior a la mitad del tamaño de letra de dicha declaración, seguida de la siguiente leyenda:
“Ver Información Nutricional para grasa total”.

Artículo 17. *Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes:* Alto, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro y Extramagro.

17.1 Alto: por porción declarada en la etiqueta, el alimento debe contener 20% ó más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 17.2.

En el caso de alimentos tipo comida o plato principal de una comida, el uso del término “alto” significa que el producto contiene un alimento que cumple con la definición de “alto” y la etiqueta identifica el alimento para el cual se hace la declaración.

17.2 Alto en ácidos grasos omega-3, grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas o insaturadas:

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

17.2.2 Grasas monoinsaturadas: al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto.

17.2.3 Grasas poliinsaturadas: al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas poliinsaturadas y las grasas poliinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto.

17.2.4 Grasas insaturadas: al menos un 70% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas insaturadas y las grasas insaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto.

Los alimentos que cumplan con el descriptor “alto”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “rico en” o “excelente fuente de”.

17.3 Buena fuente: por porción declarada en la etiqueta el alimento contiene 10% al 19% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 17.4. En el caso de alimentos tipo comida o plato principal de una comida, el uso del término “Buena fuente” significa que el producto contiene un alimento de acuerdo con la definición de “Buena fuente” y que la etiqueta identifica el alimento para el cual se hace la declaración.

17.4 Buena fuente de ácidos grasos omega-3: por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,3 g de ácido alfa-linolénico, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico.

Los alimentos que cumplan con el descriptor “buena fuente de”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “proporciona”, “fuente”, “contiene” o “con”.

17.5 Libre de: por porción declarada en la etiqueta y por cantidad de referencia el alimento debe cumplir los siguientes niveles:

a) Calorías:

– Contiene menos de 5 kcal.

– Si un alimento cumple con esta condición sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido calórico, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que, el alimento naturalmente, es libre de calorías;

b) Grasa:

– Contiene menos de 0,5 g de grasa total, incluyendo alimentos tipo comida o plato principal de una comida.

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

– Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de grasa, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa.

El término “libre de grasa” podrá ser utilizado en la leche descremada, siempre y cuando cumpla los requisitos establecidos en este literal.

c) Grasa saturada

– Contiene menos de 0,5 g de grasa saturada.

– Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida debe contener menos de 0,5 g de grasa saturada y menos de 0,5 g de ácidos grasos trans por porción declarada en la etiqueta.

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

– Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de grasa saturada, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa saturada.

d) Ácidos grasos trans:

– Contiene menos de 0,5 g de ácidos grasos trans.

– Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida debe contener menos de 0,5 g de ácidos grasos trans y menos de 0,5 g de grasa saturada por porción declarada en la etiqueta.

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

– Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de ácidos grasos trans, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa trans.

e) Colesterol:

– Contiene menos de 2 mg de colesterol.

– Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida debe contener menos de 2 mg por porción declarada en la etiqueta.

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

– Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de colesterol, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de colesterol.

– Cuando el alimento no es “bajo” en grasa saturada, debe aparecer inmediatamente adyacente a la declaración de “Libre en colesterol” en un tamaño de letra no inferior a la mitad del tamaño de letra de dicha declaración, seguida de la siguiente leyenda: “Ver Información Nutricional para grasa saturada”.

f) Azúcares:

– Contiene menos de 0,5 g de azúcares o en el caso de alimentos tipo comida o plato principal de una comida debe contener menos de 0,5 g de azúcares por porción declarada en la etiqueta.

– El alimento no contiene un ingrediente que sea azúcar o ingredientes que generalmente son interpretados por los consumidores como que contienen azúcares, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: “aporta una cantidad insignificante de azúcares” y

– El alimento está etiquetado como “bajo en calorías” o “reducido en calorías” con el cumplimiento de los requisitos indicados en el presente capítulo, o

– El término “libre de azúcar” está inmediatamente acompañado, cada vez que se utiliza, por la declaración “no es un alimento bajo en calorías”, o “no es un alimento reducido en calorías”.

Se permite el uso de la declaración “sin azúcar añadido”, “sin azúcar adicionada” u otras que tengan el mismo significado, únicamente cuando el alimento cumpla con los siguientes criterios:

– Ninguna cantidad de azúcares o de otros ingredientes que contengan azúcares que funcionalmente sustituyan los azúcares adicionados, han sido añadidos durante procesamiento o envasado.

– No contiene ingredientes con azúcares adicionados, tales como mermelada, jalea o jugo concentrado de frutas.

– El producto para el cual el alimento es sustituto contiene normalmente azúcares añadidos.

– Contiene la declaración “No es bajo en calorías” o “No es reducido en calorías” (a menos que cumpla con los requisitos establecidos para “bajo o “reducido” en calorías) y la indicación “Ver información nutricional sobre contenido de calorías y azúcares”.

g) Sodio:

– Contiene menos de 5 mg de sodio.

– Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida debe contener menos de 5 mg de sodio por porción declarada en la etiqueta.

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

– Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de sodio, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de sodio.

Se permite el uso del término “...% Libre de grasa” en la etiqueta, si el alimento cumple los requisitos para ser considerado alimento “Bajo en grasa”. Así mismo, el uso del término “100% Libre de grasa” se permite únicamente para alimentos que cumplen con el requisito de “Libre de grasa”, con un contenido de grasa total de menos de 0,5 g por 100 g de producto y sin ninguna grasa adicionada.

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

17.6 Bajo en: por porción declarada en la etiqueta el alimento cumple los siguientes niveles:

a) Calorías:

– Contiene un máximo de 40 kcal.

– Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida, el producto contiene 120 kcal o menos por 100 g.

b) Grasa:

– Contiene 3 g o menos de grasa total.

– Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida, el producto contiene 3 g o menos de grasa total por 100 g de producto y no más de 30% de las calorías totales serán aportadas por la grasa.

El término “bajo en grasa” podrá ser utilizado en la leche semidescremada, siempre y cuando cumpla los requisitos establecidos en este literal.

c) Grasa saturada:

– Contiene máximo 1 g de grasa saturada y las calorías provenientes de la grasa saturada no deben superar el 15% de las calorías totales.

– En el caso de alimentos tipo comida o plato principal de una comida, contiene menos de 1 g de grasa saturada por 100 g del alimento y no más del 10% de las calorías totales serán aportadas por la grasa saturada.

d) Colesterol:

– Contiene 20 mg o menos de colesterol y 2 g o menos de grasa saturada y no más del 10% de las calorías totales deben ser de grasa saturada.

– Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida, el producto contiene menos de 20 mg de colesterol y 2 g o menos de grasa saturada por 100 g de producto.

e) Sodio:

– Contiene máximo 140 mg de sodio.

– Para alimentos tipo comida y plato principal de una comida debe contener menos de 140 mg por 100 g de producto.

El término “bajo en sal” puede usarse si el producto cumple con el criterio “bajo en sodio”.

Los alimentos que cumplan con el descriptor “bajo en”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “poco”, “pocas”, “baja fuente de” o “contiene una pequeña cantidad de”.

17.7 Muy bajo en: solamente se permite para sodio, si por porción declarada en la etiqueta el alimento contiene un máximo de:

– 35 mg de sodio.

– Para alimentos tipo comida y plato principal de una comida debe contener menos de 35 mg de sodio por 100 g de producto.

17.8 Magro: solamente se aplica para carnes y pescados. Debe contener menos de 10 g de grasa total, menos de 4,5 g de grasa saturada y menos de 95 mg de colesterol por porción declarada en la etiqueta, incluyendo los alimentos tipo comida y plato principal de una comida.

17.9 Extramagro: solamente se aplica para carnes y pescados. Debe contener por porción declarada en la etiqueta y por 100 g, máximo 5 g de grasa total, 2 g de grasa saturada y 95 mg de colesterol, incluyendo alimento tipo comida y plato principal de una comida

Artículo 18. *Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas.* Las condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas son las siguientes:

18.1 La declaración de propiedades nutricionales comparativa, debe hacerse basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta o teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo, de acuerdo con las instrucciones de uso que figuran en la etiqueta.

18.2 Los alimentos comparados deben corresponder a versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares y los alimentos que se comparan deben ser identificados claramente.

18.3 Se debe indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o en el contenido de nutrientes de acuerdo con lo siguiente:

18.3.1 El valor de la diferencia expresado en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta.

18.3.2 La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión, de tal forma que el consumidor pueda identificarlos fácilmente.

18.3.3 La información indicada en los numerales 18.3.1 y 18.3.2 debe figurar junto o inmediatamente debajo del término descriptor utilizado para la declaración comparativa y en un tamaño de letra no menor de la mitad de dicho término.

18.4 Cuando se haga una declaración con relación a los niveles de fibra dietaria usando el término “más fibra” y el alimento no es “bajo” en grasa total, la etiqueta debe especificar la cantidad de grasa total por porción, la cual debe aparecer inmediatamente adyacente a la declaración de fibra en un tamaño de letras no inferior a la mitad del tamaño de letras de dicha declaración.

Artículo 19. *Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas.*

19.1 Reducido en: el alimento se ha modificado y se ha reducido por porción declarada en la etiqueta en:

a) Calorías:

– Mínimo 25% de las calorías del alimento de referencia, incluyendo alimentos tipo comida y plato principal de una comida.

b) Grasa:

– Mínimo 25% de la grasa total del alimento de referencia, incluyendo alimentos tipo comida y plato principal de una comida.

c) Grasa saturada:

– Mínimo 25% de la grasa saturada del alimento de referencia, incluyendo alimentos tipo comida y plato principal de una comida.

d) Colesterol:

– Mínimo 25% del colesterol del alimento de referencia y debe contener menos de 2g de grasa saturada, incluyendo los alimentos tipo comida y plato principal de una comida.

e) Sodio:

– Mínimo 25% del sodio del alimento de referencia, incluyendo alimentos tipo comida y plato principal de una comida;

f) Azúcares:

– Mínimo 25% del azúcar del alimento de referencia, incluyendo alimentos tipo comida y plato principal de una comida.

El término “Reducido” no puede utilizarse si el alimento de referencia cumple con los requisitos para ser descrito como de “Bajo” aporte.

El término “Reducido” debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición “en” y del nutriente o calorías que han sido objeto de reducción. Por ejemplo “Reducido en calorías”; “Reducido en colesterol”; “Reducido en grasa”.

Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “menos” o “más bajo en”.

19.2 Light: se permite el término “Light” si el alimento se ha modificado y cumple los siguientes requisitos únicamente en los nutrientes indicados en el presente numeral:

a) Calorías:

– Si el 50% o más de las calorías totales provienen de la grasa, la grasa debe ser reducida por lo menos en un 50% por porción declarada en la etiqueta, comparado con el alimento de referencia.

– Si el 50% o menos de las calorías del alimento provienen de la grasa:

1. El contenido de grasa total es reducido en 50% o más por porción declarada en la etiqueta, comparado con el alimento de referencia, o

2. Las calorías deben ser reducidas al menos un 33% por porción declarada en la etiqueta, comparado con el alimento de referencia.

– En el caso de mezclas endulzantes elaboradas con azúcar y edulcorantes no calóricos o sustitutos de azúcar, se permite el término “Light” siempre y cuando la porción declarada en la etiqueta tenga un poder edulcorante similar al del azúcar y sea inferior al 50% de la cantidad de referencia establecida en el Anexo del presente reglamento. En estos casos el fabricante debe indicar en la etiqueta que el término “Light” corresponde a la forma de uso o consumo habitual del producto;

b) Sodio:

– Su contenido se ha reducido a menos de un 50% comparado con el alimento de referencia.

– Para alimentos tipo comida y plato principal de una comida, el término “Light en sodio” se puede utilizar siempre y cuando el alimento cumpla con la definición de “bajo en sodio”.

El término Light puede ser utilizado en el rótulo de los productos tipo comida o plato principal de una comida, siempre y cuando el alimento cumpla con los requisitos para “bajo en calorías” o “bajo en grasa”.

La declaración utilizando el término Light en un alimento, no puede hacerse si el alimento de referencia es “bajo en calorías” y “bajo en grasa”.

El término “Light” debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición “en”, y del nutriente “sodio” y/o “calorías” que han sido objeto de reducción. “Light en sodio” y “Light en calorías”.

Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “liviano” o “ligero”.

19.3 Enriquecido/Fortificado/Adicionado: por porción declarada en la etiqueta el alimento se ha adicionado por lo menos en un 10% y no más del 100% del valor de referencia para las vitaminas, minerales, proteína y fibra dietaria, incluyendo los productos tipo comida o plato principal de una comida, en comparación con el alimento de referencia.

Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “añadido” o “más”.

El término “Enriquecido/Fortificado/Adicionado” debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición “con” y del nutriente(s) que ha sido añadido. Cuando el alimento está enriquecido con más de tres (3) vitaminas y/o minerales, podrá utilizar la expresión “Enriquecido/ Fortificado/adicionado con vitaminas y/o minerales”. Por ejemplo “Enriquecido con vitamina C”; “Fortificado con vitaminas y minerales”; “Enriquecido con 4 vitaminas y 2 minerales”.

Declaraciones de propiedades de salud.

Artículo 20. *Requisitos.* Todo alimento que sea objeto de declaraciones de propiedades de salud, debe cumplir con los requisitos exigidos para la declaración de nutrientes y declaración de propiedades nutricionales del presente reglamento. El uso de declaraciones de propiedades de salud debe cumplir lo siguiente:

20.1 Requisitos generales

20.1.1 Deben basarse en una evidencia científica y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se declara y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y la evidencia se debe revisar a la luz de nuevos datos.

20.1.2 Deben efectuarse de forma tal que, permita al público entender la información proporcionada y el significado de esa información con relación a una alimentación diaria.

20.1.3 La cantidad del alimento que debe consumirse para obtener el beneficio argumentado debe ser razonable en el contexto de una alimentación normal.

20.1.4 Si existen otros factores determinantes para cumplir con los efectos sobre la salud se deben enunciar. Ejemplo: “Ejercicio físico regular y consumo de calcio”.

20.1.5 Si existen otros factores asociados a la enfermedad o trastorno de la salud se debe mencionar que esta depende de otros factores asociados. Ejemplo: “La enfermedad cardiovascular depende de muchos factores. Dietas bajas en grasa y colesterol pueden ayudar a disminuir el riesgo de enfermedad cardiovascular”.

20.1.6 Si el beneficio argumentado se atribuye a un nutriente en el alimento, para el cual se ha establecido un valor de referencia, dicho alimento debe ser:

a) “Alto en”, “buena fuente de” el nutriente, en el caso que se recomiende un incremento en el consumo; o

b) “Bajo en”, “reducido en”, o “libre del” nutriente, en el caso que se recomiende una reducción en el consumo.

20.1.7 Si el efecto anunciado en las declaraciones de propiedades de salud se atribuye a un nutriente o constituyente del alimento, deben estar disponibles los métodos analíticos validados y reconocidos internacionalmente para cuantificar el nutriente o constituyente declarado.

20.1.8 El alimento que declare propiedades de salud debe cumplir con los niveles que logran el efecto enunciado o asociado a la salud, establecidos de acuerdo a la evidencia científica.

20.1.9 La expresión de las declaraciones de propiedades de salud debe hacerse en términos condicionales, utilizando palabras como: “puede”; “podría”; “ayuda”; “contribuye a”.

20.1.10 La información relacionada con las declaraciones de propiedades de salud que se incluya en la etiqueta del producto, debe ser completa, verdadera, no confusa ni engañosa, de conformidad con lo establecido en el presente reglamento.

20.2 Prohibiciones

20.2.1 No deben sugerir que el alimento por sí sólo es suficiente para la alimentación diaria, con excepción de productos especialmente formulados para algunas condiciones fisiológicas específicas y, tampoco deben sugerir que la alimentación equilibrada con base en alimentos comunes no suministra las cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos.

20.2.2 No deben promover el consumo excesivo de cualquier alimento, ni ser contrarias a los buenos hábitos alimentarios.

20.2.3 No deben generar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares ni suscitar temor en el consumidor acerca de los alimentos.

20.2.4 No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento por cantidad de referencia y porción declarada en la etiqueta, contenga cantidades superiores a:

a) 13 g de grasa total; 5 g de grasa saturada; 60 mg de colesterol o 480 mg de sodio;

b) 26 g de grasa total; 8 g de grasa saturada; 120 mg de colesterol y 960 mg de sodio, para producto tipo comida;

c) 19,5 g de grasa total; 6 g de grasa saturada; 90 mg de colesterol y 720 mg de sodio, para plato principal de una comida.

20.2.5 En las declaraciones de propiedades de salud no se permite cuantificar el grado de reducción del riesgo.

20.2.6 Las declaraciones de propiedades de salud no deben implicar en ningún caso propiedades curativas, medicinales ni terapéuticas y por tanto, las afirmaciones en estas contenidas sobre el consumo de alimentos o, la inclusión de determinados componentes de los alimentos en la dieta, solamente se permiten cuando estas hacen referencia a su contribución o ayuda en la reducción del riesgo de contraer una enfermedad.

Artículo 21. *Tipos de declaraciones de propiedades de salud.* Las declaraciones de propiedades de salud incluyen los siguientes tipos:

21.1 Declaración de función de los nutrientes: Son declaraciones de propiedades que describen la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.

Solamente pueden ser objeto de declaraciones de función de los nutrientes, aquellos nutrientes para los cuales se han establecido valores de referencia en el presente reglamento.

En alimentos para niños mayores de 6 meses y menores de cuatro (4) años se permiten declaraciones de función de nutrientes relacionadas únicamente con vitaminas, minerales y proteínas. En estos casos, el alimento debe ser “alto en” o “buena fuente de” el nutriente objeto de la declaración.

Ejemplo: “Nutriente A (indicando la función fisiológica del nutriente A en el organismo para el mantenimiento de la salud y la promoción de un desarrollo y crecimiento normal). El alimento X es buena fuente del nutriente A”.

21.2 Declaración de propiedades de otras funciones. Son declaraciones de propiedades que conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones fisiológicas o las actividades biológicas normales del organismo. Estas declaraciones están relacionadas con una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función, o a la modificación o preservación de la salud.

Ejemplo: “La sustancia A (indicando el efecto de la sustancia A en el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o actividad biológica asociada con la salud). El alimento Z contiene “x” gramos de la sustancia A”.

21.3 Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad. Son declaraciones de propiedades relacionando el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de una dieta total, a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud. La reducción de riesgo significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad crónica o condición relacionada con la salud. Las enfermedades tienen múltiples factores de riesgo, y el alterar uno de estos factores puede tener, o no tener, un efecto benéfico.

Las declaraciones de propiedades de salud relacionadas con la reducción de riesgos deben asegurar que el consumidor no las interprete como declaraciones de prevención ni de eliminación del riesgo, mediante el uso de lenguaje apropiado y referencias a otros factores de riesgo.

En alimentos para niños menores de cuatro (4) años no se permiten declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad.

Ejemplos de declaraciones:

– “Una dieta balanceada baja en la sustancia nutritiva o el nutriente A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene una cantidad bajo de la sustancia nutritiva o el nutriente A”.

– “Una dieta balanceada y rica en sustancia nutritiva Z puede reducir el riesgo de enfermedad K. El alimento X es alto en la sustancia nutritiva Z”.

Artículo 22. Declaraciones de propiedades de otras funciones. Para efectos del presente reglamento técnico, se señalan algunas declaraciones de propiedades de otras funciones y sus características generales:

22.1 Declaraciones que relacionan el consumo de probióticos con una mejor función digestiva:

a) El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente:

– Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano.

– Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares.

– Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal.

– Tener la capacidad de colonizar el intestino.

– Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona;

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

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

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

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

a) La sustancia considerada como prebiótico debe cumplir lo siguiente:

– La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria.

– Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon.

– Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica).

- Ser fermentables por la microflora intestinal.

- Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena.

- Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios para la salud.

- Estimular selectivamente el crecimiento y/o la actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar;

b) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular con prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar tales como el ejercicio físico y el tipo de alimentación;

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

Artículo 23. Declaraciones de propiedades de salud relacionadas con reducción de riesgos de enfermedad. Las declaraciones de propiedades de salud permitidas relacionadas con la reducción de riesgos de enfermedad y los requisitos que se deben cumplir, en cada caso, son las siguientes:

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

- a) El alimento debe cubrir o exceder los requisitos exigidos para el término o descriptor “alto” en calcio, conforme se define en la presente resolución; estar presente en una forma asimilable y el contenido de fósforo no puede ser superior al de calcio;

- b) La declaración debe indicar que el consumo adecuado de calcio no es el único factor para evitar la osteoporosis y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio regular, una dieta balanceada, el género, la raza y la edad de la persona;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa” y sin necesidad de fortificación con los requisitos para los alimentos considerados como “buena fuente” de fibra dietaria, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento técnico;
- b) El alimento debe contener un cereal, leguminosa, fruta o vegetal;
- c) La declaración está limitada a cereales, leguminosas, frutas y verduras que contienen fibra;
- d) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar la expresión: “algunos tipos de cáncer”;
- e) La declaración debe indicar que el desarrollo del cáncer depende de diversos factores;
- f) Al referirse al componente de fibra dietaria del alimento, la declaración debe utilizar uno de los siguientes términos: “fibra”, “fibra dietaria”, “fibra dietética”, “fibra dietética total” o “fibra dietaria total”;
- g) Modelo de declaración: “El cáncer es una enfermedad asociada con diversos factores, las dietas bajas en grasa y ricas en cereales, leguminosas, frutas y verduras que contienen fibra pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer. Este alimento es bajo en grasa y buena fuente de fibra dietaria”.

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

- a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa saturada” y “bajos en colesterol” y además, contener sin fortificación por lo

menos 0,6 g de fibra soluble por porción declarada en la etiqueta, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento técnico;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

b) El alimento debe contener una fruta o verdura;

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

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

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

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

g) Al referirse al componente de la grasa del alimento, la declaración debe utilizar los términos “grasa total” o “grasa”;

h) La declaración no debe especificar los tipos de grasas o ácidos grasos que pueden estar relacionados al riesgo de cáncer establecidos en el numeral 23.3, literales c) y d);

i) La declaración debe hacer referencia a las frutas y verduras como alimentos bajos en grasa y que pueden contener vitamina A, vitamina C y fibra dietaria;

j) La declaración debe indicar que el alimento es buena fuente de uno de los siguientes nutrientes: fibra dietaria, vitamina A o vitamina C;

k) Modelo de declaración: “Dietas bajas en grasa y ricas en frutas y verduras, pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, enfermedad asociada con muchos factores. Este alimento es bajo en grasa y buena fuente de (fibra, vitamina A, vitamina C, según corresponda)”.

23.8 Folatos y defectos del conducto neural: Declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas balanceadas con un adecuado consumo de folato y la reducción del riesgo de tener un bebé con problemas cerebrales o de médula espinal, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos:

a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como “buena fuente” de folato conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento;

b) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar una de las siguientes expresiones: “defectos en el conducto neural”, “defectos al nacer, columna vertebral bífida”, “defectos al nacer en el cerebro o la columna vertebral”;

c) Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar uno de los siguientes términos: “Folato”, “Ácido Fólico”, “folato, una vitamina B”, “Ácido Fólico, una vitamina B”;

d) La declaración debe incluir información sobre la multiplicidad de factores que afectan los defectos del conducto neural;

e) Modelo de declaración: “Alimentación balanceada/Dietas balanceadas, con aportes adecuados de folato, pueden reducir el riesgo a una mujer de tener un hijo con defecto en la columna vertebral o cerebro. Este alimento es buena fuente de folato”.

23.9 Carbohidratos no cariogénicos edulcorantes y la caries dental: declaraciones de propiedades de salud relacionando los carbohidratos no cariogénicos edulcorantes, comparados con otros carbohidratos y su utilidad para no promover la caries dental, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos:

a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como “libres” de azúcar, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento, excepto que el alimento pueda contener D-tagatosa;

b) Los carbohidratos no cariogénicos edulcorantes pueden ser:

– Polialcoholes solos o en combinación.

– Sucralosa.

– D-tagatosa;

c) Si el alimento contiene carbohidratos fermentables, no debe bajar el pH de la placa por debajo de 5,7 mientras se consume o hasta 30 minutos después de haber sido ingerido;

d) La declaración debe utilizar los términos: “No promueve”, “puede reducir el riesgo de”, “Útil (o es útil) para no promover” o “expresamente (o es expresamente) para no promover la caries dental”;

e) Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar el término: “Polialcoholes” o el nombre o nombres de los polialcoholes. Ejemplo: sorbitol;

f) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: “Caries dental” o “caries de los dientes”;

g) La etiqueta debe incluir una declaración que indique que el consumo frecuente entre comidas de alimentos altos en azúcares y almidones puede promover la caries dental;

h) Los paquetes con menos de 96 cm² de área de superficie disponible para la etiqueta están exentos de los requisitos indicados en los literales e) y g) del presente numeral;

i) Modelo de declaración: “El consumo frecuente entre comidas de alimentos altos en azúcares y almidones promueve la caries dental. Los polialcoholes presentes en (nombre del alimento) no promueven la caries dental”;

j) Declaración modelo acortada (para paquetes pequeños): “No promueve la caries dental”; “Puede reducir el riesgo de caries dental”; “La D-tagatosa no promueve la caries dental”.

23.10 Fibra soluble de algunos alimentos y el riesgo de enfermedad cardiovascular:

Declaraciones de propiedades de salud relacionando el consumo de fibra soluble de algunos alimentos y la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos:

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

b) El alimento debe contener una o más fuentes elegibles de avena entera o de cebada que contengan al menos 0,75 g de fibra soluble por porción; o la cáscara de semilla de Psyllium que contenga al menos 1,7 g de fibra soluble de cáscara de Psyllium por porción;

c) La fuente elegible de fibra soluble (Beta (b) glucano) debe ser salvado, hojuelas, harina integral de avena, grano entero de cebada, cebada molida seca, harina de cebada no tamizada, fibra soluble de Beta glucano de avena parcialmente hidrolizado con por lo menos 70% de fibra soluble en base seca. El salvado de avena debe aportar al menos un 5,5% de fibra soluble en base seca y 16% de fibra total en base seca; las hojuelas y la harina de avena deben aportar al menos un 4% de fibra soluble en base seca y 10% de fibra total. El grano entero de cebada y cebada molida seca debe aportar al menos 4% de fibra soluble en base seca y 10% de fibra total en base seca; en el caso de productos derivados de la molienda de cebada (harina, hojuelas, grano partido, cebada perlada y harina de cebada cernida, etc.), debe aportar al menos 4% de fibra soluble en base seca y 8% de fibra total en base seca, excepto el salvado de cebada y la harina tamizada de cebada que debe aportar 5,5% de fibra soluble en base seca y 15% de fibra total en base seca. La cáscara de Psyllium debe tener una pureza de no menos del 95%;

d) En la etiqueta se debe declarar la cantidad de fibra soluble en el alimento por porción;

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

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

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

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

i) La declaración debe especificar la cantidad necesaria de fibra soluble que debe consumirse diariamente para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y el aporte que hace la porción del alimento declarada en la etiqueta con respecto a esta cantidad. Para este efecto, un consumo

diario de 3 g o más de fibra soluble (beta-glucano) ya sea de avena o cebada integral o una combinación de avena y cebada integral; o 7 g o más por día de fibra soluble de cáscara de *Psyllium*, ha sido asociado con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 24. *Autorización para las declaraciones de propiedades de salud.* Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud diferentes a las establecidas en el presente reglamento técnico deben ser autorizadas por el Invima de acuerdo con el protocolo que para el efecto defina el Ministerio de la Protección Social.

Parágrafo. Para la renovación del registro sanitario de los productos, con el fin de que el Invima se pronuncie nuevamente sobre la autorización de las declaraciones de propiedades de salud, el titular debe demostrar el cumplimiento del protocolo establecido por el Ministerio de la Protección Social.

Artículo 25. *Término “saludable” en el rotulado de los alimentos.* El término “saludable” o cualquier término derivado de este, como: “salud”, “salubre”, “saludablemente”, “salubridad”, “buena salud”, “estado sano”, no puede ser usado en la etiqueta o rotulado de un alimento para describirlo como “saludable” ni presentarlo, de modo que se pueda suponer que el alimento en sí comunica “salud”.

CAPÍTULO VII.

Especificaciones y formatos de la tabla de información nutricional.

Artículo 26. *Especificaciones de la Tabla de Información Nutricional.* La tabla de Información Nutricional cumplirá las condiciones generales y específicas que se establecen a continuación:

26.1 Condiciones generales.

26.1.1. La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa.

26.1.2 La información nutricional deberá incluir las cifras y las unidades correspondientes a cada nutriente declarado.

26.1.3 La información nutricional debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso que en la etiqueta original aparezca la información en un idioma diferente al español, se debe utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible. Este rótulo complementario se puede utilizar en productos importados con etiqueta original en español que requieran expresar la información nutricional, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente reglamento, y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización.

26.1.4 El tipo de letra de la Información Nutricional debe ser Arial o Helvética, de fácil lectura.

26.1.5 La información sobre energía, nutrientes y tamaño de las porciones puede declararse utilizando las abreviaturas permitidas de conformidad con lo establecido en el Capítulo III del presente reglamento.

26.2 Condiciones específicas

26.2.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como “Información Nutricional” o “Datos de Nutrición” o Información Nutrimental utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 8 puntos.

26.2.2 El tamaño de la porción debe declararse como: “Tamaño de la porción” o “porción” y aparecer debajo o inmediatamente después del título “Información Nutricional” o “Datos de Nutrición” según el formato utilizado, usando el tipo de letra Arial o Helvética, con un tamaño mínimo de 5 puntos e incluir los siguientes elementos, de conformidad con lo especificado en el Capítulo III del presente reglamento:

a) El tamaño de la porción debe ir en medidas caseras seguido de la cantidad en unidades del sistema internacional entre paréntesis;

b) El número de porciones por envase, que deberá declararse debajo o enseguida del título “Tamaño de la Porción” o “Porción”. Esta declaración no se requiere para envases que contienen una sola porción.

26.2.3 El título “Cantidad por Porción” debe declararse como: “cantidad por porción” o “cantidad por ración”, debajo o seguido de “porciones por envase”, utilizando el tipo de letra legible, en un tamaño mínimo de 5 puntos.

26.2.4 La información sobre energía, valor energético o calorías debe declararse conforme se establece en el artículo 9° del presente reglamento, debajo o seguido del título “cantidad por porción” o “cantidad por ración” utilizando Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos. Esta información debe declararse en una misma línea con suficiente espacio para distinguir fácilmente entre calorías y calorías de grasa cuando corresponda. Sin embargo, si se declaran las calorías de grasas saturadas, la declaración de calorías puede aparecer en columna, bajo el título calorías, seguida por calorías de grasa y calorías de grasa saturada en forma de sangría.

26.2.5 La declaración del porcentaje de valor diario indica el aporte que un determinado nutriente presente en el alimento, hace a dicho valor diario, expresado en porcentaje. El título % de Valor Diario debe declararse como: “Valor Diario”, “% del Valor Diario”, “Porcentaje del Valor Diario” o “% VD”, seguida por un asterisco, usando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos y estar ubicado de manera tal que la lista de los nombres y las cantidades de los nutrientes aparezcan a la izquierda y debajo del título.

26.2.6 El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales, debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando “g” para gramos o “mg” para miligramos. El porcentaje de valor diario correspondiente debe aparecer a la derecha del nutriente respecto del cual se declara, en una columna alineada bajo el título indicado en el numeral 26.2.5 utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos. La declaración de grasa saturada, poliinsaturada, y en sangría cuando corresponda, de ácidos omega-3, grasa monoinsaturada y grasas trans debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de grasa total. La declaración de fibra dietaria y azúcares debe aparecer en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de carbohidratos totales y, cuando corresponda, la declaración de fibra soluble e insoluble debe

aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de fibra dietaria. Si se declara potasio, su información debe aparecer inmediatamente debajo de la de sodio, con el porcentaje de valor diario alineado en la columna.

26.2.7 La información sobre vitaminas y minerales, excepto sodio y potasio, debe separarse de la información de los demás nutrientes con una línea y presentarse horizontalmente en una o dos líneas, utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos. Si se declaran más de cuatro vitaminas o minerales, la información debe aparecer verticalmente indicando los porcentajes bajo la columna titulada “% Valor Diario”.

26.2.8 Debajo de la declaración de vitaminas y minerales debe aparecer una declaración precedida por un asterisco, que indique que los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta diaria de 2.000 calorías, utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 4 puntos.

26.2.9 Opcionalmente, a continuación o debajo de la declaración a que se refiere el numeral 26.2.8 del artículo 26 del presente reglamento, se debe incluir utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 4 puntos, la tabla de valores de referencia grasa total, grasa saturada, colesterol, sodio, carbohidratos totales y fibra dietaria, para una dieta de 2.000 calorías y 2500 calorías, tal como se indica a continuación, precedida del texto: “Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de las calorías que se necesiten”:

TABLA N° 4

| | Calorías | 2000 | 2500 |
|------------------------------|-----------------|-------------|-------------|
| Grasa total | Menos de | 65 g | 80 g |
| Grasa saturada | Menos de | 20 g | 25 g |
| Colesterol | Menos de | 300 mg | 300 mg |
| Sodio | Menos de | 2,400 mg | 2,400 mg |
| Carbohidratos totales | | 300 g | 375 g |
| Fibra dietaria | | 25 g | 30 g |

Igualmente, debajo de la anterior tabla se podrá incluir la información de equivalencias calóricas por gramo de grasa, carbohidratos y proteína, tal como se indica a continuación:

Calorías por gramo:

-- Grasa 9 -- Carbohidratos 4 -- Proteína 4

26.2.10 Los títulos “Información Nutricional”, “cantidad por porción”, “porcentaje del valor diario” o sus términos equivalentes permitidos, y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, colesterol, sodio, carbohidratos totales y proteína y sus porcentajes de valor diario, deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes.

Artículo 27. *Presentación gráfica de la Tabla de Información Nutricional.* Para efectos de dar la aplicación en lo dispuesto en el artículo 26 del presente reglamento, la tabla de Información Nutricional se ha distribuido en los segmentos A, B, C, D y E, como se muestra en la figura 1, cada uno de los cuales debe contener la información correspondiente señalada en los subnumerales 26.2.1 a 26.2.9, tal como se indica a continuación: Segmento A: 26.2.1 y 26.2.2; Segmento B: 26.2.3 y 26.2.4; Segmento C: 26.2.5 y 26.2.6; Segmento D: 26.2.7 y 26.2.8; Segmento E: 26.2.9.

Parágrafo. Lo establecido en el presente artículo no aplica a los formatos tabular y lineal, señalados en el artículo 29 del presente reglamento.

Artículo 28. *Formatos de Tabla de Información Nutricional.* La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento:

- a) Vertical estándar;
- b) Con declaración lateral;
- c) Con declaración dual;
- d) Simplificado;
- e) Tabular y lineal.

Artículo 29. *Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional.* Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional, establecidos en el artículo 28 del presente reglamento técnico:

29.1 Formato vertical estándar. El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 26 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos con declaración lateral, declaración dual y simplificado.

FIGURA 1

Formato vertical estándar

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.2 Formato con declaración lateral. El formato con declaración lateral se puede utilizar cuando el espacio debajo de la información de vitaminas y minerales no es suficiente para incluir el valor diario y la información sobre conversiones calóricas. En este caso, tal información puede quedar ubicada a la derecha de la información nutricional, como se muestra en el ejemplo de la Figura 2.

FIGURA 2

Formato con declaración lateral

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.3 Formato con declaración dual. El formato con declaración dual puede ser usado para dos o más formas del mismo alimento, por ejemplo, “tal como se compra” o “preparado”, para una combinación común de alimentos (adición de otro ingrediente), para diferentes unidades (una rebanada de pan o por 100 gramos), o para dos o más grupos poblacionales con diferentes valores diarios de referencia.

El formato dual debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar como se muestra en el ejemplo de la figura 3, y cumplirá las siguientes especificaciones:

a) La declaración dual debe dar igual relevancia a ambos grupos de valores y la información debe ser congruente con las especificaciones de la tabla de Información Nutricional señaladas en el presente capítulo;

b) Después del título “Cantidad por porción” deben aparecer dos o más columnas con títulos describiendo clara y exactamente las formas del alimento, las combinaciones de alimentos, las unidades o los Valores de referencia correspondientes a los grupos que se declaran. La columna de la izquierda debe representar al alimento tal como se encuentra envasado, conforme a los requisitos para los tamaños de las porciones;

c) Las declaraciones duales de nutrientes deben ser presentadas tal y como se especifica para las declaraciones de nutrientes en el formato vertical estándar;

d) La información cuantitativa por peso (gramos y miligramos) debe ser especificada para el producto tal como este se encuentra envasado y cumpliendo con lo establecido para los tamaños de las porciones. Adicionalmente se puede incluir información cuantitativa por peso, para otras formas del producto, en este caso, tal información debe aparecer adyacente a las declaraciones obligatorias (gramos y miligramos). Si esta información adicional se presenta al lado de las declaraciones obligatorias de gramos y miligramos, debe ser declarada incluyendo todos los nutrientes en la lista, y colocada inmediatamente después de la información obligatoria, separada de ella por el uso de coma. La información no puede aparecer en una columna separada.

FIGURA 3

Formato con declaración dual

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.4 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares, proteína, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. Para este efecto “cantidad no significativa” o “no es fuente significativa”, se establece en el Capítulo III de este reglamento. Para carbohidratos totales, fibra dietaria y proteína, una “cantidad no significativa o no es fuente significativa” se interpreta como “menos de 1 gramo”.

El formato simplificado debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar, como se muestra en la figura 4, e incluir:

a) La siguiente información:

– Calorías totales, grasa total, carbohidratos totales, proteína y sodio.

– Calorías de la grasa y cualquier otro nutriente de declaración obligatoria si están presente en cantidades mayores a las no significativas.

– Cualquier vitamina y/o mineral adicionado al alimento;

b) La frase “No es fuente significativa de...”. (Indicando en el espacio de los puntos suspensivos aquellos nutrientes identificados como cantidades no significativas) en la parte inferior de la tabla de Información Nutricional;

c) La declaración “los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías”, precedida de un asterisco y debajo de la frase indicada en el literal a) de este numeral del presente reglamento.

FIGURA 4

Formato simplificado

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.5 Formatos tabular y lineal. Los formatos tabular o lineal se pueden usar en el caso de envases cuya área disponible de impresión en la etiqueta del producto es menor a 258 cm².

29.5.1 Formato tabular. El Formato Tabular debe presentar la información nutricional en forma horizontal dispuesta en tres secciones, como se muestra en la Figura 5.

FIGURA 5

Formato tabular

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.5.2 Formato lineal

El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible incluir en la etiqueta el formato tabular. Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas. En este formato, el porcentaje de Valor Diario (% VD) debe declararse entre paréntesis, después del nutriente respectivo utilizando las abreviaturas permitidas, como se muestra en la figura 6. En la parte inferior de la tabla, debe aparecer precedida por un asterisco la nota “Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías”.

FIGURA 6

Formato Lineal

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.6 Formatos:

29.6.1 Alimentos para niños menores de 2 años de edad

FIGURA 7

Formato Alimentos para niños menores de 2 Años de Edad

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

29.6.2 Alimentos para niños menores de 4 Años de Edad

FIGURA 8

Formato Alimentos para niños menores de 4 Años de Edad

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

Artículo 30. *Tabla de información nutricional para casos especiales.* La Tabla de Información Nutricional para productos que contienen alimentos surtidos, productos en paquetes múltiples y alimentos a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales, deben cumplir las siguientes especificaciones:

30.1 Productos surtidos

a) Para productos alimenticios consistentes en dos o más paquetes individuales de ingredientes, ambos contenidos en otro envase exterior, o que contienen un surtido del mismo producto, ambos destinados para la venta al público, la tabla de información nutricional debe aparecer sobre el envase exterior ofrecido al público;

b) Cuando dos o más productos son simplemente combinados sin que se use o exista un envase o paquete exterior que los contenga, cada producto debe tener su propia tabla de información nutricional;

c) Cuando ingredientes o alimentos surtidos son empacados en forma individual, con la intención de que el consumidor los coma al mismo tiempo, la información nutricional por porción debe ser especificada para cada ingrediente o para su mezcla.

30.2 Paquetes múltiples

Para productos que consisten de dos o más alimentos envasados individualmente, contenido en un envase exterior y destinado para su consumo por separado, la Información Nutricional por porción debe ser especificada para cada alimento en un lugar claramente visible al consumidor.

30.3 Alimentos con ingredientes adicionales

Si un alimento es comúnmente combinado con otros ingredientes, o es cocinado o preparado de cualquier otra manera antes de su consumo, puede usar la tabla de información nutricional en formato con declaración dual, siempre y cuando se incluya el tipo y las cantidades de los otros ingredientes a ser añadidos, y se indique en la etiqueta en forma clara y prominente la forma específica de cocción o preparación.

30.4 Envases pequeños y pirograbados

Los productos en envases de vidrio genéricos retornables que contengan declaraciones de propiedades nutricionales deben incluir una dirección o número telefónico que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional.

Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para rotulado menor a 77 cm², están exentos de las disposiciones para rotulado nutricional. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.

Artículo 31. *Cantidades de Referencia de Alimentos Normalmente Consumidas por Ocasión (Porciones de consumo habitual)*. Para determinar el tamaño de la porción del alimento que se declare en el rótulo o etiqueta, se establecen las siguientes cantidades de referencia de alimentos normalmente consumidas por ocasión, para alimentos infantiles y alimentos en general, señalados en el anexo que hace parte de la presente resolución.

Para los alimentos cuyas cantidades de referencia no se encuentren establecidas en el anexo, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a las medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos, la porción declarada debe ser de un tamaño que pueda ser razonablemente consumida por una persona en una ocasión.

TÍTULO III.

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS.

CAPÍTULO I.

Inspección, vigilancia y control, medidas de seguridad y sanciones.

Artículo 32. *Inspección, Vigilancia y Control, Medidas de Seguridad y Sanciones.* Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –Invima– y a las Direcciones Territoriales de Salud, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, conforme a lo dispuesto en las Leyes 715 de 2001 y 1122 de 2007, para lo cual podrán adoptar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9ª de 1979, para lo cual se regirá por el procedimiento establecido en el Decreto 3075 de 1997 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 33. *Evaluación de la conformidad.* Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 9ª de 1979, 1122 de 2007 y el Decreto 3075 de 1997 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 34. *Certificado y Evaluación de la Conformidad.* La evaluación de la conformidad y expedición de los certificados correspondientes, podrá hacerla el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –Invima–, las Entidades Territoriales de Salud que tengan capacidad técnica o los organismos de certificación acreditados o reconocidos por la Superintendencia de Industria y Comercio o la entidad que haga sus veces, en el marco del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología, de conformidad con el Decreto 2269 de 1993, y en la Decisión 506 de la Comunidad Andina.

CAPÍTULO II.

Disposiciones finales.

Artículo 35. *Autorización para el agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos.* El agotamiento de etiquetas y uso de adhesivos deben ser autorizados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, de conformidad con el procedimiento que para el efecto esta entidad señale.

Artículo 36. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece con la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales aceptados, procederá a su revisión en un término no mayor a cinco (5) años, contados a partir de la fecha en vigencia, o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

Artículo 37. *Divulgación de los procedimientos.* Para garantizar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente reglamento y la protección de los consumidores, las autoridades sanitarias deben en cualquier tiempo, informar a las personas jurídicas y naturales

que se dediquen a las actividades relacionadas con el campo de aplicación de este reglamento, la existencia de las disposiciones y los efectos que conlleva su incumplimiento. Así mismo, debe adelantar campañas de información y educación a la comunidad para la correcta comprensión de la tabla nutricional, las declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, y demás información nutricional que de conformidad con este reglamento figure en las etiquetas, con el propósito de ayudarle a elegir los alimentos con conocimiento de causa.

Artículo 38. *Notificación.* El reglamento técnico que se establece con la presente resolución, será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

Artículo 39. *Transitorio.* Hasta por un plazo máximo de seis (6) meses, contados a partir de la fecha de publicación de esta resolución en el ***Diario Oficial***, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, seguirán acatando lo establecido en la Resolución 288 de 2008.

Artículo 40. *Vigencia y derogatorias.* De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión Andina 562, el presente reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir a los ocho (8) meses siguientes de la fecha de su publicación en el ***Diario Oficial***, periodo en el cual, los productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, deben adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas. A partir de los seis (6) meses siguientes a la fecha de publicación de esta resolución, se derogan los artículos 46, 47, 48, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58 y 59 en la clasificación de Alimentos bajos en calorías y Alimentos bajos en Carbohidratos; 60, 61, 62, 63, 64, 65, 74, 75, 76, 77 y 81 de la Resolución 11488 de 1984; 1°, 2° y 5° de la Resolución 1618 de 1991 y la Resolución 288 de 2008.

Notifíquese, publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 10 de febrero de 2011.

El Ministro de la Protección Social,

Mauricio Santa María Salamanca.

ANEXO

CANTIDADES DE REFERENCIA DE ALIMENTOS NORMALMENTE CONSUMIDAS POR OCASIÓN

1. Cantidades de Referencia para Alimentos Infantiles^{1,2}

| Alimentos | Cantidad de Referencia |
|---|--|
| Alimentos Infantiles | |
| Cereales secos instantáneos como espesante o para preparar colada | 15 g |
| Cereales secos instantáneos como papilla | Cantidad necesaria para preparar una papilla |
| Cereales preparados listos para consumir | 125 g |
| Otros cereales y productos de grano, secos y listos para consumir. Por ejemplo: cereales listos para consumir, galletas y tostadas | 7 g para lactantes y 20 g para niños pequeños ³ |
| Comidas, postres, frutas, vegetales o sopas, mezclas secas | 15 g |
| Comidas, postres, frutas, vegetales o sopas listas para consumir, niños mayores ³ | 110 g |
| Comidas, postres, frutas, vegetales o sopas listas para consumir tipo papillas, niños pequeños ³ | 60 g |
| Comidas y sopas listas para consumir, niños pequeños ³ | 170 g |
| Verduras listas para consumir, niños pequeños ³ | 70 g |
| Compotas | 75 g |
| Jugos niños mayores ³ | 240 ml |
| Jugos niños pequeños ³ | 120 ml |
| Leche en polvo | Cantidad necesaria para preparar un vaso (sin hielo) |
| Yogurt | 120 g |
| <p>1. Las cantidades de referencia son para productos que están listos para consumo o bien para productos casi listos para consumo (por ejemplo, calentar y servir o dorar y servir). La cantidad de referencia para productos no preparados (por ejemplo cereal seco) es la cantidad requerida para elaborar una cantidad de referencia de la forma preparada, a menos que esté listado en forma separada.</p> | |
| <p>2. Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la cantidad de referencia al tamaño de porción en la etiqueta en una unidad casera apropiada para su producto específico, usando los procedimientos establecidos en el Capítulo III del presente reglamento.</p> | |
| <p>3. Lactantes: Niños no mayores de 12 meses de edad.</p> <p>Niños pequeños: Mayores de 12 meses y menores de 2 años.</p> <p>Niños mayores: De 2 años a 4 años.</p> | |

2. Cantidades de Referencia para Alimentos en General^{1,2}

| ALIMENTO | CANTIDAD DE REFERENCIA |
|---|-------------------------------|
| CEREALES, RAÍCES AMILÁCEAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA | |
| Almidón de maíz, papa, yuca | 10 g |
| Avena en hojuela ³ | 22 g |
| Harina de avena | 23 g |
| Harinas de trigo | 30 g |
| Harina de maíz | 35 g |
| Pasta para sopa ³ | 15 g |
| Granos simples, por ejemplo arroz, cebada ³ | 50 g |
| Harina como ingrediente principal ³ | 55 g |
| Harina como ingrediente secundario ³ | 20 g |
| Masa de pizza | 55 g |
| Pan corriente | 50 g |
| Pan de molde blanco | 50 g |
| Pan de molde integral | 55 g |
| Pan especial | 55 g |
| Tostadas | 30 g |
| Cubitos de pan/crotones | 7 g |
| Galleta salada tipo Cracker | 30 g |
| Pan Francés | 110 g |
| Miga de pan | 30 g |
| Pastas cortas y largas (como plato único) ³ | 80 g |
| Pastas frescas, pastas rellenas (por ejemplo: raviolis, tortellini) | 100 g |
| Lasagna | 140 g preparada, 55 g seca |
| Sémola como ingrediente principal ³ | 70 g |
| Sémola como ingrediente secundario ³ | 15 g |
| Tortillas de maíz o trigo/tacos | 30 g |
| Waffles | 85 g |
| PRODUCTOS DE PASTELERÍA | |
| Barras de cereal sin relleno | 20 g |
| Barras de cereal con relleno | 40 g |
| Brownies | 40 g |
| Donas, muffins | 55 g |
| Galletas | 30 g |
| Pasteles/Torta compactos de frutas, vegetales, queso o similares | 125 g |
| Pastelillo | 50 g |

| | |
|---|--|
| Pies de frutas o similares | 125 g |
| Rellenos o cubiertas para tortas | 35 g |
| Tartaleta | 80 g |
| Tortas preparadas sin relleno | 55 g |
| Tortas preparadas con relleno | 80 g |
| Mezcla pastelera | 30 g |
| Polvo de hornear | 0,6 g |
| CEREALES PARA DESAYUNO | |
| Mezcla para preparar bebida a base de cereal, listo para reconstituir (tipo refresco instantáneo) | Cantidad necesaria para preparar un vaso (sin hielo) |
| Cereales para desayuno (tipo cereal caliente), hojuelas de maíz | 40 g seco; 55 g con sabor y endulzado |
| Cereales para desayuno (tipo cereal caliente) hojuelas de avena | 1 taza preparada con 22 g de cereal seco simple |
| Cereales para desayuno, listo para consumir. | 30 g |
| Cereales para desayuno, listo para consumir, pesando menos de 20 g por taza; por ejemplo, granos de cereal simple expandido | 15 g |
| Cereales para desayuno, listos para consumir, pesando más de 43 g por taza | 55 g |
| Salvado de avena | 21 g |
| Salvado o germen de trigo | 15 g |
| Hojuelas de trigo o maíz | 30 g |
| PAPAS | |
| Papas a la francesa prefritas congeladas | 85 g |
| Puré de papas deshidratado | 30 g |
| Papa fresca o congelada | 110 g |
| VEGETALES SIN SALSA FRESCOS O CONGELADOS | |
| Vegetales frescos o congelados ³ | 85 g |
| Ají, cebolla ³ | 30 g |
| OTROS VEGETALES | |
| Vegetales usados principalmente para aderezar (por ejemplo: pimentón, perejil) ³ | 4 g |
| Todos los vegetales sin salsa enlatados en líquido | 130 g |
| Todos los vegetales con salsa, frescos, enlatados o congelados | 110 g |
| Jugo de vegetales | 240 ml |
| Aceitunas ⁴ | 15 g |
| Encurtidos, todos los tipos ⁴ | 30 g |
| Pasta de vegetales (por ejemplo: pasta de tomate) | 30 g |
| Salsa de vegetales | 15 g |

| | |
|--|--|
| (por ejemplo: salsa de tomate) | |
| Puré de vegetales (por ejemplo: puré de tomate) | 60 g |
| PLATOS PREPARADOS CONGELADOS | |
| Plato mixto (carne o pollo con agregado) | 250 g |
| Plato mixto de vegetal | 135 g |
| OTROS PLATOS PREPARADOS | |
| Medibles en tazas (por ejemplo: espagueti con salsa, etc.) | 1 taza |
| No medibles en taza (por ejemplo: burritos, pizza, sándwiches, etc.) | 140 g (adicionar 55 g para productos que llevan algún tipo de salsa) |
| FRUTAS | |
| Todas las frutas frescas ³ , enlatadas o congeladas, excepto las listadas en categorías separadas | 140 g |
| Fruta natural como ingrediente secundario ³ | 55 g |
| Aguacate como ingrediente principal ³ | 30 g |
| Sandía ³ | 280 g |
| Ciruelas deshidratadas (secas) | 60 g |
| Durazno deshidratado (seco) | 60 g |
| Uvas pasas | 30 g |
| Duraznos mitades ⁴ | 85 g |
| Duraznos trozados ⁴ | 85 g |
| Frambuesas ³ | 85 g |
| Fresas ³ | 85 g |
| Frutas para adorno o sabor (por ejemplo: cerezas) | 4 g |
| Frutas para aderezar (por ejemplo: salsa o puré de ciruela) | 70 g |
| Otras frutas usadas como ingrediente principal | 55 g |
| Jugos, néctares y bebidas de fruta | 240 ml |
| Jugos usados como ingredientes (por ejemplo: jugo de limón) | 5 ml |
| Frutas en almíbar o encurtidas ⁴ | 30 g |
| Salsa a base de frutas (por ejemplo: salsa de frambuesa, salsa de fresa) | 30 g |
| PRODUCTOS LÁCTEOS | |
| Arequipe/Manjar blanco | 30 g |
| Crema chantillí | 10 g |
| Crema de leche | 15 ml |
| Suero para untar | 30 g |
| Crema en polvo | 2 g |
| Helados a granel, desde ½ litro en adelante | 100 g |
| Helados en porción individual (por ejemplo: paletas, vasito, | 1 unidad |

| | |
|---|--|
| cono, sándwich de helado, etc.) | |
| Kumis | 200 ml |
| Yogurt cremoso | 150 g |
| Yogurt líquido | 200 ml |
| Bebidas lácteas fermentadas | 200 ml |
| Leche condensada | 30 g |
| Leche evaporada | 30 g |
| Leche en polvo | Cantidad necesaria para preparar un vaso (sin hielo) |
| Leche líquida | 240 ml |
| Bebidas con leche | 240 ml |
| Quesillo | 30 g |
| Queso cottage | 110 g |
| Queso fresco o campesino | 30 g |
| Queso como ingrediente principal | 55 g |
| Queso para untar | 15 g |
| Queso rallado | 10 g |
| Quesos excepto los listados en categorías separadas | 30 g |
| Queso tipo petit suisse | 45 g |
| Postre lácteo | 80 g |
| Postre lácteo con fruta | 145 g |
| PRODUCTOS DE LA PESCA, CARNES Y SUS DERIVADOS | |
| Anchoas enlatadas | 15 g |
| Pasta de anchoas | 15 g |
| Caviar | 15 g |
| Carnes embutidas | 50 g |
| Chorizo y Longaniza | 55 g |
| Jamón Tajado y Mortadela | 38 g |
| Salchicha | 40 g |
| Hamburguesa | 70 g |
| Paté | 15 g |
| Pavo ³ | 80 g |
| Pescados ³ | 120 g |
| Pollo ³ | 80 g |
| Carne de res ³ | 100 g |
| Tocineta | 15 g |
| Pescados, mariscos ahumados | 55 g |
| Conserva de pescado (por ejemplo: salmón, jurel u otro) | 100 g |
| Pescados, mariscos enlatados ⁵ | 55 g |
| HUEVO | |
| Huevo fresco ³ | 50 g |

| | |
|---|--|
| Sustitutos de huevo | Cantidad para reemplazar un huevo de 50 g |
| LEGUMINOSAS EN GRANO SECO | |
| Arveja, garbanzos, lentejas, fríjol, habas ³ | 60 g |
| LEGUMINOSAS ENLATADAS | |
| Arveja, garbanzos, lentejas, fríjol | 130 g |
| ACEITES Y GRASAS | |
| Aceites | 10 ml |
| Mantequilla | 1 cucharada |
| Sustitutos de mantequilla, en polvo | 2 g |
| Margarina | 1 cucharada |
| Mayonesa | 15 g |
| Aceite en aerosol (tipo spray) | 0.25 g |
| NUECES Y SEMILLAS | |
| Coco rallado | 15 g |
| Nueces | 30 g |
| Maní | 30 g |
| Almendras | 30 g |
| Mezclas de ellos | 30 g |
| Pastas y cremas de nueces y semillas (por ejemplo: pasta de maní) | 2 cucharadas |
| AZÚCAR, PRODUCTOS DE CHOCOLATE Y OTROS PRODUCTOS DULCES | |
| Azúcar | 10 g |
| Sustitutos de azúcar | Cantidad equivalente a la cantidad de referencia de azúcar para endulzar |
| Jarabe usado como ingrediente principal (por ejemplo: jarabe de maíz) | 30 ml |
| Bebidas carbonatadas | 240 ml |
| Bebidas no carbonatadas | 240 ml |
| Caramelos, dulces ⁶ | 15 g |
| Goma de mascar (chicle) ⁶ | 3 g |
| Masmelos | 30 g |
| Mermelada | 1 cucharada |
| Miel de abejas | 1 cucharada |
| Miel para pancakes | 10 g |
| Salsa de chocolate | 30 g |
| Chocolate de consumo directo | 40 g |
| Chocolate de mesa sin azúcar | 8 g |
| Chocolate de mesa con azúcar | 25 g |
| Panela | Cantidad necesaria para preparar una taza |
| Decorativos para productos horneados, tortas, galletas (por | 1 cucharadita o 4 g si no se puede medir |

| | |
|---|--|
| ejemplo: azúcar de color, chispas de chocolate). | en cucharaditas |
| MISCELÁNEOS | |
| Café soluble | Cantidad necesaria para preparar una taza |
| Café molido | Cantidad necesaria para preparar una taza |
| Achiras | 25 g |
| Extruidos de maíz | 10 g |
| Tortillas de maíz | 30 g |
| Mixtos (papa-tajada-chicharrón) | 40 g |
| Palomitas de maíz/maíz pira | 30 g |
| Papas fritas/Plátano frito | 30 g |
| Productos de almidón de yuca, horneados (besitos y rosquitas) | 15 g |
| Productos expandidos o de pellet de harina/chicharrón | 10 g |
| Paleta de agua, congelados con sabor y endulzados | 85 g |
| Mezclas en polvo para preparar bebidas (sin alcohol) | Cantidad necesaria para preparar 1 vaso (sin hielo) |
| Mezclas secas para recubrir carne, pescados, mezclas sazonantes | Cantidad para preparar una cantidad de referencia del platillo final |
| Sal, sustitutos de sal, sales condimentadas (por ejemplo: sal de ajo) | ¼ de cucharadita |
| Especias, hierbas, (diferentes a los suplementos dietarios) | ¼ de cucharadita o 0,5 g si no es medible en cucharaditas |
| Salsas para pasta | 125 g |
| Salsa inglesa, salsa de soya, salsa para carnes | 1 cucharadita |
| Salsa tártara | 1 cucharada |
| Salsas picantes | 1 cucharadita |
| Aderezo para ensaladas | 2 cucharadas |
| Mostaza | 1 cucharada |
| Vinagre | 1 cucharada |
| Vino de cocina | 30 ml |
| PRODUCTOS DESHIDRATADOS | |
| Caldos deshidratados y concentrados | ¼ cubo |
| Cremas en polvo y sopas deshidratadas | Cantidad necesaria para preparar una taza |
| <p>1. Las cantidades corresponden a los productos tal como se comercializan y sólo su parte comestible.</p> <p>2. Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la cantidad de referencia al tamaño de porción en la etiqueta en una unidad casera apropiada para su producto específico, usando los procedimientos establecidos en el Capítulo III del presente reglamento.</p> <p>3. Las cantidades de referencia se refieren a los productos tal como se comercializan, en este caso en crudo.</p> | |

4. Para productos empacados con un líquido, la cantidad de referencia se refiere a los sólidos drenados, excepto para productos en los que tanto sólidos como líquidos son consumidos.
5. Cantidades de referencia para productos listos para el consumo, o casi listos para el consumo (por ejemplo, calentar y servir o dorar y servir).
6. El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y las gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser razonablemente consumido en una ocasión, será considerado una porción.

IMPORTANTE: Para los alimentos que no se encuentran definidos en las tablas de este anexo, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos la porción debe ser de un tamaño que pueda ser razonablemente consumida por una persona en una ocasión.