

## RESOLUCIÓN 2492 DE 2022

(diciembre 13)

Diario Oficial No. 52.247 de 14 de diciembre de 2022

### MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

Por la cual se modifican los artículos [2o](#), [3o](#), [16](#), [25](#), [32](#), [37](#) y [40](#) de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

#### Resumen de Notas de Vigencia

##### NOTAS DE VIGENCIA:

- Corregida por la Resolución [254](#) de 2023, 'por la cual se corrige un yerro en la Resolución [2492](#) de 2022, modificatoria de la Resolución [810](#) de 2021', publicada en el Diario Oficial No. 52.317 de 23 de febrero de 2023. Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial.

### LA MINISTRA DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL,

en ejercicio de sus atribuciones legales, especialmente de las conferidas en el artículo [267](#) de la Ley 9 de 1979, los numerales 4, 7 y 30 del artículo [2o](#) del Decreto ley 4107 de 2011, en cumplimiento del artículo [5o](#) de la Ley 2120 de 2021, y

#### CONSIDERANDO:

Que el artículo [5o](#) de la Ley 1751 de 2015, estatutaria del derecho fundamental a la salud, establece como obligaciones del Estado las de “b) Formular y adoptar políticas de salud dirigidas a garantizar el goce efectivo del derecho en igualdad de trato y oportunidades para toda la población, asegurando para ello la coordinación armónica de las acciones de todos los agentes del Sistema; c) Formular y adoptar políticas que propendan por la promoción de la salud, prevención y atención de la enfermedad y rehabilitación de sus secuelas, mediante acciones colectivas e individuales”.

Que, mediante la Resolución [810](#) del 16 de junio de 2021, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano y definió la forma, color, tamaño, los valores máximos, ubicación, leyenda, proporciones y dimensiones que debe contener el etiquetado frontal de advertencia, para los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

El artículo [2o](#) de la Resolución 810 de 2021, establece el campo de aplicación de la normativa, así como sus excepciones; el artículo [3o](#) determina las definiciones que se usan en la temática de etiquetado nutricional y frontal; por su parte el artículo [16](#) establece los parámetros para las declaraciones de propiedades nutricionales y el artículo [25](#) sobre los parámetros de las declaraciones de propiedades en salud. El artículo [32](#) establece los parámetros técnicos, de forma, color, tamaño, ubicación, valores máximos del etiquetado frontal de advertencia y finalmente, el artículo [37](#) establece lo relacionado con los términos para agotamiento y uso de adhesivos.

Que, el 30 de julio de 2021, se expide la Ley [2120](#), cuyo objeto se refiere a la adopción de medidas efectivas para promover entornos alimentarios saludables y prevenir la aparición de enfermedades no transmisibles, mediante el acceso a información clara, veraz, oportuna, visible, idónea y suficiente, sobre componentes de alimentos con el propósito de fomentar hábitos saludables.

Que, los dos primeros incisos del artículo [5o](#) de la Ley 2120 de 2021, establecen que:

“(…)Todos los productos comestibles o bebibles clasificados de acuerdo a nivel de procesamiento con cantidad excesiva de nutrientes críticos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, deberán implementar un etiquetado frontal donde se incorpore un sello de advertencia, que deberá ser de alto impacto preventivo, claro, visible, legible, de fácil identificación y comprensión para los consumidores, con mensajes inequívocos que adviertan al consumidor de los contenidos excesivos de nutrientes críticos.

“El Gobierno nacional, en cabeza del Ministerio de Salud y Protección Social, reglamentará los parámetros técnicos de este etiquetado definiendo, la forma, contenido, figura, proporción, símbolos, textos, valores máximos, colores, tamaño y ubicación en los empaques de los productos que deban contenerlo, basándose en la mayor evidencia científica disponible y libre de conflicto de intereses. Para tal fin, podrá tener en cuenta la evidencia científica suministrada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) (...)”

Que, de acuerdo con lo establecido en los párrafos 2 y 3 del artículo 5o de la Ley 2120 de 2021, se deben reglamentar los criterios aplicables sobre declaraciones nutricionales o declaraciones de salud en la etiqueta de los productos que deban adoptar los sellos de advertencia, exceptuando del etiquetado frontal de advertencia, a los productos comestibles o bebibles típicos o artesanales y mínimamente procesados de acuerdo con la clasificación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Que, en cumplimiento de lo establecido en la Ley 2120 de 2021, este Ministerio elaboró el estudio técnico en el año 2022, en cuanto a los valores máximos o perfiles de nutrientes para el etiquetado frontal de advertencia, concluyendo que el “Modelo de Perfil de Nutrientes” de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), cumple con los requisitos definidos en la norma, en lo que se refiere al nivel de procesamiento y a la evidencia científica encontrada en la literatura.

Que, en tal sentido, se requiere modificar la tabla 17 del artículo 32 de la Resolución 810 de 2021 y, en consecuencia, adicionar al artículo 3o de la Resolución 810 de 2021 las definiciones de alimento sin procesar, alimentos y bebidas típicos o artesanales, producto alimenticio procesado, alimento mínimamente procesado y producto alimenticio ultraprocesado.

Que, así mismo, con el fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 5o de la Ley 2120 de 2021, el Ministerio de Salud y Protección Social suscribió el Contrato 113 de 2022, con la Universidad de Antioquia, cuyo objeto consistió en: “Realizar la evaluación de la mayor evidencia disponible para establecer formas, color, tamaño, leyendas y ubicación del etiquetado frontal de advertencia para productos procesados en Colombia”, entidad que llevó a cabo una revisión sistemática de la literatura.

Que, producto de la ejecución del mencionado contrato, la Universidad de Antioquia recomienda modificar el artículo 32 de la Resolución 810 de 2021, concluyendo que la mayor evidencia científica libre de conflicto de interés para etiquetado frontal es la siguiente:

“figura/forma: octagonal; color: negro; borde: blanco; ubicado en el tercio superior del panel principal de exhibición; texto de advertencia: “EXCESO EN” nutrientes críticos; el texto del ente regulador: “Ministerio de Salud”; y, no se encontró evidencia suficiente sobre las características de proporción, tamaño y símbolos”.

Que, de acuerdo con el Análisis de Impacto Normativo (AIN) Expost para etiquetado frontal de advertencia, en el que se revisó la nueva evidencia científica libre de conflicto de interés, se encontró que la mejor evidencia para la forma es octagonal, color negro, borde blanco, con la palabra EXCESO, con el Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS y con las restricciones a las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud cuando el producto tiene un sello de advertencia. En tal sentido, los resultados sugieren que deben modificarse los artículos 2o, 3o, 16 y 25, en sus numerales 25.4 y 25.5 (sobre las restricciones a las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud), 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021.

Que, en ese contexto, la propuesta normativa fue publicada y sometida a consulta nacional del 1 al 31 de agosto 2022 e internacional, del 27 de septiembre al 27 de noviembre de 2022.

Que, durante el periodo de consulta, se recibieron comentarios frente a la imposibilidad técnica (higroscopicidad de la carne cruda) de incluir el número de porciones por envase en los productos de peso variable y que esta excepción, ya se encuentra prevista en la normativa vigente de metrología legal, esto es, en la Resolución 32209 de 2020 de la Superintendencia de Industria y Comercio, razón por la cual se procede a realizar el ajuste pertinente.

Que, teniendo en cuenta las observaciones formuladas en la Consulta nacional por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos (Invima), es necesario unificar el literal e) frutas, vegetales, granos, huevos, productos de la pesca, carnes y productos cárnicos comestibles que se presenten en su estado natural, con el literal k) alimentos sin procesar, del artículo 2 de esta resolución, debido a que pertenecen a la misma clase de productos y, en consecuencia se eliminará el literal e) del párrafo 1 y 2 del artículo 2 y a incluir el literal k).

Que, en cumplimiento de los Decretos 210 de 2003, 1471 de 2014, 1595 de 2015 y 1468 de 2020, este Ministerio solicitó concepto previo al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Para tal efecto, dicha cartera, a través de la

Dirección de Regulación, mediante radicado número 1-2022-028262, indicó: “no procede la emisión de concepto previo por parte de esta Dirección. Por lo anterior, se puede proceder con la solicitud de notificación internacional ante la Organización Mundial del Comercio (OMC)”.

Que el reglamento técnico que se adopta mediante la presente resolución fue notificado a la OMC, mediante la signatura G/TBT/N/COL/246/Rev.1 del 27 de septiembre de 2022.

Que frente al proyecto de resolución se emitió el concepto de abogacía de la competencia, conforme a lo establecido en el artículo 7o de la Ley 1340 de 2009 reglamentada por el Decreto 1074 de 2015, en el que el Superintendente Delegado para la Protección de la Competencia de la Superintendencia de Industria y Comercio, mediante radicado de esa entidad 22-367783 del 30 de septiembre de 2022, recomienda lo siguiente:

“1. Ampliar los plazos previstos en los párrafos contenidos en el artículo 40 del proyecto de tal manera que sea suficiente y se encuentre debidamente justificado con base en las realidades del mercado y lo observado por parte de terceros interesados;

2. Eliminar de los párrafos 1 y 2 del artículo 1 del proyecto los “ingredientes culinarios”; 3. Abstenerse de usar el mismo símbolo utilizado para advertir sobre el contenido de nutrientes críticos para advertir sobre el contenido de edulcorantes en un alimento embazado o empacado para consumo humano hasta tanto no cuente con información respecto de los tipos de edulcorantes que existen en el mercado y su relación con las bondades o perjuicios en la salud; 4. Para el caso del sello cuya leyenda o descriptor es “Contiene Edulcorante” diseñar un símbolo diferente y particular para el caso, con el fin de no limitar la libre competencia económica ni impactar de manera negativa y sin la debida justificación a algunos agentes en el mercado con respecto a otros”.

Que, frente a lo observado por la Superintendencia de Industria y Comercio se accederá a lo planteado en la segunda recomendación, mientras que no podrán aceptarse lo sugerido en las recomendaciones 1, 3 y 4, en consideración a que el período de 6 meses, contado después de la publicación del acto, es tiempo suficiente para que los productores, comercializadores e importadores adecúen el rotulado de sus productos, más aún cuando desde agosto del año 2021, y conforme a lo ordenado por la Ley 2120 del mismo año, se había generado la obligación de la revisión de aspectos de información nutricional y de etiquetado frontal de advertencia. Adicionalmente, debe resaltarse que la evidencia arrojada por las investigaciones del experto y Análisis Expost, sugieren que los edulcorantes calóricos y no calóricos, generan impacto en la salud y que la forma más adecuada de advertencia es el octogonal.

Que, de acuerdo con el numeral 2 del artículo 1o de la Ley 962 de 2005, modificado por el artículo 39 del Decreto ley 019 de 2012 y el artículo 3o del Decreto 2106 de 2019, este Ministerio solicitó concepto al Departamento Administrativo de Función Pública, quienes emitieron concepto bajo el radicado número 20225010371971, en los siguientes términos:

“Se permite informar que, dentro de esta no se encuentra la adopción de un nuevo trámite, ni la modificación estructural de trámites vigentes, y en ese sentido no requiere del concepto favorable de que trata el numeral 2 artículo 1o de la Ley 962 de 2005, modificado por el artículo 39 del Decreto ley 019 de 2012 y el artículo 3o del Decreto ley 2106 de 2019”.

Que, de conformidad con lo anterior, para dar cumplimiento al artículo 5o de la Ley 2120 de 2021, con base en la evidencia científica libre de conflicto de interés se hace necesario modificar los artículos 2o, 3o, 16, 25, 32 y 37 de la Resolución 810 de 2021 y por tanto derogar lo dispuesto en el artículo 40 a efectos de establecer períodos concordantes de transitoriedad para dar cumplimiento a las modificaciones previstas en este acto y precisar las fechas de vigencias de las normas que en la actualidad regulan la materia.

En mérito de lo expuesto

## **RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1o.** Modifíquese el artículo 2o de la Resolución 810 de 2021, el cual quedará así:

“**Artículo 2o. Campo de aplicación.** Las disposiciones establecidas en la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados y productos alimenticios procesados y ultraprocesados envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional.

2.1. Se exceptúan de la aplicación del etiquetado nutricional, los siguientes alimentos:

a) Fórmula infantil para niños o niñas entre 0 y 6 meses.

- b) Fórmula infantil para niños o niñas entre 6 y 12 meses.
- c) Fórmula infantil especial.
- d) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (Apmes).
- e) Productos de un solo ingrediente y que no contengan aditivos adicionales.
- f) Alimentos con envase de materiales de origen natural.
- g) Infusiones de hierbas y frutas; té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té, extracto de té descafeinado; café descafeinado, café molido, café instantáneo o soluble, o extracto de café, o extracto de café descafeinados, que no contengan ingredientes añadidos.
- h) Alimentos a granel.
- i) Alimentos utilizados como materia prima para la industria y los ingredientes secundarios que no se venden directamente al consumidor.
- j) Especies o condimentos vegetales, a los que no se les haya adicionado sal o aditivos con sodio, grasas o azúcares.
- k) Alimentos sin procesar.
- l) Alimentos mínimamente procesados.
- m) Alimentos y bebidas típicos o artesanales.

2.2. Se exceptúan de la aplicación del etiquetado frontal de advertencia, los siguientes alimentos:

- a) Fórmula infantil para niños o niñas entre 0 y 6 meses.
- b) Fórmula infantil para niños o niñas entre 6 y 12 meses.
- c) Fórmula infantil especial.
- d) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (Apmes).
- e) Productos de un solo ingrediente y que no contengan aditivos adicionales.
- f) Sal yodada y fluorizada, y sucedáneos de la sal.
- g) Alimentos con envase de materiales de origen natural.
- h) Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados, y café descafeinado., café instantáneo o soluble, o extracto de café; o extracto de café descafeinados que no contengan ingredientes añadidos.
- i) Alimentos a granel.
- j) Alimentos utilizados como materia prima para la industria y los ingredientes secundarios que no se venden directamente al consumidor.
- k) Alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio y/o grasas o azúcares.
- l) Bebidas hidratantes – energéticas para deportistas.
- m) Alimentos sin procesar
- n) Alimentos mínimamente procesados
- o) Alimentos y bebibles típicos o artesanales

El fabricante que desee realizar declaraciones de nutrientes, de propiedades nutricionales o de salud, respecto de los

alimentos anteriormente excluidos deberá dar cumplimiento a lo establecido en el presente reglamento técnico.

**PARÁGRAFO 1o.** La carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio y, si este supera el límite establecido en el artículo 32 del presente acto administrativo, deberá etiquetar el sello frontal de advertencia de sodio. La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique.

**PARÁGRAFO 2o.** Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase”.



**ARTÍCULO 2o.** Modifíquese el artículo 3o de la Resolución 810 de 2021, el cual quedará así:

“**Artículo 3o. Definiciones.** Para la aplicación de la presente resolución, se adoptan las siguientes definiciones:

**3.1. Ácidos grasos esenciales:** Nutrientes que requiere y no puede sintetizar el organismo del ser humano, por lo que deben ser suministrados en la dieta. Los ácidos grasos esenciales son linoleico y alfa-linolénico, así como EPA (ácido eicosapentaenoico) y DHA (ácido docosahexanoico), que debido a que su tasa de conversión es muy baja, deben suministrarse en la alimentación.

**3.2. Alimentos mínimamente procesados:** Alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos, sin procesar o mínimamente procesados, y que pueden ser adicionados con vitaminas y minerales para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública. Estos alimentos no pueden ser adicionados con sal/sodio, grasas o azúcares o aditivos que los contengan, incluyen, pero no se limitan a: frutas frescas partidas, secas, refrigeradas o congeladas; verduras, granos y leguminosas, secas, refrigeradas o congeladas; nueces; productos cárnicos comestibles, refrigerados o congelados, productos de la pesca, refrigerados o congelados; huevos y leche.

**3.3. Alimentos y bebidas típicos o artesanales:** Alimentos envasados que cumplan con los siguientes requisitos: (i) Elaborado a partir de prácticas tradicionales no industrializadas, (ii) que correspondan a la tradición cultural de las regiones del país y (iii) dando cumplimiento gradual a las condiciones de inocuidad de acuerdo con las disposiciones de los artículos 3o y 7o de la Ley 2254 de 2022, o la que modifique o sustituya.

**3.4. Alimentos sin procesar:** Alimentos obtenidos directamente de plantas o animales que no son sometidos a ninguna modificación física o química desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria o consumo. También pueden nombrarse como alimentos frescos o naturales

**3.5. Área total disponible de impresión:** Área total de la etiqueta menos los sellos posteriores.

**3.6. Azúcares totales:** Carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes de forma natural en los alimentos o añadidos a los mismos.

**3.7. Azúcares añadidos:** Son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares como monosacáridos y disacáridos, aquellos contenidos en los jarabes y los naturalmente presentes en la miel y en los concentrados de jugos de frutas o vegetales. Estos no incluyen los azúcares intrínsecos que se encuentran en la leche, frutas y los vegetales y los azúcares que son carbohidratos no glucémicos.

**3.8. Carbohidratos totales:** Todos los monos, di, aligo y polisacáridos, incluidos los polialcoholes y la fibra presentes en el alimento.

**3.9. Carbohidratos disponibles o glucémicos:** Total de carbohidratos del alimento menos el contenido de fibra dietaria, polialcoholes y carbohidratos no glucémicos.

**3.10. Carbohidratos no disponibles o no glucémicos:** Carbohidratos que presentan diversas formas químicas, y aunque se digieren, no proporcionan glucosa para el metabolismo celular. Deben demostrar un índice glucémico inferior a 15, correspondiente al menor valor presentado por un carbohidrato glucémico (fructosa).

**3.11. Colesterol:** Sustancia tipo esteroles presente en las grasas de origen animal.

**3.12. 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.

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

**3.14. Declaraciones de propiedades de otras funciones:** Conciernen a efectos benéficos específicos del consumo de alimentos y sus constituyentes (nutritivos y no nutritivos) sobre las funciones fisiológicas o las actividades biológicas, pero no incluyen declaraciones de propiedades de función de nutrientes. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a una condición relacionada con la salud, o al mejoramiento de una función, o a la modificación o preservación de la salud.

**3.15. 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.

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

**3.17. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:** Son declaraciones de propiedades relacionadas con el consumo de un alimento o de un componente de dicho alimento en el contexto de una dieta total, que puede ayudar a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud. La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo reconocidos como involucrados en el desarrollo de una enfermedad crónica o condición adversa relacionada a la salud.

**3.18. Dieta total:** Alimentación habitual de una persona o población.

**3.19. Edulcorantes:** Cualquier sustancia diferente a los azúcares añadidos y/o libres que confiera un sabor dulce.

**3.20. Envasados con peso variable:** Envasados en los cuales el contenido es medido, empacado, rotulado individualmente y cada empaque tiene un peso y/o volumen diferente.

**3.21. Envase de materiales de origen natural:** Elemento diseñado para contener un alimento que incluye, pero no se limita a hojas de plátano, hojas de bijao, hojas de maíz, totumos.

**3.22. Fibra dietaria o dietética: carbohidratos comestibles que no se digieren ni se absorben en el intestino delgado del ser humano.** La fibra dietética consta de uno o varios de los siguientes carbohidratos: carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen, carbohidratos obtenidos de materia prima alimentaria por medios físicos, enzimáticos o químicos y carbohidratos sintéticos.

**3.23. Fibra insoluble:** Es la fracción de la fibra dietaria que no se disuelve en agua.

**3.24. Fibra soluble:** La fracción de la fibra dietaria que se disuelve en agua.

**3.25. Fórmula infantil para niños entre 0 y 6 meses:** Producto en forma líquida o en polvo destinado a la alimentación de los niños o niñas de 0 a 6 meses de edad, utilizado cuando sea indicado por un profesional de la salud, que por sí solo, cubre las necesidades nutricionales del niño o la niña, como principal fuente líquida de alimentación hasta la introducción de la alimentación complementaria, para casos en que no sea posible la lactancia materna.

**3.26. Fórmula infantil para niños entre 6 y 12 meses:** Producto en forma líquida o en polvo, especialmente fabricado según las necesidades nutricionales de los niños o niñas entre los 6 y 12 meses de edad, utilizado cuando sea indicado por un profesional de la salud, en conjunto con la alimentación complementaria.

**3.27. Fórmula infantil especial:** Producto en forma líquida o en polvo cuya composición ha sido modificada para abordar determinados trastornos o afecciones fisiológicas durante los primeros meses de vida e incluso después de la introducción de una alimentación complementaria.

**3.28. Fortificación voluntaria de nutrientes:** Proceso por el cual los fabricantes de alimentos deciden añadir unos nutrientes esenciales específicos a determinados alimentos o determinadas categorías de alimentos.

**3.29. Grasa total:** Sumatoria de grasa saturada, grasa monoinsaturada, grasa poliinsaturada e incluye las grasas trans.

**3.30. 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.

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

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

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

**3.34. 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 carbonocarbono no conjugados. Para efectos de etiquetado o rotulado se entenderá como grasa trans la sumatoria de todos los isómeros mono y poliinsaturados en configuración trans que atienden a lo descrito anteriormente.

**3.35. Índice glucémico:** Se define como el área incremental bajo la curva de respuesta de glucosa en sangre a partir de una porción de 50 g de carbohidratos de un alimento de prueba, expresada como un porcentaje de la respuesta a la misma cantidad de carbohidratos de un alimento estándar (pan blanco o glucosa) consumido por el mismo sujeto. Este valor sólo se considera válido cuando se determina de forma directa siguiendo el protocolo oficial establecido por el Panel de Expertos FAO/OMS, por tratarse de una prueba biológica susceptible a diferentes factores.

**3.36. Jarabes:** Líquidos viscosos constituidos por solución de azúcares en agua o en zumos de frutas o bien por mezcla de estos, con o sin agentes aromáticos y aditivos autorizados.

**3.37. Medida casera:** Son utensilios o formas comúnmente utilizados por el consumidor para medir alimentos, incluyendo, pero no limitándose a: taza, vaso, rebanada, unidad, cucharada, cucharadita.

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

**3.39. Nutriente:** Cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que 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.

**3.40. 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.

**3.41. 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.

**3.42. Prebióticos:** Sustratos que son utilizados selectivamente por microorganismos huéspedes que confieren un beneficio para la salud.

**3.43. Probióticos:** Microorganismos vivos que, cuando se administran en cantidades apropiadas, confieren al huésped un beneficio para la salud.

**3.44. Productos alimenticios procesados:** Productos alimenticios elaborados con procesos tecnológicos, sometidos a procesos de transformación se les puede añadir dos o más ingredientes como sal, azúcar, grasas u otros. Tienen de dos o más ingredientes o aditivos y más del 50% de los ingredientes son alimentos sin procesar o mínimamente procesados.

**3.45. Productos alimenticios ultraprocesados:** Productos alimenticios elaborados con procesos tecnológicos, sometidos a procesos de transformación a los cuales se les añade sal, azúcar, grasas u otros ingredientes. Tienen más de 5 ingredientes y/o aditivos y menos del 50% de los ingredientes son alimentos sin procesar o mínimamente procesados. Dentro de sus ingredientes se incluyen, pero no se limitan a: caseína, suero de leche, hidrolizado de proteína, proteínas aisladas de soja, aceites hidrogenados, parcialmente hidrogenados o interesterificados, almidones modificados.

**3.46. Producto de un solo ingrediente:** Alimento envasado en el que en su lista de ingredientes sólo contenga un ingrediente, incluyendo, pero no limitándose a agua envasada, café, granos de café molido, azúcar, aceite de oliva.

**3.47. Producto reconstituido:** Aquel que por su naturaleza de consumo debe ser reconstituido en algún solvente comestible ya sea para obtener un producto sólido, semisólido o un líquido, listo para consumir.

**3.48. Proteína: son polímeros de L-alfa aminoácidos unidos por enlaces peptídicos.** Las proteínas se denominan simples cuando están constituidas únicamente por aminoácidos, y compuestas cuando incluyen otras sustancias como lípidos, carbohidratos, minerales, entre otros.

**3.49. Respuesta glucémica:** El grado del cambio o gradiente en el contenido de glucosa en sangre, después del consumo de un carbohidrato de prueba en una bebida o un alimento, en relación con un estándar como la glucosa.

**3.50. 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.

**3.51. Rotulado o etiquetado frontal de advertencia:** Sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y sencilla, cuando un producto envasado presenta contenidos excesivos de nutrientes de interés en salud pública (azúcares, grasa saturada, grasa trans, sodio) y la presencia de edulcorantes.

**3.52. Sello positivo:** Logo de visto bueno que indica que el alimento contiene contenidos bajos de los nutrientes de interés en salud pública (azúcares añadidos, grasa saturada y sodio) y que no usan edulcorantes en su formulación.

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

**3.54. Tiempo de comida principal:** En el marco de la planificación diaria de la alimentación, hace referencia a los momentos en los que se distribuyen los alimentos en mayor proporción, a saber, desayuno, almuerzo y cena.

**3.55. Valores de Referencia de Nutrientes (VRN) o Valor de Referencia:** Son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos para efectos de etiquetado o rotulado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Comprenden estos dos tipos de VRN:

a) **Valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N):** Son aquellos que hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a necesidades de nutrientes.

b) **Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT):** Son aquellos que hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por carencias de nutrientes.

**3.56. 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”.



**ARTÍCULO 3o.** Modifíquese el artículo 16 de la Resolución 810 de 2021, el cual quedará así:

“**Artículo 16. Requisitos generales.** Todo alimento que haga uso de declaraciones de propiedades nutricionales debe cumplir con los siguientes requisitos:

**16.1.** Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se realicen con base en los

valores diarios de referencia establecidos en el presente reglamento técnico, y a los ácidos grasos establecidos en los artículos 19.1 y 19.2 del mismo reglamento técnico.

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

**16.3.** Cuando un producto cuente con 1 o más sellos frontales de advertencia, no podrá realizar declaraciones de propiedad nutricionales.

**PARÁGRAFO.** Las declaraciones de propiedades nutricionales que ya habían sido aprobadas por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima seguirán estando vigentes, para el presente reglamento técnico. Adicionalmente, si se requiere de otra declaración de un nutriente que no tenga valor de referencia, el fabricante deberá solicitarlo a esa entidad”.



**ARTÍCULO 4o.** Modifíquese el artículo 25 de la Resolución 810 de 2021, el cual quedará así:

“**Artículo 25. Prohibiciones en declaraciones en salud.** Están prohibidas las siguientes declaraciones:

**25.1.** Las declaraciones de propiedades en salud no deben sugerir que el alimento por sí solo es suficiente para la alimentación diaria ni tampoco que la alimentación equilibrada con base en alimentos comunes no suministra las cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos.

**25.2.** Las declaraciones de propiedades en salud no deben promover el consumo excesivo de cualquier alimento, ni ser contrarias a los buenos hábitos alimentarios establecidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana.

**25.3.** Las declaraciones de propiedades en salud no deben generar dudas sobre la inocuidad y calidad de alimentos similares.

**25.4.** Cuando un producto cuente con 1 o más sellos frontales de advertencia, no podrá realizar declaraciones de propiedades de salud.

**25.5.** No se permite cuantificar el grado de reducción del riesgo de enfermedad causados por los factores metabólicos atribuibles a las ENT.

**25.6.** Las declaraciones de propiedades de salud no deben implicar en ningún caso propiedades curativas, medicinales ni terapéuticas.

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

**25.8.** Los términos “alimento completo”, “nutrición balanceada”, “nutrición completa” o equivalentes, con los cuales se pueda suponer que un alimento por sí so/o es suficiente para la alimentación diaria, no podrán ser usados”.



**ARTÍCULO 5o.** <Artículo corregido por el artículo 1 de la Resolución 254 de 2023. Corrección incorporada en el artículo 32 de la Resolución 810 de 2021> Modifíquese el artículo 32 de la Resolución 810 de 2021, el cual quedará así:

“**Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia.** Cuando a un producto alimenticio procesado o ultraprocesado envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares, grasas o edulcorantes y su contenido sea igual o supere el valor establecido en la tabla número 17, deberá rotular la o las características nutricionales relativas al nutriente adicionado.

**Tabla número 17.** Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia

Nutriente	Sólidos (100 g) – semisólidos	Líquidos (100 ml)
Sodio	>= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g Para carnes crudas envasadas a las que se les haya adicionado sal/sodio, el límite es 300 mg/100 g	>= 1mg/kcal o Bebidas analcohólicas sin aporte energético: = 40 mg de sodio cada 100 ml
Azúcares	>= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	>= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres
Grasas saturadas	>= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	>= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas
Grasas trans	>= 1% del total de energía proveniente de grasas trans	>= 1% del total de energía proveniente de grasas trans
Edulcorantes	Cualquier cantidad de edulcorantes	Cualquier cantidad de edulcorantes

**32.1.** Para la aplicación de la tabla anterior deberán tenerse en cuenta las siguientes reglas:

- a) Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en unidades de masa según el sistema internacional de unidades, o líquido si su contenido neto está expresado en unidades de volumen según el sistema internacional de unidades. Los alimentos envasados que se consuman reconstituidos se entenderán como sólidos o líquidos, según como sea el producto listo para consumir, de acuerdo con las instrucciones de reconstitución definidas por el fabricante. Estas instrucciones pueden incluir la cocción.
- b) Se entenderá por producto alimenticio procesado o ultraprocesado envasado que se les haya adicionado sal/sodio a aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal o aditivo que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.
- c) Se entenderá por producto alimenticio procesado o ultraprocesado envasado que se les haya adicionado azúcares aquellos que cumplan con la definición de azúcares libres, definidos en la Resolución [3803](#) de 2016, o en la que la modifique o sustituya.
- d) Se entenderá por producto alimenticio procesado o ultraprocesado envasado que se les haya adicionado grasas aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados.
- e) Se entenderá por producto alimenticio procesado o ultraprocesado envasado que se les haya adicionado edulcorantes, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo, edulcorantes o ingredientes que los contengan agregados.

**32.2.** Para calcular los porcentajes establecidos en la tabla 17, se procederá, de la siguiente manera:

**a) Sodio:** Para el caso de sodio, debe realizar dos cálculos, si alguno de los dos, resulta igual o superior a la cantidad establecida, debe etiquetar el sello de advertencia de sodio. 1. Primer cálculo: si es un alimento sólido o bebida con calorías, se toma cualquier cantidad de alimento, puede ser 100 g o ml, o la porción, y se divide el contenido de sodio declarado, entre el número de kcal, declaradas en la misma cantidad, si esta relación es igual o superior a 1, debe etiquetar el sello de advertencia de sodio. 2. Segundo cálculo: Debe calcular el contenido de sodio en 100 g o ml y si este es igual o supera los 300 mg, debe etiquetar el sello de advertencia de sodio. Ahora bien, para las bebidas sin aporte energético o sin calorías, se debe calcular el contenido en 100 ml, y si este supera o es igual a 40 mg, debe etiquetar el sello frontal de advertencia de sodio.

**b) Azúcares:** Se deben identificar los azúcares libres del alimento, según lo establecido en la Resolución [3803](#) de 2016 o en la que modifique o sustituya. Una vez identificados, en cualquier cantidad de alimento, se debe multiplicar la cantidad de azúcares libres en gramos, por el factor de conversión de azúcares (4 kcal/g). Este resultado se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por 100. Finalmente, se compara es/e resultado con el porcentaje establecido en la tabla 17, y si es igual o superior a 10%, debe etiquetar el sello de advertencia de azúcares. Adicionalmente, para contabilizar los azúcares libres a partir de los azúcares añadidos, se debe partir de los azúcares añadidos y adicionarles los azúcares presentes en jugos de frutas y/o verduras.

**c) Grasas saturadas:** Se debe multiplicar la cantidad de grasas saturadas en gramos, por el factor de conversión de grasas (9 kcal/g), en cualquier cantidad de alimento. Este resultado se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por 100. Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla 17, y si es igual o superior a 10%, debe etiquetar el sello frontal de advertencia de grasas saturadas.

**d) Grasas trans:** Se debe multiplicar la cantidad de grasas trans en gramos, por el factor de conversión de grasas (9 kcal/g), en cualquier cantidad de alimento. Este resultado se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por 100. Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla 17, y si es igual o superior a 1%, debe etiquetar el sello frontal de advertencia de grasas trans.

**32.3. Forma del sello frontal de advertencia:** La forma de destacar las características nutricionales indicadas en el inciso primero de este artículo será incluyendo sellos en la etiqueta, los cuales consistirán en un símbolo octagonal de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto “Exceso En”, seguido de. “Grasas Saturadas” o “Grasas Trans” o “Sodio” o “Azúcares” o con el texto “Contiene Edulcorantes” de manera individual o con 2 o 3 o 4 o 5 sellos (según corresponda). Las letras del texto de los sellos deberán ser mayúsculas y de color blanco, tipo de letra Arial Bold. Además, en el mismo símbolo, deberá inscribirse en letras blancas, la palabra “MINSALUD”, según la figura 6 del presente artículo.

**Figura 6. Forma del sello frontal de advertencia**



No se puede utilizar otro formato de etiquetado frontal, ni tipo de forma de sello de advertencia, ni cambiar el texto, tipo de letra, diagrama o dibujo, en ningún producto, independiente si lleva o no, etiquetado frontal de advertencia. De igual forma, no se puede utilizar la forma del etiquetado frontal de advertencia para incluir sellos con un texto diferente que haga alusión a otros nutrientes o cualquier componente de los productos envasados diferente a los que son objeto de esta regulación (sal/sodio, azúcares, grasas, edulcorantes)

**32.4. Dimensiones y ubicación del sello de advertencia:** El o los símbolos referidos se ubicarán en el tercio superior derecho de la cara frontal (o cara principal de exhibición) de la etiqueta de los productos. Para el caso de los envases cilíndricos y cónicos, los sellos deberán colocarse en el tercio superior central. Las dimensiones del o los símbolos referidos estarán determinadas de acuerdo con el área de la cara principal de exhibición de la etiqueta, según la siguiente tabla:

**Tabla 18. Dimensiones del sello de advertencia**

Área de la cara principal de la etiqueta (cm <sup>2</sup> )	Sello ancho y alto (en cm)
< 30cm <sup>2</sup>	Rotula en envase secundario y si no cuenta con él, se debe incluir un código QR o una página de internet donde se pueda consultar.
>= 30cm <sup>2</sup> a < 35cm <sup>2</sup>	1.7 x 1.7 cm
>= 35cm <sup>2</sup> a < 40cm <sup>2</sup>	1.8 x 1.8 cm
>= 40cm <sup>2</sup> a < 50cm <sup>2</sup>	2.0 x 2.0 cm
>= 50cm <sup>2</sup> a < 60cm <sup>2</sup>	2.2 x 2.2 cm
>= 60cm <sup>2</sup> a < 80cm <sup>2</sup>	2.5 x 2.5 cm
>= 80cm <sup>2</sup> a < 100cm <sup>2</sup>	2.8 x 2.8 cm
>= 100cm <sup>2</sup> a < 125cm <sup>2</sup>	3.1 x 3.1 cm
>= 125cm <sup>2</sup> a < 150cm <sup>2</sup>	3.4 x 3.4 cm
>= 150cm <sup>2</sup> a < 200cm <sup>2</sup>	3.9 x 3.9 cm
Área de la cara principal de la etiqueta (cm <sup>2</sup> )	Sello ancho y alto (en cm)
>= 200cm <sup>2</sup> a < 250cm <sup>2</sup>	4.4 x 4.4 cm
>= 250cm <sup>2</sup> a <= 300cm <sup>2</sup>	4.8 x 4.8 cm
> 300cm <sup>2</sup>	5% del tamaño de la cara principal

**32.4.1.** Cuando corresponda rotular más de un símbolo con el descriptor “Exceso En”, estos deberán estar dispuestos uno junto con el otro o uno debajo del otro, teniendo en cuenta las formas descritas en el literal f) del artículo 32.3.

**32.4.2.** Para los productos que deban llevar dos (2) o más sellos, se deberá determinar el área de la cara principal disponible para los sellos (ADS), así:

a) Para superficies con área de la cara principal de los envases mayor o igual a 30 cm<sup>2</sup> y menor o igual a 300 cm<sup>2</sup>, el ADS debe considerarse el 65% del resultado obtenido de las especificaciones de “cálculo del área de la cara principal de los envases”.

b) Para superficies con área de la cara principal de los envases mayores a 300 cm<sup>2</sup>, según la tabla 18 le corresponde un único tamaño de sello octogonal de 3,9 cm x 3,9 cm.

**32.4.3.** El o los símbolos deberán rotularse de modo visible, indeleble y fácil de leer en circunstancias normales de compra y uso. En ningún caso podrán ser cubiertos total o parcialmente.

**32.3 Proporciones del sello de advertencia:** Todos los elementos (textos e íconos), deben estar centrados sobre el eje y del cuadro negro. A continuación, se presenten las proporciones. La letra “x” corresponde a la unidad de proporción sobre la que se construye el ícono del sello.

**32.3.1.** Sodio. La letra “x” corresponde a la unidad de proporción sobre la que se construye el ícono del sello.



**32.3.2.** Grasas saturadas. La letra “x” corresponde a la unidad de proporción sobre la que se construye el ícono del sello.



**32.3.3.** Grasas trans. La letra “x” corresponde a la unidad de proporción sobre la que se construye el ícono del sello.



**32.3.4.** Azúcares. La letra “x” corresponde a la unidad de proporción sobre la que se construye el ícono del sello.



**32.3.5.** Edulcorantes. La letra “x” corresponde a la unidad de proporción sobre la que se construye el ícono del sello.



**32.3.6.** Formas de distribución.

a. Opción 1



b. Opción 2



c. Opción 3



c. Opción 4



**PARÁGRAFO.** Se podrán también utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble, siempre que los mismos cumplan los requisitos de características, tamaño y ubicación definidos en este acto administrativo. El adhesivo deberá estar fijado de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido, gofrado, serigrafía, termofijación, u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en las condiciones normales de uso, conservación, almacenamiento, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil”.



**ARTÍCULO 60.** <Artículo corregido por el artículo 2 de la Resolución 254 de 2023. Corrección incorporada en el artículo 37 de la Resolución 810 de 2021> Modifíquese el artículo 37 de la Resolución 810 de 2021, el cual quedará así:

**“Artículo 37. Autorización para el agotamiento de existencias de etiquetas, uso de adhesivos y etiqueta complementaria.** Para el agotamiento de existencias de etiquetas, uso de adhesivos y etiqueta complementaria, se seguirán las siguientes reglas:

**37.1.** Los titulares del registro, permiso o notificación sanitaria de alimentos y bebidas envasados, que ya haya implementado lo relacionado con el etiquetado frontal de advertencia (sello circular) y nutricional, y aquellos que continúen cumpliendo lo establecido en la Resolución 333 de 2011, podrán radicar solicitud de agotamiento de etiquetas por una sola vez ante el INVIMA hasta el 28 de febrero de 2023; el plazo de agotamiento lo definirá el

INVIMA, sin superar el término establecido en el parágrafo 2 del artículo 8o del presente acto administrativo”.

**37.2.** Los responsables de los alimentos envasados o empacados podrán hacer uso de adhesivos sobre la etiqueta, según lo establecido en el artículo 32, siempre y cuando los adhesivos cumplan exactamente con las disposiciones contenidas en el presente reglamento técnico. Esta alternativa no requerirá previa autorización por parte del INVIMA.

**37.3.** Para productos importados, siempre que se cuente con el Certificado de Inspección Sanitaria CIS, emitido por parte del Invima, se permitirá el uso de un rótulo o etiqueta complementaria que contenga la información exigida en la presente resolución, la cual deberá ir adherida en lugar visible y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización y antes de su comercialización.

**37.4.** Para el caso de los productos nacionales, se permitirá el uso de un rótulo o etiqueta complementaria que contenga únicamente la información nutricional exigida en la presente resolución, la cual deberá ir adherida en lugar visible, hasta el 15 de diciembre de 2023, sin autorización de Invima o hasta máximo, el 15 de junio de 2024, cuando se cuente con autorización de la misma entidad.



**ARTÍCULO 7o.** <Artículo corregido por el artículo 3 de la Resolución 254 de 2023. Corrección incorporada en el artículo 40 de la Resolución 810 de 2021> Modifíquese el artículo 40 de la Resolución 810 de 2021, el cual quedará así:

“**Artículo 40. Transitoriedad.** La implementación de los requisitos técnicos de etiquetado nutricional y frontal seguirá las siguientes reglas:

**40.1.** Las disposiciones modificatorias establecidas en este acto administrativo, así como los demás requisitos descritos en el reglamento técnico de etiqueta nutricional y frontal, serán implementados dentro de los seis (6) meses siguientes a la fecha de la publicación de este acto en el **Diario Oficial**, periodo en el cual, los titulares de registros, permisos y notificaciones sanitarias, productores, importadores y comercializadores de los alimentos envasados para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, deberán adaptar sus procesos y productos de acuerdo con las condiciones establecidas en el reglamento técnico.

**40.2.** Los fabricantes que deseen ajustar el etiquetado nutricional y frontal de advertencia en las etiquetas antes los seis (6) meses previstos en el inciso anterior, podrán hacerlo, dando total cumplimiento a lo exigido en este acto administrativo.

**40.3.** A partir del 15 de junio de 2024, en el **Diario Oficial**, los alimentos envasados y empacados que no cumplan con el etiquetado nutricional y frontal de advertencia establecido en el reglamento técnico deberán ser retirados del mercado por el productor o comercializador, independientemente de la fecha de fabricación, comercialización o empacado del alimento.

**40.4.** Para el caso de los envases retornables se otorgará un tiempo de cinco (5) años contados a partir de la fecha de publicación del presente acto administrativo en el **Diario Oficial**, para el cumplimiento de las condiciones previstas en el reglamento técnico. Sin embargo, a partir del 16 de junio de 2023, el sello frontal de advertencia se deberá colocar en la tapa para los envases retornables que no puedan etiquetarse en la cara frontal, o con un adhesivo o en el envase secundario.

**40.5.** Los emprendedores deberán cumplir los requisitos establecidos en la reglamentación técnica de etiquetado nutricional y frontal de advertencia, en el tiempo estipulado en la reglamentación que se expida, conforme con el artículo 7o de la Ley 2254 de 2022”.



**ARTÍCULO 8o. VIGENCIA Y DEROGATORIAS.** El presente acto administrativo rige a partir de la fecha de su publicación en el **Diario Oficial**, modifica los artículos 2o, 3o, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 y deroga, una vez vencido el plazo de seis (6) meses, previsto en el artículo anterior, el artículo 3o de la Resolución 4135 de 1976, la Resolución 333 de 2011 y el numeral 5.2 y artículo 6o de la Resolución 2508 de 2012.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 13 de diciembre de 2022.

La Ministra de Salud y Protección Social,

**Diana Carolina Corcho Mejía.**



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.  
Normograma del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA  
n.d.  
Última actualización: 30 de agosto de 2024 - (Diario Oficial No. 52.847 - 13 de agosto de 2024)

