

**MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL****RESOLUCIÓN NÚMERO****DE 2012****(****)****G/TBT/N/COL/  
G/SPS/N/COL/**

Por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados que contengan grasas trans y/o grasas saturadas

**LA MINISTRA DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL**

En ejercicio de sus facultades legales, en especial, de las contenidas en el numeral 30 del artículo 2 del Decreto Ley 4107 de 2011 y en desarrollo de lo establecido en los artículos 7°, 8° y 10 de la Ley 1355 de 2009 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 en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)"

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprueba el "Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio", el cual contiene entre otros, el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio" y el "Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias", 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.

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 o la salud animal o vegetal o del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

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

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.

Que conforme a la Primera Conferencia Ministerial Mundial sobre Estilos de Vida Saludables y Control de las Enfermedades No Trasmisibles – ENT, se debe prestar especial atención a la promoción de dietas saludables (consumo bajo de grasas saturadas, grasas trans, sal, azúcar y alto consumo de frutas y hortalizas) y a la actividad física en todos los aspectos de la vida diaria.

Continuación de la resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados que contengan grasas trans y/o grasas saturadas”

-----  
Que la información referente a contenidos de grasas trans y grasas saturadas en las etiquetas de los alimentos que las contengan, constituye una herramienta fundamental que tiene como prioridad en salud pública, contribuir a la reducción de la prevalencia de las enfermedades crónicas no transmisibles.

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

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 signaturas xxxx

En mérito de lo expuesto, este Despacho

## RESUELVE:

### TÍTULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

#### CAPÍTULO I

#### OBJETO, CAMPO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES

**ARTÍCULO 1º.- OBJETO.** La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los alimentos que contengan grasas trans y/o grasas saturadas, con destino al consumo humano que se fabriquen, procesen, preparen, envasen, transporte, expendan, importen, exporten, almacenen, distribuyan en territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor la información necesaria que presenten los alimentos envasados.

**ARTÍCULO 2º.- CAMPO DE APLICACIÓN.** Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución aplican a los aceites, grasas y a todos los alimentos envasados o empacados que se comercialicen en el territorio nacional, bien sean productos nacionales ó importados para consumo humano que contengan grasas trans y/o grasas saturadas.

**PARÁGRAFO-** El presente reglamento técnico no aplica a los alimentos de fórmula para niños lactantes y para los alimentos complementarios de la leche materna, los cuales deben cumplir con lo establecido en la normatividad vigente o en las disposiciones que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

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

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de “especia”. No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

**Alimento envasado:** Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados que contengan grasas trans y/o grasas saturadas"

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

**Grasa transisómera o trans ó 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.

**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.

**Rotulado o etiquetado:** Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

**Rótulo o etiqueta:** Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

**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.

**ARTÍCULO 4º.- PRINCIPIOS.** Las disposiciones establecidas en la presente resolución, deberán realizarse conforme al cumplimiento de los siguientes principios, y a lo establecido por la Resolución 333 de 2011 o aquellas normas que la sustituyan, modifiquen o deroguen:

- 4.1 La declaración de las grasas trans y/o grasas saturadas no deberá describir ó presentar el alimento en forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido en grasas trans y/o grasas saturadas.
- 4.2 La información que se facilite a los consumidores en la declaración de grasas trans y/o grasas saturadas deberá ser veraz y dar a conocer la cantidad de grasas trans y/o grasas saturadas que contiene el producto declarada en gramos por porción.
- 4.3 La cantidad de grasas trans y/o las grasas saturadas declarada en gramos por porción, deberá aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso que la etiqueta original presente la información en un idioma diferente al español, se deberá utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en un lugar visible.

## TÍTULO II

### CONTENIDO TÉCNICO

#### CAPÍTULO I

##### REQUISITOS PARA LOS ALIMENTOS CON GRASAS TRANS Y GRASAS SATURADAS

**ARTÍCULO 5º.- REQUISITOS GENERALES.**

**5.1 Grasa Trans:** Las grasas trans cumplirán los siguientes requisitos :

- 5.1.1 El contenido de ácidos grasos trans en las grasas, aceites vegetales y margarinas para untar y esparcibles que se venden directamente al consumidor, no superará 2 gramos de ácidos grasos trans por 100 gramos de materia grasa.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados que contengan grasas trans y/o grasas saturadas"

- 
- 5.1.2** El contenido de ácidos grasos trans en las grasas y aceites utilizadas como materia prima en la industria de alimentos, o como insumo en panaderías, restaurantes o servicios de comidas (catering), pueden contener hasta 5 gramos de ácidos grasos trans por 100 gramos de materia grasa.
- 5.1.3** El contenido de ácidos grasos trans presentes naturalmente en grasas animales provenientes de carnes de rumiantes y sus derivados y/o productos lácteos no está sujeto de las exigencias mencionadas en los numerales 5.1.1 y 5.1.2.
- 5.1.4** La cantidad de grasa trans debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y expresarse de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa trans por porción de alimento es menos de 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)".
- 5.2 Grasa Saturada:** Las grasas saturadas cumplirán los siguientes requisitos
- 5.2.1** En todo alimento envasado para consumo humano cuyo contenido de ácidos grasos saturados sea igual o mayor a 0,5 g por porción declarada en la etiqueta, deberá presentarse de manera obligatoria en la tabla de información nutricional para grasa saturada según lo establecido por la Resolución 333 de 2011 o aquellas normas que la sustituyan, modifiquen o deroguen.

**ARTÍCULO 6°.- ROTULADO O ETIQUETADO NUTRICIONAL.** En todo alimento envasado que contenga grasas trans y/o saturadas, independientemente a si se hace o no algún tipo de declaración de propiedades nutricionales o declaración de propiedades de salud, se deberá declarar y presentar la tabla de información nutricional, de acuerdo a los siguientes requisitos:

- 6.1** El contenido de grasas trans sea igual o superior a 0,5 g por porción declarada en la etiqueta, independientemente del origen de la grasa.
- 6.2** El contenido de grasa saturada sea igual o superior mayor a 0,5 g por porción declarada en la etiqueta, independientemente del origen de la grasa.

### TÍTULO III

#### PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

#### CAPÍTULO I

#### INSPECCIÓN, VIGILANCIA, CONTROL Y SANCIONES

**ARTÍCULO 7°.- INSPECCIÓN, VIGILANCIA, CONTROL Y RÉGIMEN SANCIONATORIO.** Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, y las Direcciones Territoriales de Salud, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, conforme a lo dispuesto en la Ley 1122 de 2007, para lo cual podrá adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979, para lo cual se regirá por el procedimiento establecido en el Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

**PARÁGRAFO.** El INVIMA y las Direcciones Territoriales de Salud realizarán la toma de muestras de los alimentos que contengan grasas trans y/o grasas saturadas, así como la cuantificación de las mismas en el laboratorio nacional de referencia del INVIMA, el cual contará con el apoyo de los laboratorios departamentales de salud pública que se encuentren en capacidad analítica de realizar dichos análisis.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados que contengan grasas trans y/o grasas saturadas"

-----  
**ARTÍCULO 8º.- REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN** Con el fin de mantener actualizados los requisitos establecidos en el Reglamento Técnico que se expide mediante la presente resolución, el Ministerio de Salud y Protección Social, procederá a su revisión, si de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales aceptados, se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

**ARTÍCULO 9º.- DIVULGACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS.** 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 deben adelantar estrategias de información, educación y comunicación a la comunidad en general, sobre los efectos que pueden causar las grasas trans y/o las grasas saturadas en la salud.

## CAPÍTULO II

### DISPOSICIONES FINALES

**ARTÍCULO 10.- 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 11.- VIGENCIA.** De conformidad con el numeral 5º del artículo 9º de la Decisión 562 de 2003, el Reglamento Técnico que se expide mediante la presente resolución, empezará a regir dentro de los seis (6) meses siguientes contados a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, para que los productores y comercializadores y demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, puedan adoptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas en la presente resolución. La presente resolución deroga las disposiciones que le sean contrarias.

### NOTIFÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C., a los

**BEATRIZ LONDOÑO SOTO**  
Ministra de la Protección Social