



ANEXO TÉCNICO No. 3

FORMATO A DILIGENCIAR TRATÁNDOSE DE PROYECTOS DE REGULACIÓN QUE DEBAN PUBLICARSE PARA COMENTARIOS DE LA CIUDADANÍA EN GENERAL

(Numeral 8º del Artículo 8º del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y artículo 2.1.2.1.23 del Decreto 1081 de 2015)

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

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Congruppo	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	En Congruppo estamos en línea con los productos para el desayuno que manufacturamos, pero importamos las hojuelas de Trinidad y Tobago, donde nuestro proveedor ha hecho esfuerzos de reducción al menos del 30% al inicial de sodio, pero no es suficiente para cumplir las metas. Sugerimos dejar la 1era y 2da meta en 750 y 600 respectivamente, resaltando que se ha hecho un trabajo importante de reducción basado en la reeducación del paladar de nuestros consumidores.	Las metas establecidas en el proyecto de norma están basadas en los productos de este tipo que actualmente circulan en el mercado colombiano. La base de datos de estos productos muestra que la propuesta es tecnológicamente posible ya que hay productos que ya cuentan con esta composición en sodio.
Gralco	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	GRALCO S.A. consciente de la importancia que este factor nutricional tiene para los consumidores y acorde con el compromiso que siempre ha tenido con la salud y la alimentación sana, queremos indicarles que los valores planteados en la mesa técnica para la reducción del sodio de atún y sardina enlatados, específicamente con el valor establecido para la meta de 3 años para atún en agua (100 mg de sodio / 100 g de producto), no resultan viables debido a: - La materia prima y el proceso productivo del atún en agua y en aceite solo difiere en el líquido de cobertura utilizado, que el valor de los tres años tan bajo que se obtuvo en el atún en agua	Las metas establecidas en el proyecto de norma, están basadas en los productos de este tipo que actualmente circulan en el mercado colombiano. La base de datos de estos productos muestra que la propuesta es tecnológicamente posible ya que hay productos que ya cuentan con esta

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		<p>es debido al atún light en sodio que se incluyó dentro del análisis, por consiguiente, los valores de ambos productos deberían ser iguales en las metas establecidas de 1 y 3 años tomando como base la del aceite.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El nivel de sodio del atún naturalmente es más bajo que el de muchos otros, pero no puede ser inferior a 300 mg, dadas las condiciones naturales del producto. - Para el análisis del atún agua, se incluyó atún light en sodio que debido a sus características (contenido de sodio reducido a menos de 50% comparado con el alimento de referencia que para este caso es el atún en agua) tiene menor valor de sodio declarado, aclarando que este producto para la industria se considera como especial debido al proceso que requiere para su producción; ya que se debe realizar con materia prima específica que cumpla desde su recepción en las plantas atuneras con el nivel de sodio requerido y la disponibilidad de esta materia prima no es suficiente como para cubrir toda la demanda de los productos en agua. Teniendo en cuenta el proceso de congelación al que el pez es sometido después de su captura en los barcos pesqueros (salmuera), el valor de sodio es variable y depende en gran medida de las características taxonómicas y fisicoquímicas propias del animal, este valor no es modificable por lo que en muchas ocasiones la cantidad de materia prima que se recibe que cumple con esta característica es mínima o inclusive es cero, por lo que su producción es limitada. 	<p>composición en sodio. Debe recordarse que los productos de atún envasados en agua siempre mostraron un menor contenido de sodio que los envasados en aceite, por lo tanto, al proponer las metas se mantiene esta tendencia. Cabe recordar que en comunicación enviada a través del correo electrónico del 16 de febrero GRALCO, ATUNEC, SEATECH que representan la industria productora de atún (con mayor participación en el mercado) manifestaron su conformidad con las metas propuestas en la mesa técnica.</p>
Industrias La Coruña	Artículo 3. Definiciones	<p>Las salsas como por ejemplo la salsa china, negra inglesa teriyaki entre otras en cuya formulación predomina la proteína vegetal hidrolizada de soya hacen parte del ítem "Salsa de soya"? considero debería especificarse o ampliarse un poco más la cobertura de dicha salsa por ejemplo: Salsas a base de soya.</p>	<p>Los productos priorizados por su contenido de sodio, se agrupan por su afinidad tecnológica, su comportamiento estadístico (conjunto de datos que siguen una misma tendencia), y la denominación de los productos presente en el rotulado, frente a la cual el consumidor toma su decisión de compra; con base en lo anterior, no es posible desagrupar esta subcategoría de alimentos, teniendo en cuenta que estos criterios fueron la base de su clasificación. Las salsas como</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			teriyaki, salsa china y salsa inglesa hacen parte de esta categoría.
Industrias La Coruña	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	Los niveles de sodio para el atún en agua están demasiado estrictos para el año 3 teniendo en cuenta que para el atún en aceite de un año a otro la variación es de 20 mg mientras que para el atún en agua es de 216 mg.	Las metas establecidas en el proyecto de norma, están basadas en los productos de este tipo que actualmente circulan en el mercado colombiano. La base de datos de estos productos muestra que la propuesta es tecnológicamente posible ya que hay productos que ya cuentan con esta composición en sodio. Debe recordarse que los productos de atún envasados en agua siempre mostraron un menor contenido de sodio que los envasados en aceite, por lo tanto, al proponer las metas se mantiene esta tendencia. Cabe recordar que en comunicación de la industria productora de atún se manifestó su conformidad con las metas propuestas en la mesa técnica de atún.
Industrias La Coruña	Artículo 5. Tolerancias analíticas	En el artículo 5 hay un error de redacción ya que la tabla 2 corresponde al artículo 4 y no al 5.	Es pertinente, se ajusta el proyecto de norma.
Industrias La Coruña	Artículo 6. Declaración del contenido de sodio	La declaración del contenido de Sodio para nuestros productos, actualmente se maneja según los definidos en la Res. 333 de 2011, es decir el contenido de Sodio en una porción de producto, declarada en la tabla nutricional. En el proyecto de norma habla de declarar el contenido de sodio en mg/100 g de producto. ¿Cómo se va a manejar esa dualidad de la información en normas diferentes? ¿Dónde se va a declarar en la etiqueta dentro de la tabla nutricional o como una información adicional? Las etiquetas de los productos que actualmente se están utilizando deberán realizar trámite de agotamiento de etiquetas para darle cumplimiento a lo definido en el proyecto de norma?	La declaración de contenido de sodio será por porción y %VD. Es de aclarar que esta declaración será de carácter obligatorio. Se hace modificación en el proyecto normativo.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Lloreda	Artículo 5. Tolerancias analíticas	Proponemos que debería ser de la siguiente manera: "Se establece como tolerancia máxima un 6% adicional del contenido de sodio establecido en la Tabla 2, del artículo 5 del presente reglamento técnico." Justificación: si se deja como está descrito en el borrador, los alimentos no podrían tener cantidades menores de sodio al mencionado en la tabla 2.	La tolerancia del 6% fue establecida de acuerdo a lo que usualmente genera el laboratorio al realizar la técnica de medición de contenido de sodio y así debe ser expresada.
Lloreda	Artículo 6. Declaración del contenido de sodio	No se tiene la claridad de cuál debe ser la ubicación de esta información en el rotulado del producto. ¿Reemplaza a la información actual de sodio en la tabla nutricional? ¿Es una adición en la tabla nutricional? * Si toda la tabla nutricional se refiere a una porción, el incluir un nutriente referido a 100 gr, puede inducir a una mala interpretación por el consumidor. Por ejemplo, cuando la porción de un alimento es menor a 100 gr, el consumidor puede pensar que está consumiendo mayor cantidad de sodio que la real. Caso contrario cuando la porción real es mayor a 100 gramos el consumidor tiene una información errónea del contenido de sodio.	La declaración de contenido de sodio será por porción y %VD. Es de aclarar que esta declaración será de carácter obligatorio.
Lloreda	Artículo 16. Vigencia y derogatorias	Al derogar el artículo 8.1.3, no se menciona cual va a ser la base para el valor de referencia de consumo diario. Adicionalmente no se tienen establecidas como se van a expresar las cantidades de acuerdo al rango.	Es pertinente, se ajusta proyecto de norma.
Terra fértil	Artículo 6. Declaración del contenido de sodio	Buenos días en relación a la consulta nacional al proyecto de resolución "...que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones"; el cual reúne las metas de reducción de los grupos priorizados en las fases I y II de la Estrategia Nacional de Reducción de Consumo de Sodio, esta tendrá implicaciones en relación a la Resolución 333 de 2011 y existirá una estrategia de comunicación a las empresas de alimentos respecto temas de etiquetado para su cumplimiento.	La declaración de contenido de sodio será por porción y %VD. Es de aclarar que esta declaración será de carácter obligatorio. Se hace modificación en la norma. No habrá comunicación, teniendo en cuenta que la Resolución 333 de 2011, explica cómo se debe hacer.
Unilever	Artículo 2. Campo de aplicación	Respecto al parágrafo 1 del artículo 2 consideramos que la redacción es ambigua al señalar que las partidas y subpartidas arancelarias que se incluyen son meramente indicativas, estando el término 'indicativo' sujeto a múltiples interpretaciones, entre ellas, que son meramente enunciativas. Adicionalmente, se nota de la redacción del mismo parágrafo, que no todos los alimentos objeto de regulación están acompañados de una subpartida. Ante la anterior confusión y el alcance de la regulación, quisiéramos verificar cuál es la finalidad	Los productos a los cuales aplica el proyecto de norma están definidos de manera clara en el artículo 3. Las partidas arancelarias se constituyen en una guía ya que son indicativas y no taxativas, lo que facilita la identificación de los productos a nivel de

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		de la inclusión de este aspecto aduanero en el artículo 2 y solicitar la aclaración en su redacción.	comercio internacional, por tanto si el producto que su empresa produce se encuentra dentro de las definiciones ya establecidas, debe cumplir con las metas que se establecen en cuanto a contenido de sodio. Es conveniente precisar que la inclusión de las partidas arancelarias se hace, a fin de dar cumplimiento a la decisión andina No. 562, numeral 2, artículo 9, <i>el campo de aplicación de los reglamentos técnicos debe indicar las subpartidas arancelarias NANDINA.</i>
Unilever	Artículo 3. Definiciones	3.1 Los alimentos priorizados en la estrategia de reducción de sodio fueron definidos por frecuencia de consumo, sin embargo no se cuentan a hoy con estudios de ingesta diaria de sodio en la población colombiana claramente discriminada de donde procede, ya que una de las fuentes principales es el consumo por sal de mesa directa en las comidas.	Este comentario no implica una modificación del contenido del proyecto normativo, como tampoco su contexto.
Unilever	Artículo 3. Definiciones	3.13 La Resolución 14712 no define el producto CREMA DESHIDRATADA, por lo cual se solicita ajustar a CREMA que es lo definido en la misma, o incluir la definición de acuerdo a la naturaleza del producto.	Es pertinente, se ajusta proyecto de norma.
Unilever	Artículo 3. Definiciones	3.37 En la definición de mostaza se indica" (...) y demás salsas o aderezos que contengan semillas o harina de mostaza", por lo anterior se incluyen productos que tengan semillas de mostaza, pero no se indica en qué cantidad. La mostaza está incluida en la norma de ESPECIAS Y CONDIMENTOS y tal como se indica en este numeral puede entenderse que en esta categoría pueden entrar todas las salsas o aderezos que contengan mostaza, así sea utilizado como una especia en mínima cantidad, aumentando la dificultad para la interpretación de la norma y de la aplicación de la misma.	La mostaza está definida en la Resolución 19021/85. Sin embargo, no todas las salsas denominadas como mostaza que circulan en el mercado colombiano cumplen con lo allí establecido. Por la anterior razón, en la mesa técnica del 27 de junio de 2016 (según consta en acta respectiva) se tomó la decisión de agrupar las mostazas y sus derivados incluyendo mayomostazas, mostanezas, y miel mostazas en la subcategoría denominada mostaza.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Unilever	Artículo 3. Definiciones	3.58. La definición de Salsa de Tomate se encuentra en la Resolución 14712, se solicita incluir la misma. SALSA DE TOMATE: Producto preparados con la pulpa concentrada de tomates (<i>Lycopersycum esculentum</i>) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre, cebollas, ajos y otros aditivos permitidos.	Es pertinente, se ajusta en la norma.
Unilever	Artículo 3. Definiciones	3.59 Salsas de base vegetal, se indica que son los productos elaborados a partir de especias. Sin embargo, como la definición es salsa de base vegetal y las salsas pueden tener otros ingredientes, no es claro a partir de qué porcentaje o si se refiere al ingrediente mayoritario fuera de los líquidos (vinagres). Durante las mesas técnicas en esta categoría se consideraron productos que mayoritariamente estaban compuestos de proteínas vegetales.	Se precisa que las salsas incluidas en esta definición no son fuente nutricional de proteína vegetal, contienen fundamentalmente especias como el ajo, ají, pimentón entre otros cuyo sabor puede ser picante o no.
Unilever	Artículo 3. Definiciones	3.61 Salsas derivadas de tomate: Dentro de la mencionada Resolución 15790 de 1984 se mencionan los requisitos de la salsa de tomate, concentrados de tomate, jugo de tomate. Se sugiere tomar las definiciones de la resolución 14712 de 1984 para dar claridad sobre los productos de esta categoría.	Es pertinente, se ajusta el proyecto de norma.
Unilever	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	En el artículo 4 se indica que es para los alimentos priorizados y procesados, pero en las definiciones se establecen como alimentos priorizados por su contenido de sal/sodio. Se solicita ajustar para mantener coherencia y dar claridad que son productos para consumo y no para productos que sean materia prima.	Es pertinente, se ajusta el proyecto de norma.
Unilever	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	Es importante considerar que la Declaración de consenso del consorcio "Cuídate de la sal", publicado en enero de 2015 por la Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud, tiene alcance regional y contempla las experiencias de reformulación en cinco países de las Américas, permitiendo verificar la factibilidad y aceptabilidad de los límites de sodio para la meta de reducción de sodio definida mediante acuerdos entre los diferentes sectores, con la asistencia de expertos independientes en tecnología de alimentos e incluso, en algunos casos, con aportes de los consumidores, lo que constituye una prueba de que las metas de reducción de la sal/sodio son factibles y aceptables en las Américas. Invita entonces a la armonización de metas regionales para lograr una ingesta de sodio menor a 2000 mg de sodio al día para el año 2020, el cual coincide con la ingesta que se especifica en los	Esta dependencia es concedora de las metas propuestas en el documento del Consorcio de sal, estas son recomendaciones que no tienen carácter vinculante para el estado colombiano, el cual tiene la potestad de adoptarlos o no, especialmente siendo Colombia un país que ya ha iniciado un proceso de reducción del contenido de sodio en alimentos y que cuentan con cifras propias para fijar metas de

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		<p>considerandos del proyecto de resolución en consulta pública. Sin embargo, existen categorías que declaran niveles máximos muy bajos comparados con las metas regionales establecidas en el documento. Así mismo es necesario considerar la forma como se expresan las metas de algunas categorías, ya que en productos que requieren preparación el mejor indicativo es en producto preparado, pues dependerá de la forma en la cual el fabricante ha diseñado el producto para que sea consumido.</p> <p>(http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10399%3Aregional-targets-on-salt-reduction&catid=7609%3Asalt-reductioncontents&Itemid=41253&lang=es).</p>	<p>reducción, de lo contrario podría incurrirse en aumentos del contenido, ya que los datos propuestos por el consorcio, están basados en el mercado latinoamericano, lo anterior es contrario al objetivo de la iniciativa de la Organización Panamericana de la Salud - OPS de reducir la enfermedad cardiovascular a través de la reducción del consumo de sal alimentaria en la población.</p>
Unilever	<p>Artículo 4. Contenidos de sodio en alimentos priorizados</p>	<p>Llamamos la atención sobre la importancia de incluir los parámetros de productos que requieren reconstitución como producto preparado, esto dado no solamente por los temas de ingesta de sodio que serán ampliados a continuación, sino también desde el punto de vista de sostenibilidad. Unilever cuenta con un Plan de Vida Sostenible dentro del cual se busca entre otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uso de menor cantidad de agua para la elaboración de los fillers desde que se planta hasta que se procesa cualquiera de nuestros productos. - Menor uso de material de empaque y por lo tanto disminución en la generación de basura, - Reducción de transportes y por lo tanto menos de consumo de combustible que se traduce en menos contaminación. <p>Consideramos pertinente que sea claro para el consumidor ¿Qué es lo que realmente está comiendo.</p> <p>El dejar de lado esta discusión podría atraer la inclusión de “rellenos” en los productos, y con eso aumento de carbohidratos en la mezcla, mayor consumo en transporte y cadena de distribución.</p> <p>Para ejemplificar la situación nos permitimos mostrar mediante dos situaciones: En general caldos/sazonadores se recomiendan para aplicaciones en platos y que los mismo sean sustitutos de la SAL, ya que la misma en 1 gramo aporta 400 mg de Sodio, y un producto como caldo en 1 gramo aporta 180-250 mg de Sodio es decir ya hay una reducción del 50% al ofrecer este tipo de productos para el consumidor comparado con la sal común.</p>	<p>La forma de expresión de la meta por 100g no impide que las empresas sigan realizando acciones de sostenibilidad, tal como lo indica su comunicación.</p> <p>Por otro lado, aún no queda claro para el consumidor que los caldos y/o sazonadores sean sustitutos de sal. Como muestra de lo anterior, en las etiquetas de estos productos capturadas en imagen fotográfica en el monitoreo de campo, no se realiza esta afirmación ya que en las instrucciones de uso se afirma: "Disuelva 2 cubos en un litro de agua y adicione ingredientes al gusto" lo cual implica adicionar sal. Igualmente, el tamaño de porción de 1/4 de cubo proporciona aproximadamente 510mg de sodio, y una porción de sal (1/4) de cucharada de sal aporta 500mg de sodio, por lo tanto, no es cierto que haya tal reducción, por esa misma razón de equivalencia se le denomina sustituto de sal. Para ser considerada como</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			un sustituto de la sal reducido en sodio, se deberían dar dos condiciones: 1. Ser declarado como tal en el empaque y 2. Contener el 50% de reducción en sodio con respecto a la sal.
Unilever	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	De acuerdo al trabajo realizado a nivel regional, solicitamos también se consideren las metas para Salsas emulsificadas para la segunda etapa como 670 mg Na/100 g, debido a la importancia de la sal en el producto como sistema de conservación. Llamamos la atención de que una disminución hasta el estándar propuesto obliga a incrementar los niveles de conservantes (sorbatos, ácidos, etc.) y uso de ingredientes sensorialmente salados, tomando en cuenta que las mayoría de mayonesas en Colombia, por su naturaleza pertenecen como se menciona en el acta de SEABA 02 de 2002 a mayonesas de bajo contenido calórico, graso o lipídico, por lo cual la actividad de agua de las mismas es mayor y puede arriesgar la inocuidad o vida útil del producto.	Las salsas emulsificadas y mayonesas tienen un contenido de grasa o aceite entre 70 y 75%, lo que indica que la actividad de agua tiene un nivel bajo con lo que el riesgo microbiológico puede ser controlado con alternativas diferentes a la adición de sal.
Unilever	Artículo 5. Tolerancias analíticas	Artículo 5, Respecto a las tolerancias establecidas en el reglamento es importante considerar que las fuentes que aportan sodio en matrices alimentarias complejas como las que trata el documento, son diversas y por tanto la verificación en peso en los procesos productivos, sumado al ruido analítico y la variación propia del producto, hacen que el 6% sea inadecuado. Es importante tener en cuenta que en la Industria lo frecuente es la medición de cloruros expresados como NaCl, ya que la determinación del contenido analítico de Sodio se hace en equipos y metodologías especializadas con las que no cuentan generalmente las plantas productivas, así que el análisis de Sodio se hace directamente sobre producto terminado en laboratorios externos. El rango de incertidumbre que manejan la mayoría de laboratorios externos en Colombia es alrededor del 5%, adicionalmente, se debe considerar el rango de variación que ya trae el producto generado por sus diferentes etapas de proceso como se puede observar en la siguiente tabla: Así que contemplar una tolerancia de +/-6% es un valor que consideramos poco realista a las condiciones de fabricación, ya que no contempla las variaciones que se generan durante toda la cadena de producción.	La tolerancia analítica del 6% fue establecida de acuerdo a lo que usualmente reportan los laboratorios al realizar la técnica de medición de contenido de sodio.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Unilever	Artículo 6. Declaración del contenido de sodio	Artículo 6 Se sugiere mantener la declaración de sodio de acuerdo con la Resolución 333 para tener consistencia y poder brindar información al consumidor suficiente, clara y veraz. a. Teniendo en cuenta que el rotulado es una herramienta de información al consumidor, el presentar este valor sobre 100 g tiende a ser confuso y a generar desinformación en el consumidor. Por ejemplo, un producto de 8g que se diluye en 500mL aporta realmente 780 mg Na/250 mL (una taza) es decir en la porción normalmente de consumo. Comparado con el contenido de sodio del mismo producto como lo sugiere el documento de 100 g que NO es una porción de consumo habitual, sería 19500 mg Na (19 g Na). Es decir que el consumidor tomará decisiones sobre un valor que es 26 veces mayor de lo que realmente va a consumir.	La declaración de contenido de sodio será por porción y %VD. Es de aclarar que esta declaración será de carácter obligatorio. Se hace modificación en la el proyecto normativo.
Unilever	Artículo 14. Transitorio	Artículo 14. Se solicita ampliar el plazo para cambios de etiquetas, teniendo en cuenta que los procesos de reformulación, cambios en registros sanitarios y adecuación de etiquetas toman más de 6 meses, sin considerar los alcances de materiales. Es importante que se dé claridad que los límites sean para fabricación a partir de la fecha, pues algunos alimentos con periodos de vida útil amplios o de más de 12 meses estarán en el mercado durante varios meses.	Teniendo en cuenta, que la entrada en vigencia de la norma se establece doce meses después de su publicación en el diario oficial y la primera meta se debe cumplir doce meses después de la entrada en vigencia, este tiempo es suficiente para que la industria agote etiquetas y realice los cambios en los procesos a los que haya lugar.
Unilever	Artículo 16. Vigencia y derogatorias	Artículo 16. Respecto a la derogación el proyecto menciona "... deroga numeral 8.1.3 del artículo 8 de la resolución 333 de 2011 la misma indica: 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, por lo tanto la declaración para nutriente Colesterol quedaría derogada y esto implica que este nutriente debe salir de la tabla nutricional y por tanto se puede generar un vacío en las declaraciones nutricionales.	La observación es pertinente se ajusta el proyecto normativo.
Olímpica	Artículo 6. Declaración del contenido de sodio	a) Adicional a la información descrita en la Tabla de Información nutricional, en la cual se incluye el contenido de sodio y el valor diario de referencia por porción. ¿Se debe generar otra tabla para expresar esta información en 100 gramos? b) En que parte de la etiqueta se debe describir la información de declaración de contenido de sodio solicitada ?	La declaración de contenido de sodio será por porción y %VD. Es de aclarar que esta declaración será de carácter obligatorio. Se hace modificación en el proyecto normativo.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
ACTA	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	Se anexa la Iniciativa Nacional de Reducción de Sal de Nueva York para la categoría de alimentos empacados y las metas de reducción hasta 2014 en donde se observa que algunos de los productos de esa lista son importados a Colombia y a pesar de haber reducido el contenido de sodio, no cumplirían con los valores establecidos en la Tabla 2, de mg sodio/100 g de producto en el Año 1 a partir de la entrada en vigencia. Se sugiere revisar la situación actual de los productos norteamericanos vs lo establecido en este proyecto de resolución, para evitar barreras en el comercio.	La Organización Mundial de la Salud ha recomendado una reducción global de la ingesta de sodio, la cual se espera alcanzar con las reducciones propuestas en el acto normativo, así como las demás líneas de acción de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio - ENRCS. Hay 75 países que trabajan para reducir la ingesta de sodio y 39 han establecido niveles objetivo de sodio para uno o más alimentos priorizados incluyendo siempre los embutidos de pollo. Para dar un ejemplo, Reino Unido estableció en 2008 objetivos de 450 mg para salchicha, y 700mg para jamón, de la misma manera, Canadá en el 2011, estableció: 690mg para salchicha y 890mg para jamón, valores inferiores a las metas propuestas. Por lo tanto las reducciones de sodio promueven una mejor salud cardiovascular y está de acuerdo con la tendencia mundial de reducción de contenido de sodio en alimentos.
ACTA	Artículo 5. Tolerancias analíticas	Artículo 5. Tolerancias analíticas. Se considera que el rango de tolerancia establecido para el cumplimiento del contenido de sodio, el cual es de más o menos un 6% del valor establecido en la Tabla 2, es un rango de tolerancia muy bajo y por lo tanto es muy difícil de cumplir debido a las variaciones de los procesos, los equipos y los métodos. Se sugiere tener en cuenta lo establecido en la Resolución 333 de 2011 del Ministerio de la Protección Social, en donde la tolerancia analítica es de más o menos un 20% y con base en esta cifra, establecer una intermedia.	Se debe tener en cuenta que son dos aspectos diferentes las tolerancias analíticas y las tolerancias establecidas en la Resolución 333/11; de otra parte, el proceso tiene por objeto disminuir el contenido de sodio, si se aplica un 20% como valor de tolerancia en un gran número de casos la

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			tendencia del contenido de sodio en los alimentos priorizados sería al aumento.
ACTA	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	Artículo 7. Procedimiento de evaluación de la conformidad. La solicitud de certificado de conformidad está planteada de una forma compleja para la que el país no está listo y afectaría las importaciones. Se sugiere plantear una alternativa más flexible como certificaciones de primera parte o aceptación de certificados de análisis de planta del fabricante.	En lo concerniente a la evaluación de la conformidad, es necesario aclarar que este Ministerio da cumplimiento a lo señalado en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, el cual indica que previamente a su comercialización, los productores nacionales, así como los importadores de productos sujetos a reglamentos técnicos deberán obtener el correspondiente certificado de conformidad. Par tal fin, en lo concerniente, este reglamento en sus artículos 7, 8 y 9; dan respuesta a lo estipulado en la sección 9 del Decreto 1595 de 2015 “Por el cual se dictan normas relativas al Subsistema Nacional de la Calidad y se modifica el Capítulo VII y la Sección 1 del Capítulo VIII del Título I de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, Decreto número 1 074 de 2015, y se dictan otras disposiciones”. Es de anotar que este reglamento fue objeto de análisis por parte del Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - ONAC.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			<p>En lo relacionado con la técnica analítica propuesta para la determinación de sodio es la definida como oficial por parte de la autoridad sanitaria, razón por la cual no se hacen ajustes.</p> <p>Finalmente, se aclara que el esquema de certificación está soportado por los procesos que el mismo Decreto 1595 de 2015 establece y que además da cumplimiento al riesgo que en salud pública tienen los productos.</p>
Asoleche	Artículo 3. Definiciones	Se solicita eliminar la denominación de tipo campesino para el alimento priorizado No. 48 denominándolo sólo como queso fresco: Esta solicitud se realiza teniendo en cuenta que el numeral 3.52 del presente proyecto de resolución establece claramente las características del queso que debe ser intervenido y la denominación tipo campesino puede generar la confusión en que solo los quesos denominados de tal manera serán los quesos frescos involucrados. Es importante mencionar que la denominación tipo campesino es una denominación colombiana que corresponde más a un nombre de fantasía y que no está declarada en ninguna de las regulaciones colombianas.	Es pertinente la observación, se ajusta proyecto normativo.
Asoleche	Artículo 6. Declaración del contenido de sodio	Se propone que no se modifique la forma de declaración de sodio para evitar confusiones en el consumidor. Desde la publicación de la resolución 333 de 2011 la industria ha ajustado su etiquetado expresando la información nutricional por porción y a esta forma de declaración ha estado acostumbrado el consumidor desde entonces. En el artículo 6 del presente proyecto de resolución se establece que: <i>Artículo 6. Declaración del contenido de sodio. Los alimentos procesados priorizados a que alude el presente reglamento técnico deberán expresar su contenido de sodio en miligramos (mg) por 100 gramos (g) de alimento y en porcentaje del valor diario de referencia, en sus etiquetas.</i>	La declaración de contenido de sodio será por porción y %VD. Es de aclarar que esta declaración será de carácter obligatorio. Se hace modificación en el proyecto normativo.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		El realizar un cambio específico a la forma de declarar la información nutricional del sodio generará una confusión ya que todos los demás nutrientes estarán declarados por porción mientras que el sodio por 100 gramos. Se entiende que el fin de esta medida es facilitar las actividades de inspección, vigilancia y control, pero se considera que conllevará a un impacto mayor en confusión al consumidor.	
Asoleche	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	Con respecto al parágrafo 3 del Artículo 7 Procedimiento de Evaluación de la conformidad solicitamos que para el caso del cumplimiento de los requisitos técnicos especificados en el artículo 4, la verificación quede abierta a cualquier técnica reconocida, es decir que no quede limitado al método analítico UNE-EN 15505:2008.	En lo concerniente a la evaluación de la conformidad, es necesario aclarar que este Ministerio da cumplimiento a lo señalado en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, el cual indica que previamente a su comercialización, los productores nacionales, así como los importadores de productos sujetos a reglamentos técnicos deberán obtener el correspondiente certificado de conformidad. Par tal fin, en lo concerniente, este reglamento en sus artículos 7, 8 y 9; dan respuesta a lo estipulado en la sección 9 del Decreto 1595 de 2015 “Por el cual se dictan normas relativas al Subsistema Nacional de la Calidad y se modifica el Capítulo VII y la Sección 1 del Capítulo VIII del Título I de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, Decreto número 1 074 de 2015, y se dictan otras disposiciones”. Es de anotar que este reglamento fue objeto de análisis por
Asoleche	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	Se solicita que el capítulo III incluya la Declaración de Primera Parte como una de las alternativas para el certificado de la conformidad sin condicionarlo a su aplicabilidad solo cuando exista en Colombia por lo menos un organismo de certificación acreditado.	
Asoleche	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	Se solicita que en la reglamentación de la Resolución se determine un procedimiento claro para el muestreo sobre el cual se realizaría el análisis de laboratorio.	

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			<p>parte del Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - ONAC.</p> <p>En lo relacionado con la técnica analítica propuesta para la determinación de sodio es la definida como oficial por parte de la autoridad sanitaria, razón por la cual no se hacen ajustes.</p>
Asoleche	Artículo 16. Vigencia y derogatorias	<p>Solicitamos incrementar el plazo para entrada en vigencia del presente reglamento de 12 meses a 24 meses. Lo anterior se soporta en que cada una de las categorías del alcance de este proyecto de reglamento deben pasar por las siguientes etapas: Investigación y Desarrollo, Comercialización, Investigación del Consumidor y Aspectos Regulatorios para finalmente ajustar el etiquetado del producto.</p> <p>Es claro que el Ministerio trabajó con algunas compañías durante el proceso de elaboración de este reglamento, pero muchas otras no tienen conocimiento del mismo por lo cual para esa gran mayoría de la industria (principalmente pequeña industria) requerirá de tiempos adecuados para poder cumplir con este reglamento y evitar así impactos negativos para este grupo de las compañías.</p>	<p>Teniendo en cuenta, que la entrada en vigencia de la norma se establece doce meses después de su publicación en el diario oficial y la primera meta se debe cumplir doce meses después de la entrada en vigencia, este tiempo es suficiente (2 años) para que la industria agote etiquetas y realice los cambios en los procesos a los que haya lugar.</p>
Asoleche	Artículo 16. Vigencia y derogatorias	<p>La derogación del numeral 8.1.3 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011 no solo establece la forma de expresar la información del sodio sino también la de colesterol lo cual dejaría sin piso jurídico a la forma de expresar la información nutricional de este último nutriente. Aún más, al derogar el numeral antes mencionado de la resolución 333 de 2011 se estaría dejando sin piso la forma de expresar el sodio en todas las categorías de alimentos y bebidas que no se encuentran en el alcance de este reglamento.</p>	<p>Es pertinente, se modifica el proyecto de norma.</p>
Gloria	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	<p>TABLA 2 DE % DE SODIO A BAJAR: Estamos de acuerdo para los productos que se fabrican y comercializan en Gloria Colombia(Salsa de Tomate, Pasta de tomate, Mayonesa).</p>	<p>De acuerdo.</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Gloria	Artículo 6. Declaración del contenido de sodio	<p>Recomendamos no modificar la aplicación existente del rotulado para sodio que estipula la Resolución 333. En esta se especifica en el numeral 8.1.3 cómo se debe declarar el Colesterol y el Sodio. Al tener un cambio quedaría el Colesterol sin una especificación. Por otro lado, al consumidor se le debe informar el valor real de sodio en la porción recomendada para cada alimento sin confundirlo. Proponemos considerar colocar una nota debajo de la tabla nutricional que indique el máximo de sodio que debe consumir en su dieta diaria . Se debe considerar que las empresas han ido efectuado el ajuste de etiquetado como lo exige actualmente la resolución 333 y que esto conlleva unos costos económicos altos .</p> <p>Generar un cambio de etiquetado fraccionado como se propone sería insostenible ya que este proyecto solo revisa el sodio pero más adelante tendremos otros nutrientes de alto impacto en la salud humana que requerirán ser revisados sus consumos y en ese momento se podría efectuar un ajuste rotulado integral si este llegara a ser necesario.</p>	La declaración de contenido de sodio será por porción y %VD. Es de aclarar que esta declaración será de carácter obligatorio. Se hace modificación en el proyecto de norma.
Gloria	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	Es pertinente no dejar un solo método de análisis para el sodio (UNE-EN-15505:2008) y contemplar la posibilidad de aplicar las metodológicas utilizadas en los laboratorios que actualmente prestan el servicio de este análisis.	La metodología oficial establecida es el método analítico UNE-EN 15505:2008 o versión posterior.
Gloria	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	Se solicita incluir en este capítulo de declaración de primera parte para certificar la conformidad del resultado.	En lo concerniente a la evaluación de la conformidad, es necesario aclarar que este Ministerio da cumplimiento a lo señalado en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, el cual indica que previamente a su comercialización, los productores nacionales, así como los importadores de productos sujetos a reglamentos técnicos deberán obtener el correspondiente certificado de conformidad.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			<p>Par tal fin, en lo concerniente, este reglamento en sus artículos 7, 8 y 9; dan respuesta a lo estipulado en la sección 9 del Decreto 1595 de 2015 “Por el cual se dictan normas relativas al Subsistema Nacional de la Calidad y se modifica el Capítulo VII y la Sección 1 del Capítulo VIII del Título I de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, Decreto número 1 074 de 2015, y se dictan otras disposiciones”. Es de anotar que este reglamento fue objeto de análisis por parte del Organismo Nacional de Acreditación de Colombia ONAC.</p> <p>En lo relacionado con la técnica analítica propuesta para la determinación de sodio es la definida como oficial por parte de la autoridad sanitaria, razón por la cual no se hacen ajustes.</p> <p>Finalmente, se aclara que el esquema de certificación está soportado por los procesos que el mismo Decreto 1595 de 2015 establece y que además da cumplimiento al riesgo que en salud publica tienen los productos.</p>
Griffith	Artículo 2. Campo de aplicación	Artículo 2: en el campo de aplicación indican que este obedece a “...alimentos destinados al consumo humano, priorizados...” esto significa que son los de la lista de productos priorizados únicamente, pero no es claro si para el caso de materias que serán usadas por la industria,	Es conveniente precisar que el término procesado hace referencia a la definición de proceso tecnológico establecida en la

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		aplicaría o no. Para nosotros esto solo debería aplicarse al producto que será vendido al consumidor final y como tal estar explícito en la norma.	Resolución 2674 de 2017 en su artículo 3, incluyendo a aquellos alimentos que son sometidos a una secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado. En relación a la afirmación de que <i>debería aplicarse al producto que será vendido al consumidor final</i> , esta aseveración corresponde a la manera apropiada de interpretar la norma, no se ajusta por la razón que se explica en el párrafo anterior, se recuerda que la industria alimentaria debe conocer la normatividad vigente.
Griffith	Artículo 3. Definiciones	Artículo 3: ¿Cuando se trata de un producto mixto (atún en salsa de...), el sustrato (salsa de...) debe cumplir los targets de la categoría correspondiente? ...o ajustarse a cumplir la del mixto? ...haciendo el ejercicio para atún en salsa de tomate, los valores son completamente diferentes dependiendo del camino que se tome. En este caso mirándolo desde el punto de vista de Griffith, si vendemos una salsa de tomate para un procesador de atún, que la adicionará a este, para nosotros la salsa de tomate sería una materia prima. ¿Cómo debemos de interpretar este tipo de situaciones?	Es pertinente la observación, se ajusta en proyecto normativo.
Griffith	Artículo 3. Definiciones	Artículo 3: para los productos BASES DESHIDRATADAS, CALDOS DESHIDRATADOS, CREMA DESHIDRATADA se establece cantidad de sodio por 100 gramos de producto. Estos productos pueden variar según su forma de preparación pudiendo estar unos más concentrados que otros. Si se incluyen debería tener límite, pero como producto terminado.	Las metas de contenido de sodio se establecen para los productos tal y como los compra y recibe el consumidor. La composición en sodio después de utilizar el producto en diferentes diluciones no es el alcance de este proyecto normativo.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Griffith	Artículo 3. Definiciones	Artículo 3: se incluye en la definición de mostaza “además salsas o aderezos que contengan semillas de mostaza o harina de mostaza”. No se establece una cantidad mínima de mostaza. La mostaza está considerada como especia y en la definición de SALSA DE BASE VEGETAL, que se define como los productos a base de especias, estaría también considerada. Los valores difieren en ambas categorías.	La mostaza está definida en la Resolución 19021-85, sin embargo, no todas las salsas denominadas como mostaza que circulan en el mercado colombiano cumplen con lo allí establecido. Por la anterior razón en la mesa técnica del 27 de junio de 2016 (acta) se tomó la decisión de agrupar las mostazas y sus derivados incluyendo mayomostazas, mostanezas, y miel mostazas en la subcategoría denominada mostaza.
Griffith	Artículo 3. Definiciones	Artículo 3: La definición de SALSA DE BASE VEGETAL Como la definición es salsa de base vegetal y las salsas pueden tener otros ingredientes, no es claro a partir de qué porcentaje o si se refiere al ingrediente mayoritario fuera de los líquidos (vinagres).	3.1 Salsas de base vegetal. Salsas elaboradas a partir de las especias clasificadas en las Resolución 4241 de 1991 o la norma que lo modifique o sustituya, como ingrediente mayoritario, que no corresponden a la definición de pastas vegetales establecida en la misma Resolución. Se incluyen las salsas de ají o ajo. Se hizo la modificación en el proyecto normativo.
Griffith	Artículo 3. Definiciones	Artículo 3: ¿En productos de panadería, donde se clasifican las premezclas en polvo (brownie, pancakes, donas, mezclas para masa pizzas...)?	Las premezclas no han sido priorizadas en las etapas I y II de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio ENRCS.
Griffith	Artículo 3. Definiciones	Artículo 3: ¿En Mostaza, cual es el nivel de semillas o harina de mostaza para calificarse en dicha categoría? Ya que puede ser que el producto que contiene mostaza comparta también otra categoría, entonces se requiere más especificidad para poder saber dónde ubicarse. Por ejemplo, una mayomostaza que aparte de contener mostaza es un producto emulsificado.	La mostaza está definida en la Resolución 19021-85, sin embargo, no todas las salsas denominadas como mostaza que circulan en el mercado colombiano cumplen con lo allí establecido. Por la anterior razón en la mesa técnica del 27 de junio de 2016 (documentado en el acta correspondiente) se

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			tomó la decisión de agrupar las mostazas y sus derivados incluyendo mayomostazas, mostanezas, y miel mostazas en la subcategoría denominada mostaza.
Griffith	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	En el Capítulo 2 – Parágrafo 2: este indica que un producto que actualmente tenga un contenido de sodio menor a límite máximo establecido en la lista de priorizados, no podrá siquiera igualarse a este? Si es así, esto es demasiado restrictivo, pues pone a las compañías en aprietos en la consecución de proveeduría, en el sentido que una materia prima puede tener ciertas variaciones entre un proveedor y otro, que puedan afectar los valores de sodio en los productos terminados, aumentándolos, entendiéndose obviamente que estos no deben quedar por encima del target establecido. Además, en caso de mejoras en formulación restaría posibilidades de rediseño.	El parágrafo 2 hace mención a los productos que actualmente tienen los contenidos de sodio propuestos en el proyecto de norma o están por debajo no es posible aumentar ese contenido ya que el espíritu de la norma es promover la reformulación de los productos en el sentido de la disminución del contenido de sodio y si la compañía que usted representa ya lo logro esto está contribuyendo a lograr la meta poblacional de consumo de sodio. En caso de rediseño y reformulación la industria debe propender por tener proveedores que le aseguren mantener o mejorar la calidad nutricional de sus productos.
Griffith	Artículo 5. Tolerancias analíticas	Artículo 5: se incluye un rango del 6% de tolerancia para los productos listados. Se sugiere que sea revisado el rango en especial para productos que son compuestos debido a que ingredientes, incluso naturales, pueden aportar sodio y pueden existir variaciones no esperadas.	La tolerancia del 6% fue establecida de acuerdo a lo que usualmente genera el laboratorio al realizar la técnica de medición de contenido de sodio. Se recuerda que el espíritu del proyecto de norma es reducir el contenido de sodio de los alimentos priorizados y no aumentarlo ya que tolerancias mayores ocasionarían este efecto.
Griffith	Artículo 6. Declaración del	Artículo 6: todos estos alimentos estarían obligados a tener tabla nutricional? O solo estarían obligados a presentar la cantidad de sodio y su %VD en base 100? ¿O ambas informaciones?	La declaración de contenido de sodio será por porción y %VD. Es de aclarar que esta

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
	contenido de sodio	Según sea el caso, ¿cómo se debe rotular el producto?, si se va a obtener registro sanitario se debe presentar análisis bromatológico del sodio?	declaración será de carácter obligatorio. Se hace modificación en el proyecto normativo. Deberá tener tabla nutricional, tal como lo exige la Resolución 333 de 2011.
Griffith	Artículo 16. Vigencia y derogatorias	En el borrador no se observan derogatorias, como se procederá a aplicar la norma sin tener claridad teniendo en cuenta que se está vigente la 333 y que ésta para el sodio tiene establecido aspectos adicionales, tanto para declarar la información nutricional (Tabla) como para el tema de declaraciones nutricionales.	La declaración se realizará por porción, por tanto no se derogará ningún artículo de la Resolución 333/11.
SGS Colombia S.A.S	Artículo 7. Parágrafo 3.	Es posible determinar métodos alternativos para el contenido de sodio?	La metodología oficial establecida es el método analítico UNE-EN 15505:2008 o versión posterior.
SGS Colombia S.A.S	Artículo 9. Documento para demostrar la Conformidad	Considero que el medio correcto para evidenciar cumplimiento con los requisitos propuestos del reglamento no debería ser un certificado de conformidad. Para este tipo de productos es mejor la ejecución de ensayos en laboratorio acreditado y el documento para demostrar cumplimiento debería ser un Reporte de Ensayos emitido por un laboratorio acreditado en Colombia ejecutado a una muestra de cada lote a importar o comercializar en el mercado. Someter a todos los productos mencionados por ustedes a un proceso de certificación sería innecesario, poco usual en el medio e impráctico.	En lo concerniente a la evaluación de la conformidad, es necesario aclarar que este Ministerio da cumplimiento a lo señalado en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, el cual indica que previamente a su comercialización, los productores nacionales, así como los importadores de productos sujetos a reglamentos técnicos deberán obtener el correspondiente certificado de conformidad. Par tal fin, en lo concerniente, este reglamento en sus artículos 7, 8 y 9; dan respuesta a lo estipulado en la sección 9 del Decreto 1595 de 2015 "Por el cual se dictan normas relativas al Subsistema Nacional de la Calidad y se modifica el Capítulo VII y la Sección 1 del Capítulo VIII del Título I de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto Único

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			<p>Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, Decreto número 1 074 de 2015, y se dictan otras disposiciones". Es de anotar que este reglamento fue objeto de análisis por parte del Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - ONAC.</p> <p>En lo relacionado con la técnica analítica propuesta para la determinación de sodio es la definida como oficial por parte de la autoridad sanitaria, razón por la cual no se hacen ajustes.</p> <p>Finalmente, se aclara que el esquema de certificación está soportado por los procesos que el mismo Decreto 1595 de 2015 establece y que además da cumplimiento al riesgo que en salud pública tienen los productos.</p>
<p>SGS Colombia S.A.S</p>	<p>General</p>	<p>Según el proyecto de resolución por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y donde se dictan otras disposiciones, que nos ha hecho llegar la Cámara de Sabores; tengo las siguientes observaciones</p> <p>Maní con sal 584 514 Maní Dulce 370 273 Maní Light en Na 292 279 Maní con otros componentes 175 86</p> <p>Mi comentario es: sí la mezcla es con otros snacks salados, tipo tortilla, papa, plátano, etc.; el contenido máximo de sodio coherente versus con los anteriores datos debería ser el de maní light o de dulce o el promedio de los dos,</p> <p>Mixtos Natural 700 613 Mixtos saborizados 654 557</p>	<p>En cuanto al maní, en el monitoreo de campo no se encontraron productos de mezclas de maní con snacks salados, por lo tanto, no fueron priorizados y la definición de maní con otros componentes no aplica para este tipo de productos. Es así que los alimentos que deben cumplir el contenido máximo son los que aplican para la definición establecida en el acto normativo.</p> <p>En los snacks mixtos, se tuvo un ajuste en los percentiles para establecer las metas de reducción de los mixtos naturales, debido a que el principal aporte de sodio para este tipo</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		<p>No se sí quedo mal digitado; pero siguiendo en análisis de los demás snacks; los saborizados contienen más sodio que los NO saborizados Tortilla de Maíz 497 416 Tortilla Saborizada? ? Este dato quedo pendiente y es muy importante teniendo en cuenta que en el mercado actualmente hay muchos productos saborizados. Hay más tortilla saborizada que sin saborizar.</p>	<p>de productos fue el pellet de cerdo y no permitía llegar a reducciones menores. Las tortillas de maíz incluyen las saborizadas, según la definición: 3.71. Tortillas de maíz. Producto obtenido a partir de la cocción del maíz entre otros ingredientes, agua y cal; con adición o no de saborizantes u otros ingredientes que confieran sabor.</p>
SYMRISE	General	Cuáles son las fechas aproximadas que podría empezar a regir este proyecto?	La entrada en vigencia de la norma se establece doce meses después de su publicación en el diario oficial, que corresponde a la entrada en vigencia, y la primera meta se debe cumplir doce meses después de la entrada en vigencia, es decir 2 años después de publicada la norma en el diario oficial.
ANDI, CÁMARA DE ALIMENTOS	Inclusión de artículo referente al agotamiento de etiquetas	<p>Artículo XX. Autorización para el agotamiento de existencias de etiquetas. Las autorizaciones para el agotamiento de etiquetas y uso de adhesivos, deben ser tramitadas ante el Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos, INVIMA, y serán aprobadas con base en los lineamientos que para el efecto tenga establecido dicho Instituto. Debido al impacto que tiene esta resolución en cambios de artes, consideramos que se debe incluir dentro de la resolución un artículo que mencione la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas (sin colocación de etiquetas adicionales/stickers)</p>	Teniendo en cuenta, que la entrada en vigencia de la norma se establece doce meses después de su publicación en el diario oficial y la primera meta se debe cumplir doce meses después de la entrada en vigencia, este tiempo es suficiente (2 años) para que la industria agote etiquetas y realice los cambios en los procesos a los que haya lugar.
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS	Artículo 1. Objeto.	Artículo 1. Objeto. El presente reglamento técnico tiene por objeto definir los contenidos máximos de sodio de alimentos priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio, con el fin de reducir la hipertensión arterial, así como las enfermedades no transmisibles asociadas a esta, y el objetivo legítimo de proteger la salud de la población colombiana.	El proyecto de norma aplica a productos a que han tenido un proceso tecnológico en los términos que estipula el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS		Ajustar o delimitar las partidas arancelarias, en especial si se señalan como indicativas, consideramos que al ser indicativa pueden causar inseguridad jurídica y podría llegar a generar inconvenientes en la vigilancia e importación. Consideramos importante ajustar o delimitar las partidas arancelarias a los alimentos priorizados, de lo contrario podría estar haciéndose extensivo los límites de reducción de sodio a alimentos que no fueron priorizados en la Estrategia de Reducción de Sodio.	Las partidas arancelarias fueron consultadas a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales –DIAN, de todas formas y para mayor claridad los alimentos que deben cumplir lo que establece el proyecto de norma son los definidos en el artículo 3.
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS	Artículo 3 Definiciones <u>3.1</u> Alimentos priorizados por su contenido de sodio.	Solicitamos respetuosamente no incluir esta definición. No estamos de acuerdo con esta conceptualización dado que no hay ningún sustento científico para determinar que los niveles de sodio establecidos para un alimento son elevados para el organismo humano. Enfocados en la nutrición, la evidencia ha llevado a establecer recomendaciones de ingesta de los nutrientes que contiene un alimento. Durante la Estrategia de Reducción de Sodio el Ministerio de Salud señaló que para definir los alimentos priorizados se tenía en cuenta como única condición la ocasión de consumo del alimento en la dieta de los colombianos.	Para la priorización de los alimentos, se tuvo en cuenta los contenidos de sodio, así como la frecuencia de su consumo, dado que no sólo cuenta el contenido de sodio de un alimento, sino su efecto acumulativo dependiendo de cuantas veces al día o a la semana se consume y en qué cantidad, lo anterior fue descrito en cada una de las mesas técnicas de discusión con la industria y se estimó el grado de exposición teniendo en cuenta la meta poblacional de consumo correspondiente a 2 g. de sodio o 5 gr de sal/persona/día.
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS	Artículo 3. Definiciones. <u>3.21 Maní con sal</u>	Consideramos que esta definición debe incluir Maní saborizado. 3.21 Maní con sal y/o saborizado. Fruto seco que se consume tostado envasado o no en forma de grano entero o partido con adición de sal y /o saborizado. El maní saborizado como monosabor debería estar en esta categoría.	Es pertinente, se modifica el proyecto de norma.
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS	Artículo 3. Definiciones. <u>3.55 Salsa de Soya.</u>	Proponemos que exista una clasificación en salsa de soya debido a las diferencias existentes en el proceso industrial • Salsa de soya hidrolizada :(Título opcional para la subcategoría) Salsa de soya no fermentada Mezcla de hidrolizado de soya, aderezos, colores naturales o artificiales, jarabe de maíz o azúcar, otros ingredientes y agua. Meta a 1 año :3450 Meta a 3 años: 3000 • Salsa de soya fermentada	La salsa de soya hidrolizada y la salsa de soya fermentada hacen parte del producto definido como salsa de soya, teniendo en cuenta que estos se agrupan por la naturaleza del producto y por sus contenidos de sodio los cuales después del análisis estadístico no mostraron diferencias

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		<p>Mezcla de salsa obtenida por fermentación con o sin hidrolizado de soya, colores naturales o artificiales, jarabe de maíz o azúcar, otros ingredientes y agua. Meta a 1 año: 6609 Meta a 3 años: 5971 No concordamos con las metas para la categoría Salsa de Soya como consta en la Tabla 2 y pedimos que teniendo en cuenta el proceso industrial de salsas de soya y sus características técnicas intrínsecas, proponemos hacer la clasificación de las salsas de soya con base en las diferencias significativas en el proceso productivo de los productos que actualmente se encuentran en el mercado colombiano</p>	<p>significativas. Las metas establecidas en el marco de la mesa técnica son factibles tecnológicamente ya que en la actualidad hay productos en el mercado que tienen los contenidos de sodio propuestos por el proyecto de norma.</p>
<p>ANDI CAMARA DE ALIMENTOS</p>	<p>Artículo 3. Definiciones 3.52 Queso tipo campesino.</p>	<p>Se propone eliminar la denominación de Queso Tipo Campesino y denominarlo solo Queso Fresco Numeral 3.52: Queso Fresco. Producto que cumpla con el numeral 14 del Artículo 6 y el numeral 1 del Artículo 42 de la Resolución 2310 de 1986, o la norma que lo modifique o sustituya, blanco, blando, que durante su elaboración es sometido a proceso de prensado. Esta solicitud se realiza teniendo en cuenta que el numeral 3.52 del presente proyecto de resolución, establece claramente las características del queso que debe ser intervenido y la denominación tipo campesino puede generar confusión en que solo los quesos denominados de tal manera serán los quesos involucrados. Es importante mencionar que la denominación tipo campesino es una denominación colombiana que corresponde a un nombre de fantasía y que no está declarada en ninguna de las regulaciones colombianas.</p>	<p>Es pertinente, se ajusta proyecto de norma.</p>
<p>ANDI CAMARA DE ALIMENTOS</p>	<p>Artículo 3. 3.69 Sopa con pasta para hidratar.</p>	<p>Se propone adicionar la definición de sopa Ramen conforme lo que define el Codex Stan 249-2006 Sopas tipo ramen: Son un producto preparado con harina de trigo y/o harina de arroz y/u otras harinas y/o féculas como ingrediente principal, con o sin la adición de otros ingredientes. Podrán envasarse con aderezos para fideos, o en forma de fideos aderezados y con o sin condimentos en bolsas separadas, o vertidos en los fideos y listos para su consumo tras el proceso de rehidratación. La definición de sopas tipo Ramen que quedo incluida en la de sopas deshidratadas con pasta (3.69) debe ser diferente ya que por composición son diferentes.</p>	<p>La norma 249/2006 define fideos instantáneos, no sopas para hidratar, por tanto no se acepta y se continúa con la definición adoptada en el proyecto de norma.</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada																	
		De acuerdo a la Resolución 14712 de 1984, no se tienen definidas las sopas tipo ramen y las sopas instantáneas de fideos. Las sopas tipo ramen son aquellas que en su contenido contienen más pasta que polvo o aderezo o sopa. Este tipo de sopas pueden quedar clasificadas en las tolerancias que se establecen para sopas deshidratadas.																		
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS	Artículo 4 Tabla 2 Contenidos máximos de sodio y plazos de cumplimiento para la reducción del contenido de sodio en alimentos priorizados por su contenido de sodio.	<p>En la tabla se especifican los valores de sodio para el 2017: 175 mg/100 g y 2020: 86 mg/100 g, para el maní mezclas con otros componentes</p> <p>Consideramos que los valores para este grupo de alimentos deben ser: para el 2017: 455 mg/100 g y 2020: 320 mg/100 g,</p> <p>En la tabla se especifican los valores de sodio para el 2017: 455 mg/100 g y 2020: 265 mg/100 g, para el maní mezclas con otros componentes</p> <p>Consideramos que los valores para este grupo de alimentos deben ser: para el 2017: 455 mg/100 g y 2020: 320 mg/100 g,</p> <p>Para el caso de maní mezclado con otros componentes establece una reducción más allá de la que se establece para maní con frutos secos, siendo productos que pueden tener una naturaleza similar.</p> <p>Como referencia nos permitimos anexar la legislación chilena que en su Decreto 13-2015, que modifica el decreto 977-RSA001, propone los siguientes valores:</p> <table border="1" data-bbox="593 1019 1385 1089"> <thead> <tr> <th>Nutriente</th> <th>Fecha de entrada en vigencia</th> <th>24 meses después de entrada en vigencia</th> <th>36 meses después de la entrada en vigencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sodio mg/100g</td> <td>800</td> <td>500</td> <td>400</td> </tr> </tbody> </table> <p>En nuestro caso colombiano, para hacer coherente el proyecto, recomendamos establecer la misma meta de reducción para ambas categorías de productos, así: incluso más exigente que la del vecino país</p> <table border="1" data-bbox="593 1179 1385 1300"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Meta año 1 a partir de la entrada en vigencia (mg sodio/100g de pdcto)</th> <th>Meta año 3 a partir de la entrada en vigencia (mg sodio/100g de pdcto)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maní con frutos secos</td> <td>455</td> <td>320</td> </tr> <tr> <td>Maní mezclado con otros componentes</td> <td>455</td> <td>320</td> </tr> </tbody> </table>	Nutriente	Fecha de entrada en vigencia	24 meses después de entrada en vigencia	36 meses después de la entrada en vigencia	Sodio mg/100g	800	500	400	Alimento	Meta año 1 a partir de la entrada en vigencia (mg sodio/100g de pdcto)	Meta año 3 a partir de la entrada en vigencia (mg sodio/100g de pdcto)	Maní con frutos secos	455	320	Maní mezclado con otros componentes	455	320	<p>El maní es un fruto seco, cuyo punto de deterioro es su contenido de grasa. Por su naturaleza, la duración en almacenamiento no depende de la adición de sal. De otra parte, las metas establecidas en el proyecto de norma, están basadas en los productos de este tipo que actualmente circulan en el mercado colombiano. La base de datos de estos productos muestra que la propuesta es tecnológicamente posible ya que hay productos que ya cuentan con esta composición en sodio. Por tanto, no es posible modificar la meta.</p> <p>Se debe aclarar que los valores límites de Chile no son de contenido de sodio, sino de rotulado de advertencia.</p>
Nutriente	Fecha de entrada en vigencia	24 meses después de entrada en vigencia	36 meses después de la entrada en vigencia																	
Sodio mg/100g	800	500	400																	
Alimento	Meta año 1 a partir de la entrada en vigencia (mg sodio/100g de pdcto)	Meta año 3 a partir de la entrada en vigencia (mg sodio/100g de pdcto)																		
Maní con frutos secos	455	320																		
Maní mezclado con otros componentes	455	320																		
ANDI CAMARA	Artículo 4 Tabla 2	Solicitamos respetuosamente revisar las metas propuestas para la categoría de snacks. - Tortillas de Maíz: Meta Año 1: 548, Meta Año 3: 501	Se recuerda que las metas fueron establecidas con base en los contenidos de																	

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
DE ALIMENTOS	<p>Contenidos máximos de sodio y plazos de cumplimiento para la reducción del contenido de sodio en alimentos priorizados por su contenido de sodio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plátanos y/o yucas: Meta Año 1: 396, Meta Año 3: 364, - Extruidos de sabor natural: Meta Año 1 : 829, Meta Año 3 : 730 - Extruidos de saborizados: Meta Año 1 : 807 Meta Año 3: 751 - Mixtos saborizados Meta Año 1: 654 Meta Año 3: 557 - Papas fritas sabor natural Meta Año 1 : 417 Meta Año 3: 388 - Papas fritas saborizadas Meta Año 1 : 560 Meta Año 3: 542 - Productos de harina de trigo Meta Año 1: 899 Meta Año 3: 815 - Maní con sal Meta Año 1 : 602 Meta Año 3 : 576 - Maní tipo japonés Meta Año 1 : 454 Meta Año 3 :445 <p>Reconsiderar las metas de sodio planteadas para las tortillas de maíz: Los niveles de sodio de una papa base en promedio es: 5mg/100g. El contenido de sodio del maíz base en promedio es: 35mg/100g (7 veces más que la papa) - fuente: www.ars.usda.gov. Teniendo en cuenta lo anterior, no resulta lógico tener un valor de sodio más bajo para las tortillas de maíz, que para los productos a base papa. Las reducciones que se exigen estarían al orden del 40% para el primer periodo y por encima del 50% para la segunda meta de sodio. Reconsiderar las metas de sodio planteadas para los plátanos y/o yucas: Tener la posibilidad de tener productos de plátanos saborizados, de lo contrario, se limita la innovación en estos productos. Reconsiderar las metas de sodio planteadas para los mixtos sabor natural: Actualmente la meta considera que el componente mayoritario sea la papa o el plátano, pero limita la innovación y creación de nuevos productos en los cuales el componente mayoritario sean pasabocas tipo chicharrón. Si consideramos un mixto sabor natural en el cual el 80% del contenido sea producto tipo chicharrón y el 20% restante sea plátano, el nivel de sodio aportado solo por el chicharrón sería de 1318,4 mg de sodio, y el nivel total de sodio sería de 1393,2 mg (tomando como referencia las metas de sodio al año 1 para productos tipo chicharrón y plátano y/o yuca). No hace sentido técnico que se puedan vender por separado sin restricción al consumo, pero no se pueda vender como mezcla.</p> <p>Reconsiderar las metas de sodio planteadas para el maní mezclado con otros componentes: Las mezclas de Maní con otros componentes, además de frutos secos, suelen incluir arándanos, coco, blueberries, frutas deshidratadas, entre otros, pero los componentes</p>	<p>sodio reportados en las etiquetas de los productos que circulan en el mercado.</p> <p>La naturaleza de los productos que se comparan, papas y tortillas, es diferente y por ello constituyen subcategorías independientes estadísticamente por lo cual no son comparables. En razón a lo anterior, se fijan contenidos de sodio según el comportamiento estadístico de los datos, existiendo en el mercado productos que ya tienen estos valores.</p> <p>En relación a la observación sobre la posibilidad de tener plátanos saborizados, la definición de Plátanos ya incluye los saborizados así: "3.47. Plátanos. Productos elaborados a partir de plátanos frescos que son sometidos a procesos de pelado, corte y fritura, con adición de sal saborizados o no".</p> <p>En cuanto a los mixtos de sabor natural, teniendo en cuenta la observación hecha por la industria alimentaria sobre las dificultades tecnológicas para reducir el contenido de sodio en esta subcategoría, a partir de la primera consulta pública nacional del proyecto normativo, se modificaron las metas planteadas de 683 y 291 (mg de sodio/100 g), a 700 y 613 (mg de sodio /100 g.) Se resalta</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		<p>mayoritarios (mayor al 70% o inclusive mayor al 85%) son maní y frutos secos que aportan una gran cantidad de sal de manera natural como de proceso industrial.</p> <p>Se limita la innovación y creación de nuevos productos en los cuales el componente mayoritario sea Maní con sal. Si consideramos una mezcla de Maní con otros componentes, en la cual el 80% del contenido sea Maní con sal y el 20% restante sea una mezcla de almendras, arándanos, coco y marañón, el nivel de sodio aportado solo por el maní con sal sería de 467,2 mg de sodio, y esto sin considerar el nivel de sodio que puedan aportar el coco, la almendra y el marañón (tomando como referencia la meta de sodio al año 1 para Maní con sal). No hace sentido técnico que se pueda vender maní con sal a cierta meta target, pero el mismo maní no pueda mezclarse con frutos secos u otros productos al porcentaje que lo decida el fabricante. Los niveles de reducción que se plantean para esta categoría son extremadamente agresivos, dado que exigirían una reducción de sodio por encima del 60% para el primer periodo y por encima del 80% para el segundo periodo.</p> <p>En general todas las metas de sodio deberán ser revisadas, tales como: Papas fritas saborizadas, Papas fritas sabor natural, Pasa bocas tipo chicharrón, pasabocas de harina de trigo, extruidos saborizados, maní japonés, dado, que las reducciones que se plantean son bastante agresivas llegando a exigirse por encima 32% de reducción en el primer periodo y un 38% de reducción para el segundo. La recomendación de targets alcanzables que planteen reducción graduales posibles sería una opción que se debería revisar y consensuar a nivel de la industria</p>	<p>que en esta subcategoría ya hay productos que tienen los contenidos fijados, lo que ratifica que es tecnológicamente posible, por lo cual no se realizarán otras modificaciones a las metas para esta subcategoría de alimentos.</p> <p>El maní es un fruto seco cuyo punto crítico de deterioro es el contenido de grasa, es decir, que no requiere adición de sal para incrementar su vida útil y se puede comercializar sin sal ya que su adición solo obedece al ajuste de sabor. Por otra parte, los componentes que acompañan al maní no son fuente natural de sodio y las metas propuestas igual que en los productos mencionados anteriormente son planteadas con base en el contenido de sodio de los productos del mercado, existiendo productos que ya tienen la composición fijada.</p> <p>Es importante recordar que la industria alimentaria productora de productos de snacks tuvo participación activa en las mesas técnicas de discusión, aportando imágenes de sus productos, adicionales a las que gobierno recolectó; tuvieron conocimiento del protocolo establecido para el análisis de los datos, y tuvieron la oportunidad de presentar los posibles inconvenientes tecnológicos que</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			afectarían el cumplimiento de las metas fijadas. Es de anotar que las metas son tecnológicamente posibles ya que en el comercio se encuentran productos que ya cumplen con las mismas.
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS	Artículo 4 Tabla 2 Contenidos máximos de sodio y plazos de cumplimiento para la reducción del contenido de sodio en alimentos priorizados por su contenido de sodio.	<p>- Queso fresco tipo campesino: Meta Año 1: 615 Meta Año 3: 584</p> <p>- Queso fresco tipo pasta hilada: Meta Año 1: 467 Meta Año 3: 443</p> <p>- Queso crema: Meta Año 1: 504 Meta Año 3: 479</p> <p>Como tuvimos oportunidad de manifestarlo en el anexo de la comunicación que esta Cámara remitió al Ministerio de Salud el 8 de julio de 2014, por medio de la cual se envió la propuesta de reducción de sodio para la categoría de quesos, los procesos de manufactura de queso son los que más involucran la utilización de sal común, tanto su reducción afecta de manera directa aspectos sensoriales, de inocuidad, estabilidad fisicoquímica, calidad, y desempeño del producto durante su vida útil. En tal virtud, pedimos reconsiderar los valores establecidos para quesos, así:</p> <p>1. Para queso fresco tipo campesino se propone un valor de 615 mg de sodio/ 100g de producto como meta diciembre 31 de 2017. Para la meta diciembre 31 de 2020 un valor de 584 mg de sodio/ 100g de producto.</p> <p>2. Para queso fresco tipo pasta hilada para la meta diciembre 31 de 2020 proponemos un valor de 443 mg de sodio/ 100g de producto.</p> <p>3. Para queso crema se propone un valor de 504 mg de sodio/ 100g de producto como meta diciembre 31 de 2017. Para la meta diciembre 31 de 2020 un valor de 479 mg de sodio/ 100g de producto.</p> <p>Países como Argentina hicieron inicialmente una reducción en quesos del 5% en un periodo de 24 meses, siendo la propuesta para Colombia el doble en el mismo plazo y una reducción acumulada del 10% frente a la del 15% propuesta en nuestro país.</p>	<p>En la misma comunicación y en la mesa técnica de cierre se explicó lo siguiente:</p> <p>1. Se recuerda que el proyecto normativo se constituyó como una medida de salud pública para proteger la salud de la población colombiana del excesivo consumo de sodio, tal como lo está haciendo este Ministerio con las actividades que se adelantan en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción de Consumo de Sal/Sodio.</p> <p>2. La normativa vigente colombiana dispone de opciones para la elección de aditivos que no aporten sodio y permitan adecuar las propiedades de los quesos con reducción de sal/sodio, lo cual contribuye en la investigación y desarrollo de nuevos productos con un perfil nutricional más saludable.</p> <p>3. Las metas de reducción del contenido de sodio, se establecieron con los productos que actualmente existen en el mercado.</p> <p>4. La fijación de metas y plazos se realizó mediante un protocolo estadístico que no fue cuestionado por las mesas técnicas, en este protocolo se realiza un análisis estadístico</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			<p>descriptivo que proporciona información sobre la serie en cuanto a su posición en la escala de medición, agrupamiento en torno a un valor, distribución de los datos y concentración en una región, entre otros, seleccionando como variables de entrada: categoría del producto, subcategoría del producto y como variable dependiente: sodio por 100g de producto. Es de resaltar que como todas las subcategorías de quesos tienen un comportamiento normal se evalúan medidas de tendencia central como media, intervalo de confianza para la media al 95%, límite inferior y superior, media recortada al 5%, mediana, varianza, desviación típica, mínimo y máximo, rango, amplitud intercuartil, asimetría, curtosis, percentiles: 5, 10, 25, 50, 75, 90, 95. Se propone como meta a 2017 y 2020 la media y el límite inferior de confianza al 95% respectivamente.</p> <p>5. Actualmente en queso fresco, el 53% de los productos cumplen la meta de 2017 y el 40% la meta del 2021, en untables el 50% cumplen la meta de 2017, y el 44% cumplen con la meta del 2021, y en quesos de pasta hilada el 47% cumplen la meta de 2017, y el 33% cumplen la meta de 2021, esto indica que las metas son alcanzables y tecnológicamente viables y que las empresas</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			que no cumplen deben invertir esfuerzos en investigación y desarrollo de sus productos.
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS	Artículo 5. Tolerancias analíticas.	<p>Proponemos dejar la tolerancia establecida en la Resolución 333 de 2011 "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".</p> <p>Artículo 5. Tolerancias analíticas. Se establece como rango de tolerancia para el cumplimiento del contenido de sodio más o menos un 20% del valor establecido en la Tabla 2 de acuerdo al numeral 8.4.3 b) de la Resolución 333 de 2011 "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".</p> <p>El Artículo 6 del proyecto de la resolución establece: " Declaración del contenido de sodio. Los productos priorizados por su contenido de sodio deberán declarar de manera obligatoria el mismo, según lo establecido en la Resolución 333 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan."</p> <p>Conforme lo anterior se debe modificar el artículo 5, conforme la resolución 333 de 2011 donde se establece en su artículo 8.4.3 los criterios para la declaración de los nutrientes en la tabla nutricional, especificando: "(...)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."</p> <p>Adicionalmente en el "MANUAL PARA EL ROTULADO DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS " de INVIMA 2014, se estable como TOLERANCIAS PARA LOS RESULTADOS DE LABORATORIO: "Respecto de las calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio se acepta un valor no mayor del 20% sobre el valor declarado en la etiqueta.</p> <p>Conforme lo anterior se solicita que se ajuste el porcentaje de tolerancia al 20% conforme la reglamentación vigente que regula esta declaración. Adicionalmente, tecnológicamente una variación de un 5% es muy baja por cuanto los procesos manejan un rango más amplio debido a diferentes factores inherentes de la operación.</p>	<p>Se debe tener en cuenta que son dos aspectos diferentes las tolerancias analíticas y las tolerancias establecidas en la Resolución 333-11; de otra parte, el proceso tiene por objeto disminuir el contenido de sodio, si se aplica un 20% como valor de tolerancia en un gran número de casos la tendencia del contenido de sodio sería al aumento.</p> <p>La tolerancia del 6% fue establecida de acuerdo a lo que usualmente genera el laboratorio al realizar la técnica de medición de contenido de sodio.</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS	Artículo 6. Declaración del contenido de sodio.	<p>Proponemos realizar la declaración del contenido de sodio en la etiqueta y en la tabla nutricional por porción declarada en el empaque como lo establece la Resolución 333 de 2011 "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". Por tanto, este artículo debería eliminarse o dejar expreso en el texto con la aclaración correspondiente.</p> <p>Artículo 6. Declaración del contenido de sodio. Los alimentos priorizados a los que alude el presente reglamento técnico, deberán expresar su contenido de sodio en miligramos (mg) por porción (g) de alimento y en porcentaje del valor diario de referencia, en sus etiquetas, no obstante, el análisis se debe realizar con base en 100 g del alimento. De acuerdo a la Resolución 333 de 2011, los nutrientes deben declarar el porcentaje de Valor Diario Recomendado por porción del alimento. Adicionalmente, esta Resolución establece los modelos de tablas nutricionales que pueden ser utilizados en la declaración de nutrientes. Incluir una declaración adicional de miligramos de sodio por cada 100 gramos de alimento puede traer confusión al consumidor sobre el valor real de sodio dentro del empaque que está comprando/consumiendo, especialmente para que los empaques con contenidos netos menores a 100 gramos (se estaría aportando una información irrelevante e inconcluso al consumidor).</p> <p>Se sugiere que las conversiones al momento de la vigilancia se hagan en 100 grs y que las declaraciones en las etiquetas sean por porciones reales, esto es similar a la forma como se construyó la norma.</p>	La declaración de contenido de sodio será por porción y %VD. Esta declaración será de carácter obligatorio.
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	<p>Desde la Cámara de la Industria de Alimentos compartimos la importancia del Sistema de Calidad en Colombia, porque es un aspecto relevante para promover la competitividad del sector empresarial, sin embargo, se debe analizar la capacidad instalada de Colombia para la implementación de la evaluación de la conformidad para vigilar los contenidos de sodio de los alimentos.</p> <p>Este capítulo genera alta complejidad para procesos de importación con gran impacto en tiempos, presentar un certificado de conformidad emitido por un Organismo certificador acreditado por ONAC puede generar procesos demorados y en algunos casos difíciles de cumplir. Existe un foro que agrupa a todos los acreditadores "International Accreditation Forum"</p>	En lo concerniente a la evaluación de la conformidad, es necesario aclarar que este Ministerio da cumplimiento a lo señalado en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, el cual indica que previamente a su comercialización, los productores nacionales, así como los importadores de productos sujetos a reglamentos técnicos deberán

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		<p>IAF que da fe que los certificadores acreditados por algún miembro del IAF se rigen por principio de igualdad y transparencia con lo cual, solicitamos que se permita anexar estos certificados.</p> <p>Actualmente, el proceso de registro, permiso y notificación sanitaria del INVIMA no incluye la radicación de información nutricional del producto. El sistema establecido IVC (Inspección, Vigilancia y Control) del INVIMA, tiene como meta agilizar el diseño, elaboración y comercialización de productos en el territorio colombiano, confiando en el principio de buena fe de los fabricantes, quienes son los responsables directos de los productos que colocan en el mercado. La inclusión de un trámite adicional, en este caso la emisión de un certificado de conformidad para el cual no se disponen de tiempos definidos (los tiempos de emisión, revisión y aceptación dependerán de la capacidad de los laboratorios nacionales así como de las aduanas o entes de vigilancia sanitaria territorial), es un paso adicional no contemplado en la regulación que ocasionará retrasos y costos extras en cuanto a desarrollo y producción del alimento y ejecución comercial, lo cual representa una barrera técnica para el comercio.</p> <p>Como ejemplo tenemos, si un producto posee una vida útil de 8 semanas, y el tiempo de elaboración, revisión y aceptación del certificado de conformidad es de 2-3 semanas, el producto solo tendría una vida útil en el mercado de 6-5 semanas, y eso sin considerar que productos con 4 semanas de vida útil o menos los productos son devueltos por los comerciantes (lo cual genera pérdidas para el negocio), es decir, el producto debe venderse o "rotar" en un período de 1-2 semanas, de lo contrario se da por perdido.</p> <p>Adicionalmente, en el parágrafo 3 del art 7 se limita a un solo método de análisis, entendemos importante definir qué método se utilizaría para el análisis de sodio, pero es esencial que más métodos sean previstos (AOAC), ya que no todos los laboratorios usan la espectrometría de absorción atómica de llama (AAS) tras digestión en micro-ondas.</p> <p>Además, hay que tener en cuenta que los métodos también deben estar disponibles en los países que exportan alimentos a Colombia.</p>	<p>obtener el correspondiente certificado de conformidad.</p> <p>Par tal fin, en lo concerniente, este reglamento en sus artículos 7, 8 y 9; dan respuesta a lo estipulado en la sección 9 del Decreto 1595 de 2015 "Por el cual se dictan normas relativas al Subsistema Nacional de la Calidad y se modifica el Capítulo VII y la Sección 1 del Capítulo VIII del Título I de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, Decreto número 1 074 de 2015, y se dictan otras disposiciones". Es de anotar que este reglamento fue objeto de análisis por parte del Organismo Nacional de Acreditación de Colombia ONAC.</p> <p>En lo relacionado con la técnica analítica propuesta para la determinación de sodio es la definida como oficial por parte de la autoridad sanitaria, razón por la cual no se hacen ajustes.</p> <p>Finalmente, se aclara que el esquema de certificación está soportado por los procesos que el mismo Decreto 1595 de 2015 establece y que además da cumplimiento al riesgo que en salud publica tienen los productos.</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
	Artículo 11. Medidas sanitarias y procedimiento sancionatorio	<p>I. Las sanciones previstas son desproporcionadas:</p> <p>En relación con las sanciones previstas, consideramos que algunas de las contempladas en el proyecto de resolución resultan ajenas al tipo de reglamento del que se trata y desproporcionadas para los objetivos que se buscan, como lo explicamos a continuación. Es preciso retornar al origen de la estrategia para la reducción de sodio adelantada por el Ministerio y uno de cuyos resultados es el proyecto de reglamento puesto en consulta pública. En efecto, la Declaración Política de la Reunión de Alto Nivel de la Asamblea General sobre la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles del 16 de septiembre de 2011 señala:</p> <p>"20. Reconocemos que las enfermedades no transmisibles más destacadas están relacionadas con factores de riesgo comunes, a saber, el consumo de tabaco, el abuso del alcohol, una dieta malsana y la inactividad física;</p> <p>21. Reconocemos que las condiciones en que viven las personas y su estilo de vida influyen en su salud y calidad de vida, y que la pobreza, la distribución desigual de la riqueza, la falta de educación, la rápida urbanización y el envejecimiento de la población, así como los determinantes económicos, sociales, de género, políticos, de comportamiento y ambientales, son factores que contribuyen a la creciente incidencia y prevalencia de las enfermedades no transmisibles".</p> <p>Estos reconocimientos resulta de numerosos estudios médicos y científicos que concluyen que las enfermedades no transmisibles tienen múltiples causas y que, por esta razón, no es posible evitar el padecimiento de una de esas enfermedades a través de medidas que aborden solamente una de sus causas. Es así que los estudios han identificados que las modificaciones más importantes de los estilos de vida son: la reducción y mantenimiento del peso corporal, la adopción de una dieta saludable, la disminución en la ingesta de sal, la actividad física regular y el consumo moderado de alcohol.</p> <p>Para el caso en cuestión, las sanciones parecieran estar diseñadas como si la ingesta de sodio por sí sola resultara nociva y por lo tanto, el exceder los límites fuese la causa de la enfermedad, con lo cual se envía un mensaje equivocado a los consumidores que puede resultar más nocivo que la medida misma, más cuando se ha identificado a la sal como el vehículo apropiado para incorporar importantes nutrientes en la dieta humana.</p>	<p>Las medidas sancionatorias están establecidas en la Ley 9 de 1979, la cual no es objeto de modificación, ni se podría hacer a través de una resolución.</p> <p>Frente a esta observación este Ministerio, en desarrollo de su mandato legal que le obliga a implementar medidas dotadas de eficacia para garantizar la salud de la población debe considerar el establecer sanciones que aseguren el cumplimiento efectivo de las disposiciones allí expresadas. Es importante poner de presente que toda observación a los proyectos de norma debe estar suficiente justificada, cuestión que no se evidencia en este comentario.</p> <p>En este punto resulta relevante mencionar un extracto del pronunciamiento del Tribunal Arbitral Internacional en el caso "Philip Morris vs. Uruguay" relacionado con el futuro de las regulaciones sobre productos nocivos para la salud: Los fabricantes y distribuidores de productos nocivos,...) no pueden tener expectativas de que no se impongan regulaciones nuevas y más onerosas (...)</p> <p>Finalmente, la Ley 1751 de 2015, Estatutaria del derecho fundamental a la salud, establece en su artículo 5. a), que el Estado debe abstenerse de realizar una afectación directa o indirecta a la salud de la población, a través</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			de la toma de decisiones que lleven al deterioro de la salud de la población y de realizar cualquier acción u omisión que pueda resultar en daño en salud de las personas. Tal precepto se enmarcaría en lo no realización de un control efectivo al cumplimiento de los límites de sodio para la población colombiana.
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS	Artículo 14. Transitorio	Es importante ajustar el período de transición a los tiempos que se toman los procesos de producción para la reducción de sodio en los alimentos y los procedimientos de agotamiento de etiquetas Periodo de ajuste de 2 años. En la práctica se ha identificado que en promedio el agotamiento de etiquetas y tener nuevas etiquetas puede durar 2 años.	Teniendo en cuenta, que la entrada en vigencia de la norma se establece doce meses después de su publicación en el diario oficial y la primera meta se debe cumplir doce meses después de la entrada en vigencia, este tiempo es suficiente (2 años) para que la industria agote etiquetas y realice los cambios en los procesos a los que haya lugar.
ANDI CAMARA DE ALIMENTOS	Artículo 16. Vigencia y derogatorias	Derogar únicamente el literal b) numeral 8.1.3 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011. Artículo 16. Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9 de la Decisión Andina 562 de 2003, el presente reglamento técnico que se establece con esta resolución empezará a regir a los doce (12) meses siguientes de la fecha de su publicación y deroga el literal b) numeral 8.1.3 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011. El artículo 8 de la Resolución 333 de 2011 se refiere a colesterol y a sodio, si se deroga todo el numeral se dejaría en un limbo jurídico la declaración de colesterol en el etiquetado.	La declaración se realizará por porción tal como lo establece la Resolución 333 de 2011
ANDI, CÁMARA DE LA INDUSTRIA DE SABORES	Artículo 3. Definiciones	Comentario: Dentro de la clasificación de Saborizantes/aromatizantes existen los sabores naturales. Podría crearse una confusión por la redacción entendiéndose que puede contener saborizante natural. Propuesta: cambiar redacción por: Extruidos naturales o Extruidos sin adición de saborizantes. Propuesta: cambiar redacción por: Mixtos naturales o mixtos sin adición de saborizantes. Propuesta: cambiar redacción por: Papas fritas naturales o papas fritas sin adición de saborizantes.	Es pertinente, se ajusta proyecto de norma.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
<p>ANDI, CÁMARA DE LA INDUSTRIA DE SABORES</p>	<p>Artículo 3. Definiciones</p>	<p>Comentario: Los sazonadores son productos muy diferentes a los resaltadores de sabor que son una clase funcional de aditivo alimentario diferente a los saborizantes. Mezclar dos conceptos de productos ya definidos para crear un nuevo producto alimenticio confunde a los fabricantes de los mismos y a los consumidores. La legislación nacional vigente, ha definido a los sazonadores de la siguiente manera: Resolución 4241 de 1991, artículo 2. i) Condimento o sazonador completo. Es el producto preparado con cuatro o más especias, puras, frescas o deshidratadas, con un contenido mínimo para la suma de ellas del 40%. Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas comestibles, grasas o aceites comestibles y colorantes permitidos en alimentos... En la definición propuesta en el proyecto, se ha definido que la función del producto es agregar sabor o color. Esta función tecnológica la cumplen los aditivos alimentarios como los resaltadores de aroma o los saborizantes y los colorantes respectivamente. Al indicar que el producto no requiere cocción o preparación, hablamos de un alimento listo para el consumo. Es decir; es una preparación alimenticia. La definición propuesta se aleja del concepto básico para sazonadores contemplado en la legislación nacional vigente. Nos gustaría conocer desde el punto de vista aduanero, si esta preparación alimenticia tiene su respectiva clasificación arancelaria ya que su definición como tal no se encuadra ni en la de un alimento, ni en la de aditivos o mezclas de los mismos ni tampoco en la de saborizantes. Propuesta: Eliminar esta definición por no coincidir con la definición legal y técnica de los sazonadores al mezclar dentro de su definición las funciones de los aditivos alimentarios. Sazonar es un concepto muy diferente a saborizar o resaltar el aroma de un producto alimenticio. Determinar si amerita volver al concepto utilizado en las mesas de trabajo y denominar estos compuestos alimenticios como bases alimenticias”.</p>	<p>Los productos incluidos en esta categoría no corresponden a los condimentos o sazonadores completos definidos en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>Las definiciones que adopta el proyecto de resolución están basadas en la propuesta que mediante comunicación No. 201642300419462 hizo la Cámara de Alimentos de la ANDI, para estos productos.</p> <p>En cuanto a la consideración que hace la industria sobre el punto de vista aduanero, en el artículo 2 se muestra el cuadro con las partidas arancelarias, indicadas por la DIAN para este tipo de productos, en coherencia con su definición.</p>
<p>Fenalco</p>	<p>Agotamiento de etiquetas</p>	<p>Por último es de gran importancia que se establezca un mecanismo y tiempo de agotamiento de etiquetas, pues no es posible modificar el rotulado inmediatamente entra en vigencia, por lo tanto se requiere un tiempo como mínimo de un año para agotar existencias una vez entra en vigencia la norma.</p>	<p>Teniendo en cuenta, que la entrada en vigencia de la norma se establece doce meses después de su publicación en el diario oficial y la primera meta se debe cumplir doce</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			meses después de la entrada en vigencia, este tiempo es suficiente para que la industria agote etiquetas y realice los cambios en los procesos a los que haya lugar.
Fenalco	Artículo 1. Objeto.	<p>Artículo 1. Objeto. El presente reglamento técnico tiene por objeto definir los contenidos máximos de sodio de alimentos procesados, priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio, con el fin de reducir la hipertensión arterial, así como las enfermedades no transmisibles asociadas a esta, y el objetivo legítimo de proteger la salud de la población colombiana.</p> <p>Eliminar texto tachado. Se considera que este punto debe ir en Consideraciones más no en el objeto del reglamento.</p> <p>Es claro que la norma es un medio para obtener una disminución en las enfermedades asociadas a la hipertensión y demás, sin embargo, el objetivo no se cumple si no se asocia con otras prácticas saludables de vida, por lo tanto, consideramos que, dentro del objetivo de la norma, también se deben contemplar aspectos relacionados con hábitos de vida saludable.</p>	Se ajusta el objeto en el sentido de que el proyecto normativo contribuye a disminuir la hipertensión arterial. No se elimina porque hace parte de las medidas propuestas por la Organización Panamericana de la Salud de reducir la enfermedad cardiovascular a través de la reducción de la sal alimentaria en la población.
Fenalco	Artículo 2. Campo de aplicación	No es claro si la aplicación de la norma se extiende a alimentos envasados o no, por esta razón solicitamos que se establezca su alcance y el tipo de productos que contempla, igualmente es necesario precisar si la materia prima o producto terminado están incluidos.	Es conveniente precisar que el término procesado hace referencia a la definición de proceso tecnológico establecida en la Resolución 2674 de 2017 en su artículo 3, incluyendo a aquellos alimentos que son sometidos a una <i>secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.</i>
Fenalco	Artículo 2. Campo de aplicación	1. Verificar las partidas arancelarias ya que varias de ellas no corresponden con las categorías relacionadas o no existen.	Las partidas arancelarias fueron consultadas a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales –DIAN.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		<p>2. Adicionalmente se debe aclarar lo siguiente: "los productos (...) que no se clasifiquen en algunas de estas subpartidas deben cumplir con el presente reglamento", bajo este enunciado, es dado interpretar que todos los alimentos, así no estén clasificados ¿deben cumplir?</p> <p>3. Por último, solicitamos nos aclaren cómo es el procedimiento para ampliar y establecer cuáles son los alimentos procesados priorizados para reducción de su contenido de sodio, y cuál es el mecanismo para informarlo.</p>	<p>2. Deben cumplir los alimentos definidos en el artículo 3 y enunciados en la tabla 1.</p> <p>3. La priorización hasta la fecha se ha hecho con base al consumo de los productos y al contenido de sodio. Se ha utilizado como fuente de esta información las Encuestas de Situación Nutricional y la tabla de composición de alimentos colombianos. Esto en el marco de la mesa técnica de industria de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio. El mecanismo para informarlo es la conformación de las mesas técnicas de discusión, a las cuales se convoca a la industria alimentaria mediante oficio teniendo como base la información suministrada por el Invima en relación a las industrias que producen los alimentos que se priorizan.</p>
Fenalco	Artículo 3. Definiciones	<p>La descripción citada en el presente proyecto no está en concordancia con el Decreto 1500/07, el cual define lo siguiente:</p> <p>Carne molida: Carne fresca sometida a proceso de molienda que contiene máximo un 30% de grasa.</p> <p>Carne fresca: La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósferas controladas.</p> <p>Resulta contradictorio indicar que una carne molida sea (i) obtenida de "subproductos de carne", (ii) cocida y (iii) con aditivos, máxime cuando el objetivo del Decreto. 1500 de 2007 referente a carne molida es evitar que llegue a manos del consumidor subproductos de carne y con aditivos bajo el título de "carne molida". Por lo que resulta necesario revisar la coherencia entre ambas normas.</p>	Se ajusta la definición Embutido de pollo molido: derivado cárnico procesado obtenido por molido de subproductos de carne de pollo y grasa sin mezcla con carne de otras especies animales, cocido o no, con aditivos de uso permitido y con requerimiento de cocción.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Fenalco	Artículo 3. Definiciones 3.19.	Por favor indicar si, ¿Otros jamones, como el jamón de pavo? estarían incluidos?	Es pertinente, se ajusta el proyecto normativo. En relación al jamón de pavo, se informa no está incluido.
Fenalco	Artículo 3. Definiciones 3.38.	Esta definición no es clara, y necesariamente debe indicar de manera precisa que tipo de productos contempla, ejemplo: si nos referimos a un croissant sería un pan de bollería?	El croissant no es un pan de bollería.
Fenalco	Artículo 3. Definiciones 3.39.	En esta descripción "pan blando" la harina es de trigo ¿en pan de bollería es cualquier harina?, reiteramos que las descripciones deben ser más precisas.	El pan de bollería priorizado es el elaborado a base de harina de trigo
Fenalco	Artículo 3. Definiciones 3.40.	¿Se debe aclarar si otros panes a base de granos, integral, etc., no se incluyen?	Se ajusta definición teniendo en cuenta los productos que fueron incluidos en las bases de datos de la mesa técnica de panificación de la Estrategia Nacional de Reducción del consumo de sodio.
Fenalco	Artículo 3. Definiciones 3.33 3.34.	Es necesario establecer una clasificación o definición separada de este tipo de pasabocas.	Las definiciones incluidas en el artículo tres corresponden al producto final, tal como lo recibe el consumidor, por lo tanto, no es posible definir productos por separado, de sus ingredientes ya que de esta forma no son consumidos. Además la composición en el rotulo del envase nos arroja un contenido de sodio de la mezcla de estos alimentos tal como está contenido en su definición.
Fenalco	Artículo 3. Definiciones 3.20.	El término Jamón de Pollo no es correcto. Denominar Pechuga sazónada. El Decreto 2162 de 1983 no define jamón de pollo, por tanto referirse a este decreto puede generar confusión. "definición: JAMON COCIDO es el producto procesado, cocido, no embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a tratamiento térmico, ahumado o no. El producto elaborado hará referencia a la especie de animal empleado"	Los productos que se incluyeron en la definición de jamón de pollo, son los que se refiere la definición JAMON COCIDO a partir de carne de pollo, tomando la definición de jamón, según el Decreto 2162/1983: <i>JAMON COCIDO es el producto procesado, cocido,</i>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			<i>no embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a tratamiento térmico, ahumado o no. El producto elaborado hará referencia a la especie de animal empleado.</i>
Fenalco	Artículo 3. Definiciones 3.4.	<p>4.2 Atún en conserva con aditivos e ingredientes, con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes: Producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la Tabla 1, envasado en agua o aceite vegetal o con agua y aceite, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, aditivos e ingredientes permitidos por el Ministerio de la Protección Social específico para este tipo de producto de acuerdo a lo establecido con la Tabla 3 del literal a), del numeral 7.2 del artículo 7o de la presente resolución; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.</p> <p>4.3 Preparaciones de atún en conserva: Producto constituido por la mezcla de la carne de cualquiera de las especies que se encuentran en la Tabla 1 del artículo 3o de la presente resolución, con sólidos y líquidos comestibles, tales como vegetales, tubérculos, cereales, salsas, especias, entre otros envasados con diversos líquidos comestibles, en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.</p> <p>La denominación dada en el proyecto de resolución, no coincide con el de la Resolución 0148, por tanto esto puede conllevar a diferentes interpretaciones. Se sugiere mantener las definiciones exactas de las resoluciones a las que haga referencia este reglamento.</p>	<p>No es posible mantener las definiciones de la Resolución 0148/2007, debido a que estas, no diferencian entre el atún envasado en agua o en aceite. Los contenidos de sodio del atún envasado en aceite tienen un mayor contenido de sodio que el envasado en agua.</p> <p>Por lo anterior, las definiciones contenidas en el proyecto de norma facilitan los operativos de IVC para verificar el cumplimiento de los contenidos de sodio una vez la norma entre en vigencia.</p>
Fenalco	Artículo 3. Definiciones 3.50.	Es necesario aclarar si están incluidos el quesito y el queso costeño (productos queso fresco con contenidos altos de sodio)	El queso costeño no fue priorizado teniendo en cuenta que los datos de la muestra no fueron significativos, para establecer metas de reducción. El queso "quesito" aplica si tiene la denominación de fantasía "tipo campesino".

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Fenalco	Artículo 3. Definiciones 3.51..	Aclarar si ¿Acá estaría incluido un dip (queso crema con especias)? Y en general es necesario establecer si se incluyen todos los quesos obtenidos de leche de animales de la especie bovina, bufalina y caprina.	Sí, está incluido el dip, queso crema con especias, también se incluyen los quesos obtenidos de leche de las especies bovina, bufalina y caprina.
Fenalco	Artículo 3. Definiciones 3.52.	Término campesino es local. Denominar Queso Fresco	Se modifica a: 3.52. Queso tipo campesino. Producto que cumpla con el numeral 14 del Artículo 6 y el numeral 1 del Artículo 42 de la Resolución 2310 de 1986, o la norma que lo modifique o sustituya, blanco, que durante su elaboración es sometido a proceso de prensado, con definición de fantasía tipo campesino.
Fenalco	Artículo 3. Definiciones 3.61.	Modificar definición, ya que la Resolución 15790 de 1984 no especifica claramente la diferencia entre salsas derivadas de tomate, salsas con tomate y salsas de tomate.	Es pertinente, se ajusta el proyecto de norma.
Fenalco	Tabla 2	Consideramos que la meta del 3er año para atún en agua es muy baja en proporción con el resto de las metas incluyendo las del atún en aceite, y no es clara cuál es la razón para ello, caso similar ocurre en el caso del maní light, las metas del maní mezclado parecen ser muy bajas. Se debe tener en cuenta que de acuerdo con la Resolución No. 19021 de 1985: Mostaza: Cloruro de sodio min 1.5% máx. 3.0% (esto significaría sodio mínimo de 590 mg/100 g de producto). Se deberían evaluar los tiempos otorgados para los productos aquí descritos, ya que las metas son muy bajas.	Se modifica el artículo 4 de la Resolución 19021 de 1985 en relación al porcentaje máximo del cloruro de sodio, éste será de 2% al primer año y 1,5% al segundo año.
Fenalco	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en los alimentos procesados	Es necesario establecer claramente cuáles son los contenidos máximos de sodio en los alimentos procesados priorizados y plazos de cumplimiento, de tal forma que cumpla con la Resolución 333 de 2011 (8.1.3), ya que 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, o aclarar si deroga esta norma. Igualmente La tabla 2 del presente proyecto tiene valores que no van de 5 en 5 o de 10 en 10	Para efectos de rotulado nutricional si se debe hacer la aproximación de acuerdo a la normatividad vigente. Es necesario tener en cuenta que en la evaluación de la conformidad para estos productos se tomará el valor de contenido de sodio exacto del

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
	priorizados y plazos de cumplimiento.	(ejemplo: 346, 327) lo cual tampoco aplica de acuerdo con la Resolución 333 de 2011, adicionalmente se debe establecer ¿Si se aproximarían los valores de la tabla al múltiplo de 5 más cercano o al múltiplo de 5?, ¿al mayor o al menor?	alimento procesado y se tendrá en cuenta la tolerancia analítica establecida en el proyecto que es del 6%, no en rotulado sino en planta, es este valor el que se compara con el establecido en el acto normativo.
Fenalco	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en los alimentos procesados priorizados y plazos de cumplimiento	Los importadores no están en capacidad de comprometerse a que la cantidad de sodio no aumentará, puesto que la formulación del producto depende única y exclusivamente del fabricante. Ahora bien, sí es posible detener la comercialización de un producto en caso de que sea reformulado y supere los límites admitidos. Teniendo en cuenta que el objetivo es garantizar los niveles máximos admitidos, debería eliminarse este requisito.	En el artículo 2 del proyecto de norma se establece que: <i>Las disposiciones contenidas en el presente reglamento técnico aplican a los alimentos procesados destinados al consumo humano, priorizados en este reglamento por su contenido de sodio definidos en el artículo 3 y cuyas partidas y subpartidas arancelarias indicativas se relacionan en la Tabla 1, que se procesan, importan y/o comercializan en el territorio nacional, (...)</i>
Fenalco	Artículo 5. Tolerancias analíticas	Se establece como rango de tolerancia para el cumplimiento del contenido de sodio más o menos un 6% del valor establecido en la Tabla 2, del artículo 4 del presente reglamento técnico. Se debe corregir ya que seguramente se refiere al "artículo 4 del presente reglamento (...)", pues la tabla 2 pertenece a este artículo.	Es pertinente, se ajusta el proyecto de norma.
Fenalco	Artículo 6. Declaración del contenido de sodio	El contenido de sodio por 100g de producto, especialmente para sazonadores, puede parecer una cantidad demasiado alta; por lo que es más informativo indicar el aporte por porción, que es la cantidad usualmente consumida, de forma que sea más comprensible para los consumidores, de forma que puedan controlar su ingesta diaria. Igualmente, la forma en la que está escrito este artículo no deja claro si la declaración del contenido de sodio en la información nutricional es suficiente, o pretenden encontrarlo allí, y adicionalmente en otra parte de la etiqueta. Así mismo, es necesario establecer si esta declaración conlleva a una modificación en el rotulado similar al establecido en la Resolución 333, e igualmente si materias primas como la	La declaración de contenido de sodio será por porción y %VD. Es de aclarar que esta declaración será de carácter obligatorio. Se hace modificación en el proyecto de norma.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		<p>sal marina industrial también está incluida.</p> <p>Es obligatoria la declaración de la tabla nutricional en los alimentos objetivos del “Reglamento técnico contenidos máximos de sodio” en la etiqueta del producto; así no se declaren propiedades nutricional ni de salud? Esto iría en contravía con lo expresado por la resolución 333 de 2011.</p> <p>Sería posible declarar únicamente el contenido de sodio sin tener en cuenta los demás valores que componen la tabla nutricional? Si esto es así; el presente reglamento no es claro en la manera en que deberíamos declarar este contenido. 1) Se haría por medio de una tabla?, 2) Se colocaría como una leyenda en negrilla que esté en “Ingredientes”?, 3) Se tendría que poner como un Claim?</p>	
Fenalco	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	<p>No es claro el texto, acaso ¿se busca que todos los productos tengan una "evaluación de conformidad" ¿o los importados?, o ¿Todo producto (de los de esta resolución) debe tener un certificado de conformidad?, ¿con qué periodicidad se tramita?, ¿se hace por una única vez o por lote?, igualmente se debe adicionar si ¿se pueden asociar productos similares?</p> <p>Adicionalmente el certificado de no conformidad es por 100 g, 125 g o tipo cual es el tipo de producto que lo requiere.</p>	<p>En lo concerniente a la evaluación de la conformidad, es necesario aclarar que este Ministerio da cumplimiento a lo señalado en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, el cual indica que previamente a su comercialización, los productores nacionales, así como los importadores de productos sujetos a reglamentos técnicos deberán obtener el correspondiente certificado de conformidad.</p>
Fenalco	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	<p>Para implementar este tipo de acreditaciones es necesario que los requisitos que deben cumplir los organismos de certificación, sean claros y capaces de llevar a cabo, no solo una técnica analítica, por eso lo primero es establecer si los organismos de certificación son suficientes en todo el territorio Nacional y si tienen la capacidad y técnica para elaborarlos.</p> <p>Solicitamos que se elimine dicho requisito hasta que no exista certeza que en Colombia existen suficientes organismos de certificación para desarrollarlo.</p>	<p>Par tal fin, en lo concerniente, este reglamento en sus artículos 7, 8 y 9; dan respuesta a lo estipulado en la sección 9 del Decreto 1595 de 2015 “Por el cual se dictan normas relativas al Subsistema Nacional de la Calidad y se modifica el Capítulo VII y la</p>
Fenalco	Artículo 7. Procedimiento	<p>El método 4.1 AOAC Official Method 985.35.8 nov. 2011 que consiste en la destrucción de la materia orgánica por vía seca hasta lograr la digestión del alimento, para posteriormente solvatar los residuos con ácido nítrico diluido para la posterior determinación de el o los analitos</p>	

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
	evaluación de la conformidad	por Espectrofotometría de Absorción Atómica con llama, ¿es el mismo que establece el proyecto? Solicitamos se aclare este aspecto e igualmente indicar si se acepta la determinación de sodio a partir de un balance de masas.	Sección 1 del Capítulo VIII del Título I de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, Decreto número 1 074 de 2015, y se dictan otras disposiciones”. Es de anotar que este reglamento fue objeto de análisis por parte del Organismo Nacional de Acreditación de Colombia ONAC.
Fenalco	Artículo 8. Esquema de certificación de producto	Solicitamos que se establezca de manera clara si para el caso de productos importados es suficiente con las fichas técnicas de los mismos, y si los documentos de origen de los importados son homologables. Esto en razón a que el proceso de certificación de los importados tendría que ser antes de su entrada a puerto de tal forma que se no afecte este proceso.	En lo relacionado con la técnica analítica propuesta para la determinación de sodio es la definida como oficial por parte de la autoridad sanitaria, razón por la cual no se hacen ajustes. Finalmente, se aclara que el esquema de certificación están soportado por los procesos que el mismo Decreto 1595 de 2015 establece y que además da cumplimiento al riesgo que en salud publica tienen los productos.
Fenalco	Artículo 8. Esquema de certificación de producto	La información contenida en este artículo no solo corresponde a Sodio, por lo tanto solicitamos se revise si es necesario eliminar toda la información que se describe a continuación: ¿Toda la siguiente información quedaría derogada (colesterol, expresiones, etc.)? ¿no es importante mantener algo de esta información? 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:	Es pertinente, se ajusta el proyecto de norma.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
		<p>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 declarara 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".</p> <p>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)".</p> <p>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.</p>	
Fenalco	Artículo 16. Vigencia y derogatorias	<p>Tratándose de un reglamento que sólo regula ciertas categorías de alimentos, no puede derogar el numeral 8.1.3 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011, que es aplicable a todos los alimentos envasados, puesto que dejaría un vacío jurídico en la forma de declarar sodio para los alimentos que no son objeto de esta resolución.</p> <p>Se sugiere mantener los parámetros para declaración de sodio en la información nutricional, pero incluir el contenido de sodio en la etiqueta del producto (en mg por porción y %VD), por ejemplo en la parte inferior de la información nutricional</p> <p>Por otra parte, no es claro a partir de qué fecha son exigibles los contenidos máximos de sodio del Año 1. Es necesario aclarar en este artículo si "empezará a regir" a partir de la fecha de entrada en vigencia.</p>	<p>No se va a derogar, dado que se modifica la declaración de sodio a porción de alimento. Se modifica el proyecto de norma.</p> <p>La entrada en vigencia de la norma se establece doce meses después de su publicación en el diario oficial y la primera meta se debe cumplir doce meses después de la entrada en vigencia, es decir 2 años después de publicada la norma en el diario oficial.</p>

<p>Fenavi</p>	<p>Artículo 4. Contenidos de sodio en alimentos prioritizados</p>	<p>La principal preocupación sobre el particular es la relativa a los efectos perjudiciales desde el punto de vista competitivo de la diferenciación entre los niveles de sodio permitidos para alimentos prioritizados de carne de res y cerdo, por un lado, y los productos a base de pollo, por el otro. En este sentido se tienen las siguientes consideraciones que deben ser tenidos en cuenta tanto por el Ministerio de Salud, como por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la SIC (Superintendencia de Industria y Comercio):</p> <p>1. En consecuencia, de lo anterior, esta reglamentación genera una desventaja competitiva y una restricción indebida para los productores de alimentos procesados a base de pollo, frente a los productores de alimentos procesados que contienen carne de cerdo y res.</p> <p>Por todo lo anterior, el derecho a la libertad de empresa se está viendo afectado desde el punto de vista de la competitividad, dado que no se está dando un marco normativo en el que prevalezca la igualdad de condiciones que permitan el acceso al mercado de parte de los productores oferentes en igualdad de condiciones y sin barreras injustificadas. Si bien al Estado le es permitido intervenir en la economía, esta facultad está limitada por factores constitucionales como la existencia de motivos suficientes que justifiquen la restricción de dicha libertad de empresa y debe necesariamente responder a criterios de razonabilidad y proporcionalidad. En este sentido las potestades de dirección del mercado por parte del Estado se encuentran necesariamente limitadas.</p> <p>En adición a todo lo anterior, es muy importante llamar la atención sobre el riesgo que representan las medidas contempladas en el proyecto de Resolución en relación con la libre competencia. Tal como lo ha manifestado la Corte Constitucional¹, la libre competencia es una garantía que consiste en “la posibilidad de acceso al mercado por parte de los oferentes sin barreras injustificadas”, y el Estado sólo puede restringir dicha prerrogativa mediante medidas regulatorias que resulten proporcionales.</p> <p>En el presente caso, debido a que sólo existe una técnica de producción eficiente de alimentos embutidos de res, cerdo y pollo, los niveles más bajos de sodio sólo para productos cárnicos de pollo constituyen una barrera injustificada para los productores de dichos alimentos. Esto por cuanto implica cambiar su modelo industrial de producción por uno que cumpla con tan injustificadas exigencias.</p> <p>Así las cosas, se tiene que el referido proyecto de Resolución, no sólo atenta contra la libre competencia al contemplar obstáculos de acceso al mercado a los que sólo se enfrentan los productores de embutidos de pollo, sino que también compromete el derecho constitucional antes mencionado a la libertad de empresa, en cuando obliga a la industria a optar por un modelo de producción que resulta en la práctica casi imposible por razones técnicas y económicas.</p>	<p>Ver nota al final.¹</p>
---------------	---	---	---------------------------------------

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Fenavi	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	Sumado a lo anterior se observa un vacío, en el que se están quedando por fuera de este proyecto de resolución, derivados cárnicos que contengan en sus formulaciones materia prima cárnica de todas las especies, es decir, cerdo, res y pollo; o cerdo y pollo; o res y pollo, ampliamente utilizado en la industria cárnica del país; ya que en las definiciones se establece lo siguiente: Jamón: Producto en conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, excepto los madurados, cuya materia prima principal sea carne de bovinos o porcinos. Jamón de pollo: Producto en conformidad con la definición del Decreto 2162 de 1983, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, elaborado a partir de carne de pollo únicamente. Como se puede ver, en el caso del Jamón solo son mencionadas las carnes de bovinos y porcinos, y en el jamón de pollo los que tienen como materia prima cárnica únicamente el pollo. Quedando exceptuados los mixtos, es decir, los que además de bovinos o porcinos tengan mezclas con pollo. Consideramos que el Decreto 2162 de 1983, es una reglamentación que está en mora de ser actualizada, han cambiado muchas cosas en la industria que no se ven reflejadas en la misma, por eso es importante que cuando se requieran utilizar normas tan antiguas, estas deban ser actualizadas para que estén alineadas con la norma que se está creando. Para la definición de chorizo, en el Decreto 2162 de 1983 la definición que se encuentra es Chorizo fresco y longaniza, y para la de Jamón en el mismo Decreto se relaciona Jamón cocido.	Todos los productos cárnicos mixtos considerados en esta resolución y agrupados por su contenido de sodio tienen carne de res, pollo, y cerdo.
Fenavi	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	Particularmente, de dicho análisis se concluye que la disminución esperada entre los años 1 y 3 a partir de la entrada en vigencia de la Resolución tiende a ser más drástica para productos a base de pollo respecto de aquellos a base de res y cerdo. Considerando que son extremadamente críticos los casos del chorizo y la carne molida de pollo. A manera ilustrativa, podemos ver:	El análisis estadístico indica: Se acepta la hipótesis nula si el valor de T calculado es menor al T crítico. Es claro que si este valor está fuera del intervalo seleccionado hay una clara evidencia de que la hipótesis no es cierta ya que toma los valores correspondientes solo en el 5% de los casos en los que la hipótesis nula es cierta. T student asumiendo varianzas iguales

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada																					
		<table border="1" data-bbox="600 477 1475 862"> <thead> <tr> <th data-bbox="600 477 892 558">Producto</th> <th data-bbox="892 477 1181 558">Cerdo y res % reducción 2017-2020</th> <th data-bbox="1181 477 1475 558">Pollo % reducción 2018-2021</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="600 558 892 607">Chorizo</td> <td data-bbox="892 558 1181 607">9,27%</td> <td data-bbox="1181 558 1475 607">42.96%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 607 892 656">Jamón</td> <td data-bbox="892 607 1181 656">11.3%</td> <td data-bbox="1181 607 1475 656">15%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 656 892 704">Mortadela</td> <td data-bbox="892 656 1181 704">5.2%</td> <td data-bbox="1181 656 1475 704">2.3%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 704 892 753">Salchicha</td> <td data-bbox="892 704 1181 753">10.2%</td> <td data-bbox="1181 704 1475 753">20.4%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 753 892 802">Salchichón</td> <td data-bbox="892 753 1181 802">7.91%</td> <td data-bbox="1181 753 1475 802">22.5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 802 892 862">Carne molida de pollo</td> <td data-bbox="892 802 1181 862">No aplica</td> <td data-bbox="1181 802 1475 862">41.15%</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="593 870 1716 1230">Aunado a lo anterior, es un hecho que el procesamiento de extracción de proteína en los productos cárnicos a base de pollo, cerdo y res sea el mismo. No hay evidencia científica que indique que la solubilización de las proteínas, la conservación y el aspecto sensorial de la sal, sea diferente en los embutidos cárnicos dependiendo del origen de la carne con que fue procesado, es decir, no se menciona como una variable relevante el origen de las carnes en procesamiento de estos alimentos. Lo que indica que la categoría de carnes procesadas es homogénea en la funcionalidad ante la presencia de sal, independiente de la proteína cárnica animal en fórmula. Por consiguiente, resulta contrario a la lógica exigir que para los embutidos a base de pollo los niveles de sodio sean menores, y en este sentido es relevante tener en cuenta, que no solamente el pollo como materia prima puede ser sometida a la técnica de marinado; sino también lo pueden ser las demás carnes en las que ésta técnica también es muy utilizada.</p>	Producto	Cerdo y res % reducción 2017-2020	Pollo % reducción 2018-2021	Chorizo	9,27%	42.96%	Jamón	11.3%	15%	Mortadela	5.2%	2.3%	Salchicha	10.2%	20.4%	Salchichón	7.91%	22.5%	Carne molida de pollo	No aplica	41.15%	<p data-bbox="1729 477 2282 862">H0:μ = contenido de Na en Pdtos pollo = contenido de Na en pdtos cárnicos Ha :μ= contenido de Na en Pdtos pollo ≠ contenido de Na en pdtos cárnicos Nivel de significación: 5% Estadígrafo de contraste: t student Estadístico t= 6,677819335 Valor crítico de t (una cola)=1,661585397 Valor crítico de t (dos colas)=1,986086317 Decisión estadística: El valor del estadígrafo de contraste no pertenece a la región de aceptación, por tanto, se rechaza hipótesis nula.</p> <p data-bbox="1729 870 2282 1263">T student asumiendo varianza desiguales H0:μ = contenido de Na en Pdtos pollo = contenido de Na en pdtos cárnicos Ha :μ= contenido de Na en Pdtos pollo ≠ contenido de Na en pdtos cárnicos Nivel de significación: 5% Estadístico t=11,26578617 Valor crítico de t (una cola)=1,671093032 Valor crítico de t (dos colas)=2,000995378 Decisión estadística: El valor del estadígrafo de contraste no pertenece a la región de aceptación, por tanto, se rechaza hipótesis nula.</p> <p data-bbox="1729 1271 2282 1385">Lo anterior indica que los datos provienen de poblaciones diferentes estadísticamente, es decir, que los datos de cada grupo se deben analizar independientemente, estableciendo</p>
Producto	Cerdo y res % reducción 2017-2020	Pollo % reducción 2018-2021																						
Chorizo	9,27%	42.96%																						
Jamón	11.3%	15%																						
Mortadela	5.2%	2.3%																						
Salchicha	10.2%	20.4%																						
Salchichón	7.91%	22.5%																						
Carne molida de pollo	No aplica	41.15%																						

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			las metas de reducción según el comportamiento estadístico de cada grupo.
Fenavi	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	El MSPS, durante las discusiones de la mesa técnica, menciona como argumento que el modelo de perfil de nutrientes de la OPS (2016), evaluado en los derivados de pollo, resulta en un exceso de sodio para todas las subcategorías; cabe resaltar que el modelo de perfil de nutrientes de la OPS clasifica un producto alimenticio entre los que contienen una cantidad “excesiva” de uno o más nutrientes críticos si su contenido relativo de dicho nutriente o nutrientes es mayor que el nivel máximo correspondiente recomendado en las metas de ingesta de nutrientes de la población establecidas por la OMS. La herramienta es una estrategia adecuada, pero debe ser adaptada a las normas y reglamentaciones para cada país, ya que los niveles que actualmente utiliza el perfil de nutrientes de la OPS, son valores imposibles de alcanzar, pues los valores de los nutrientes sensibles propuestos, son inclusive menores a los presentes en el alimento natural que no ha sido procesado.	El modelo de perfil de nutrientes de la OPS se usa para clasificar los alimentos que contienen una cantidad excesiva de sodio en alimentos procesados y ultraprocesados. Dicho perfil no aplica en alimentos si procesar o mínimamente procesados, lo cual se fundamenta en estudios poblacionales realizados en varios países de las Américas que muestran que los regímenes alimentarios basados en esos alimentos se ciñen a las metas de ingesta de nutrientes de la población de la Organización Mundial de la Salud OMS. Siendo los embutidos de pollo alimentos procesados, se puede evaluar el contenido de sodio y al hacerlo se evidencia que tienen una cantidad excesiva de sodio ya que la proporción es mayor a 1 mg de sodio por caloría. El modelo de perfil de nutrientes no fue utilizado para proponer las metas de reducción de los alimentos priorizados en la etapa I y II de la estrategia, para tal efecto se utilizaron los datos de contenido de sodio de los productos que actualmente circulan en el mercado en donde algunos productos ya reportan tener la composición en sodio que

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			<p>propone el acto normativo. De otra parte, el modelo de perfil de nutrientes <u>únicamente aplica a alimentos procesados y ultraprocesados,</u> no a alimentos naturales. Sin embargo al realizar el ejercicio, con muslos de pollo, estos aportan 76mg de sodio y 211kcal/100 g., al realizar la división: 76/211 esto es igual a 0,36, este valor es menor a 1, por tanto no tiene un exceso de sodio.</p>
Fenavi	<p>Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados</p>	<p>Adicionalmente, debe tenerse en cuenta que es un hecho público y notorio que, desde el punto de vista de salubridad, indicadores económicos del mercado como es el de Nielsen, vienen demostrando que el consumo de productos embutidos a base de cerdo y res es significativamente mayor que el de productos embutidos a base de pollo. Por lo anterior, pierde sentido el pretender que, con esta reglamentación al exigir una reducción mayor de los niveles de sodio en los embutido a base de pollo, se va a lograr que la población disminuya el consumo de sal, resultando entonces inocua y desproporcionada esta medida en el proyecto de Resolución que aquí se comenta.</p>	<p>Para la priorización de los alimentos, se tuvo en cuenta los contenidos de sodio, así como la frecuencia de su consumo a partir de los datos obtenidos de la Encuesta Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional ENSIN 2010, dado que no sólo cuenta el contenido de sodio de un alimento, sino su efecto acumulativo dependiendo de cuantas veces al día o a la semana se consume y en qué cantidad, lo anterior fue descrito en cada una de las mesas técnicas con la industria y se estimó el grado de exposición teniendo en cuenta la meta poblacional de consumo que es de 2 g. de sodio o 5 gr de sal/persona/día. Es así que con la reducción del contenido de sodio de todos los alimentos priorizados se busca el menor consumo de sal/sodio, es decir, no sólo de los embutidos de pollo, si no de cada uno de los alimentos priorizados a fin</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			de promover un entorno alimentario saludable para la población.
Grupo éxito	Artículo 1. Objeto	Es muy seguro que la norma apunte a ayudar a reducir la hipertensión. Sin embargo, esta norma por sí sola no "reduce la hipertensión arterial", mejor: ayuda o contribuye a hacerlo en asocio a otras prácticas saludables de vida.	Objeto (...) con el fin contribuir a la reducción de la hipertensión arterial, así como las enfermedades no transmisibles asociadas a esta, y el objetivo legítimo de proteger la salud de la población colombiana.
Grupo éxito	Artículo 2. Campo de aplicación	Este campo de aplicación no es preciso en cuanto a si se refiere a alimentos envasados o no -solo en algunas definiciones en Art. 3 se habla de "envasado"-. De la misma manera tampoco es preciso en cuanto a si refiere a materia prima o producto terminado (margarina industrial, 3.28, tortilla de maíz serían materia prima).	Campo de aplicación. Las disposiciones contenidas en el presente reglamento técnico aplican a los alimentos procesados envasados destinados al consumo humano, priorizados en este reglamento por su contenido de sodio e indicados en la Tabla 1, que se procesan, importan y/o comercializan en el territorio nacional, y a las autoridades competentes que realizan inspección, vigilancia y control sobre dichas actividades.
Grupo éxito	Artículo 2. Campo de aplicación	No es claro el texto: "los productos (...) que no se clasifiquen en algunas de estas subpartidas deben cumplir con el presente reglamento", se podría interpretar que entonces todos los alimentos, así no estén acá incluidos, deben cumplir.	Los productos a los cuales aplica el proyecto de norma están definidos de manera clara en el artículo 3. Las partidas arancelarias se constituyen en una guía ya que son indicativas no taxativas, lo que facilita la identificación de los productos a nivel de comercio internacional, por ello si el producto que su empresa produce se encuentra dentro de las definiciones ya establecidas, debe cumplir con las metas que se establecen en cuanto a contenido de sodio.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Grupo éxito	Artículo 2. Campo de aplicación	¿Cómo se dará la ampliación? ¿con una actualización de esta resolución? ¿cómo sería el criterio de ampliación?	La priorización hasta la fecha se ha hecho con base al consumo de los productos y al contenido de sodio. Se ha utilizado como fuente de esta información las Encuestas de Situación Nutricional y la tabla de composición de alimentos colombianos. Esto en el marco de la mesa técnica de industria de la Estrategia Nacional de Reducción del consumo de sodio.
Grupo éxito	Artículo 3. Definiciones	El Dec. 1500/07 define: Carne molida: Carne fresca sometida a proceso de molienda que contiene máximo un 30% de grasa. Carne fresca: La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósferas controladas. Es entonces contradictorio indicar que una carne molida sea (i) obtenida de "subproductos de carne", (ii) cocida y (iii) con aditivos. El espíritu de la definición del Dec. 1500/07 referente a carne molida es evitar que llegue a manos del consumidor subproductos de carne y con aditivos bajo el título de "carne molida". Revisar las coherencias de los espíritus normativos.	Se ajusta la definición: Embutido de pollo molido: derivado cárnico procesado obtenido por molido de subproductos de carne de pollo y grasa sin mezcla con carne de otras especies animales, cocido o no, con aditivos de uso permitido y con requerimiento de cocción.
Grupo éxito	Artículo 3. Definiciones	¿Otros jamones como jamón de pavo estarían incluidos?	El jamón de pavo no está incluido.
Grupo éxito	Artículo 3. Definiciones	Estos productos pueden venir en bloques, los cuales pueden ser tajados y reempacados. ¿Estos reempaques tendrían alguna solicitud de rotulado frente al sodio en el marco de esta resolución?	Si el producto está envasado debe cumplir los requisitos que establece el proyecto de norma.
Grupo éxito	Artículo 3. Definiciones	Acá se evidencian las tortillas de maíz (tipo "nachos" o "doritos"). Sin embargo, no se evidencia una clasificación o definición por aparte de este tipo de pasabocas.	En el contexto del proyecto de norma los nachos o doritos se clasifican como tortillas de maíz.
Grupo éxito	Artículo 3. Definiciones	¿Un croissant sería un pan de bollería?	El croissant no es un pan de bollería.
Grupo éxito	Artículo 3. Definiciones	En pan blando la harina es de trigo ¿en pan de bollería es cualquier harina?	El pan de bollería priorizado es el elaborado a base de harina de trigo

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Grupo éxito	Artículo 3. Definiciones	¿Otros panes no se incluyen (granos, integral, etc.)?	Se ajusta definición teniendo en cuenta los productos que fueron incluidos en las bases de datos de la mesa técnica de panificación de la Estrategia Nacional de Reducción del consumo de sodio.
Grupo éxito	Artículo 3. Definiciones	¿Acá estarían incluidos el quesito y el queso costeño (productos queso fresco con contenidos altos de sodio)?	No está incluido el queso costeños, el quesito si en la categoría queso tipo campesino en el numeral 3.52.
Grupo éxito	Artículo 3. Definiciones	¿Acá estaría incluido un dip (queso crema con especias)?	Sí está incluido.
Grupo éxito	Artículo 3. Definiciones	¿Se incluyen quesos obtenidos de leche de animales de la especie bovina, bufalina y caprina?	Sí se incluyen.
Grupo éxito	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	De acuerdo con la Res. 333/11 (8.1.3) 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. La tabla 2 de la propuesta tiene valores que no van de 5 en 5 o de 10 en 10 (valores como el ejemplo: 346, 327) ¿cómo se daría la interpretación de la norma? ¿se aproximarían los valores de la tabla al múltiplo de 5 más cercano o al múltiplo de 5? ¿por arriba o por debajo?	En el ejemplo y para efectos de rotulado, el producto puede hacer estos cálculos como usted lo indica en su comunicación. Es necesario tener en cuenta que en la evaluación de la conformidad para estos productos se tomará el valor de contenido de sodio exacto del alimento procesado y se tendrá en cuenta la tolerancia analítica que el proyecto es del 6%.
Grupo éxito	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	La meta del 3er año para atún en agua es muy baja en proporción con el resto de las metas incluyendo las del atún en aceite ¿hay alguna explicación?	Las metas establecidas en el proyecto de norma, están basadas en los productos de este tipo que actualmente circulan en el mercado colombiano. La base de datos de estos productos muestra que la propuesta es tecnológicamente posible ya que hay productos que ya cuentan con esta composición en sodio. Debe recordarse que los productos de atún envasados en agua

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			siempre mostraron un menor contenido de sodio que los envasados en aceite. Cabe recordar que en comunicación escrita, la industria productora de atún manifestó su conformidad con las metas propuestas en la mesa técnica de atún.
Grupo éxito	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	En proporción respecto al maní light las metas del maní mezclado parecen ser muy bajas ¿hay alguna explicación?	La naturaleza de los otros ingredientes del maní mezclado, es de un contenido menor de sodio. lo que explica que estos productos tengan metas de contenido de sodio más bajas.
Grupo éxito	Artículo 4. Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados	Tener en cuenta que de acuerdo con la Res. 19021/85: Mostaza: Cloruro de sodio min 1.5% máx. 3.0% (esto significaría sodio mínimo de 590 mg/100 g de producto).	Se modifica el artículo 4 de la Resolución 19021 de 1985 en relación al porcentaje máximo de Cloruro de sodio, este será de 2% al primer año y de 1.5% el segundo año.
Grupo éxito	Artículo 5. Tolerancias analíticas	Seguramente se refiere al "artículo 4 del presente reglamento (...)", ya que la tabla 2 está es en ese artículo.	Se hizo modificación en el proyecto normativo
Grupo éxito	Artículo 6. Declaración del contenido de sodio	¿Presupone esto un rotulado completo tipo Res? 333/11? ¿materias primas como la marina industrial también? ¿Presupone la declaración un análisis bromatológico o puede basarse en un balance de masas?	Debido a que la declaración de nutrientes viene dada por porción, en el caso de sodio también debe realizarse por porción. Sólo aplica a los alimentos priorizados en este acto normativo, es decir, todos tienen declaración de sodio de carácter obligatorio y por ende rotulado completo con cumplimiento de la Resolución 333/11.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			<p>No aplica para materias primas.</p> <p>Se debe garantizar que el contenido de sodio que se declare sea coherente con el contenido real del producto y permitir su verificación y trazabilidad, teniendo en cuenta lo dispuesto en la Resolución 333 de 2011, a través de la técnica analítica indicada o la que indique el INVIMA como Laboratorio Nacional de Referencia.</p>
Grupo éxito	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	<p>No es clara la solicitud (el párrafo no es claro) ¿se busca es que todos los productos tengan una "evaluación de conformidad" ¿o los importados?</p> <p>¿Todo producto (de los de esta resolución) debe tener un certificado de conformidad? ¿se hace por una única vez o por lote? ¿este certificado tiene algún tiempo de validez? ¿se pueden asociar productos similares?</p>	<p>En lo concerniente a la evaluación de la conformidad, es necesario aclarar que este Ministerio da cumplimiento a lo señalado en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, el cual indica que previamente a su comercialización, los productores nacionales, así como los importadores de productos sujetos a reglamentos técnicos deberán obtener el correspondiente certificado de conformidad.</p> <p>Par tal fin, en lo concerniente, este reglamento en sus artículos 7, 8 y 9; dan respuesta a lo estipulado en la sección 9 del Decreto 1595 de 2015 "Por el cual se dictan normas relativas al Subsistema Nacional de la Calidad y se modifica el Capítulo VII y la Sección 1 del Capítulo VIII del Título I de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
			<p>y Turismo, Decreto número 1 074 de 2015, y se dictan otras disposiciones". Es de anotar que este reglamento fue objeto de análisis por parte del Organismo Nacional de Acreditación de Colombia ONAC.</p> <p>En lo relacionado con la técnica analítica propuesta para la determinación de sodio es la definida como oficial por parte de la autoridad sanitaria, razón por la cual no se hacen ajustes.</p> <p>Finalmente, se aclara que el esquema de certificación está soportado por los procesos que el mismo Decreto 1595 de 2015 establece y que además da cumplimiento al riesgo que en salud pública tienen los productos.</p>
Grupo éxito	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	¿El certificado de no conformidad es por 100 g, 125 g o tipo de producto?	En lo concerniente a la evaluación de la conformidad, es necesario aclarar que este Ministerio da cumplimiento a lo señalado en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, el cual indica que previamente a su comercialización, los productores nacionales así como los importadores de productos sujetos a reglamentos técnicos deberán obtener el correspondiente certificado de conformidad.
Grupo éxito	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	¿Son claros los requisitos que deben cumplir los organismos de certificación, entendiendo que no solo se trata de una técnica analítica? ¿Habría suficientes organismos de certificación y estos están ubicados en diferentes regiones del país?	
Grupo éxito	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	El método 4.1 AOAC Official Method 985.35.8 nov. 2011 (destrucción de la materia orgánica por vía seca hasta lograr la digestión del alimento para posteriormente solvatar los residuos con ácido nítrico diluido para la posterior determinación del o los analitos por Espectrofotometría de Absorción Atómica con llama) ¿es el mismo? ¿es aceptado?	

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Grupo éxito	Artículo 7. Procedimiento evaluación de la conformidad	¿Se acepta la determinación de sodio a partir de un balance de masas?	Par tal fin, en lo concerniente, este reglamento en sus artículos 7, 8 y 9; dan respuesta a lo estipulado en la sección 9 del Decreto 1595 de 2015 “Por el cual se dictan normas relativas al Subsistema Nacional de la Calidad y se modifica el Capítulo VII y la Sección 1 del Capítulo VIII del Título I de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, Decreto número 1 074 de 2015, y se dictan otras disposiciones”. Es de anotar que este reglamento fue objeto de análisis por parte del ONAC.
Grupo éxito	Artículo 8. Esquema de certificación de producto	¿Las fichas técnicas de los productos importados son suficientes? ¿Documentos de origen de los importados son homologables? El proceso de certificación de los importados tendría que ser antes, en ausencia del producto, a fin de que no demore la etapa en puerto. ¿Habría un paso a paso de este proceso en la importación?	<p>En lo relacionado con la técnica analítica propuesta para la determinación de sodio es la definida como oficial por parte de la autoridad sanitaria, razón por la cual no se hacen ajustes.</p> <p>Finalmente, se aclara que el esquema de certificación está soportado por los procesos que el mismo Decreto 1595 de 2015 establece y que además da cumplimiento al riesgo que en salud publica tienen los productos.</p> <p>El contenido de sodio debe determinarse a través de la técnica analítica indicada o aquella que indique el INVIMA como Laboratorio Nacional de Referencia.</p>

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Grupo éxito	Artículo 14. Transitorio	No es claro a cuándo se empieza a exigir los contenidos máximos de sodio del Año 1.	la entrada en vigencia de la norma se establece doce meses después de su publicación en el diario oficial, que equivale a la entrada en vigencia, y la primera meta se debe cumplir doce meses después de la entrada en vigencia, es decir 2 años después de publicada la norma en el diario oficial.
Grupo éxito	Artículo 16. Vigencia y derogatorias	<p>Toda la siguiente información quedaría derogada (colesterol, expresiones, etc.) ¿no es importante mantener algo de esta información?</p> <p>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:</p> <p>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 declarara 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".</p> <p>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)".</p> <p>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.</p>	No se va a derogar, dado que se modifica la declaración de sodio a porción de alimento.
Grupo éxito	Artículo 16. Vigencia y derogatorias	Se sugiere en Art. 16 aclarar. No se comprende si "empezará a regir" es lo mismo que "entrada en vigencia".	La entrada en vigencia de la norma implica que empieza a regir.

Entidad o persona que formula el comentario	Artículo, numeral, inciso o aparte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario	Comentario, observación o propuesta formulada	Planteamiento del Ministerio de Salud y Protección Social, frente al comentario, observación o propuesta formulada
Grupo éxito	Artículo 16. Vigencia y derogatorias	¿Se establecerá algún procedimiento de agotamiento de empaque para los casos en donde hayan existencias de estos que superen el año?	Teniendo en cuenta, que la entrada en vigencia de la norma se establece doce meses después de su publicación en el diario oficial y la primera meta se debe cumplir doce meses después de la entrada en vigencia, este tiempo es suficiente (2 años) para que la industria agote etiquetas y realice los cambios en los procesos a los que haya lugar.

Se deja constancia que el proyecto fue publicado en la página web del Ministerio entre los días 13 de octubre al 12 de noviembre de 2017.

ⁱ Según el análisis estadístico de los contenidos de sodio en los embutidos que circulan en el mercado, realizado por el INS, los datos provienen de dos poblaciones estadísticamente diferentes que corresponden a los embutidos de pollo y embutidos mixtos. Si se establecieran metas de contenido de sodio para la categoría embutidos sin tener en cuenta estos diferenciales, se estaría promoviendo el aumento del contenido de sodio de los embutidos mixtos ya que los productos de este tipo tienen un menor contenido.

De acuerdo con lo anterior, no es procedente afirmar que se genera una desventaja competitiva y una restricción indebida, ya que el objetivo del proyecto normativo es reducir la adición de sal en los productos priorizados.

A fin de proteger a la población del excesivo consumo de sodio, se establecen metas diferentes para cada tipo de productos, considerando que el grado de exposición está determinado por la cantidad diaria de sodio que consume una persona.

Debe recordarse que este proyecto es una medida de salud pública que protege a la población de consumos excesivos de sodio y, por tanto, su salud.

En lo que tiene que ver con el argumento relacionado con la libertad económica es preciso señalar que el Artículo 333 de la Constitución Política de Colombia de 1991, establece que “la actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común”. En este sentido, la jurisprudencia de la Corte Constitucional como guardiana de la carta, se ha pronunciado en cuanto a los componentes del derecho a la libertad económica, de conformidad con el artículo 333 de la Constitución, en los siguientes términos:

Esta norma dispone que (1) la actividad económica y la iniciativa privada se someten únicamente a los requisitos previstos por la ley y tienen como límite el bien común; (2) que la libre competencia es un derecho que supone responsabilidades; que la empresa tiene una función social; (4) establece que la ley establecerá el alcance de la libertad económica por motivos de interés social, el ambiente y el patrimonio cultural de la Nación. (Sentencia C-851/13 M.P. Mauricio González Cuervo. Véase también Sentencia C-368/12 M.P. Luis Ernesto Vargas Silva)

Junto con estos elementos esenciales, ha señalado la Corte en reiterada jurisprudencia, que este derecho, junto a la libre iniciativa privada no constituyen derechos absolutos, es decir, el Estado debe intervenir en su regulación, de conformidad con el mandato establecido en el artículo 334 ídem, al manifestar que:

La dirección general de la economía estará a cargo del Estado. Este intervendrá, por mandato de la ley, en la explotación de los recursos naturales, en el uso del suelo, en la producción, distribución, utilización y consumo de los bienes, y en los servicios públicos y privados, para racionalizar la economía con el fin de conseguir el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes, la distribución equitativa de las oportunidades y los beneficios del desarrollo y la preservación de un ambiente sano.

Bajo este marco constitucional, el Estado colombiano ha de garantizar que las actividades económicas puedan desarrollarse libremente, bajo un solo límite: El bien común; el cual, como principio, debe interpretarse en consonancia con lo establecido en el Artículo 1 de la Constitución, conformando la cláusula de la prevalencia del interés general, como elemento fundante del Estado Social de Derecho.

En el presente caso, al buscar una regulación específica para dos productos que por su contenido de sodio se constituyen en dos poblaciones diferentes (Productos mixtos y productos de pollo) resulta necesario establecer límites de contenido máximo de sodio específico para cada una de ellas. Ante este escenario las consecuencias regulatorias han de ser diferentes, aplicando un examen leve de igualdad, el cual consiste en “establecer, cuáles son las situaciones o supuestos que deben ser objeto de comparación, desde el punto de vista objetivo o material y funcional, atendiendo todos los aspectos que sean relevantes en las respectivas relaciones o circunstancias, con el fin de determinar qué es lo igual que merece un trato igual y qué es lo divergente que exige, por consiguiente, un trato diferenciado.

El análisis estadístico indica:

Se acepta la hipótesis nula si el valor de T calculado es menor al T crítico. Es claro que si este valor está fuera del intervalo seleccionado hay una clara evidencia de que la hipótesis no es cierta ya que toma los valores correspondientes solo en el 5% de los casos en los que la hipótesis nula es cierta.

T student asumiendo varianzas iguales

$H_0: \mu = \text{contenido de Na en Pdtos pollo} = \text{contenido de Na en pdtos cárnicos}$

$H_a: \mu = \text{contenido de Na en Pdtos pollo} \neq \text{contenido de Na en pdtos cárnicos}$

Nivel de significación: 5%

Estadístico de contraste: t student

Estadístico $t = 6,677819335$

Valor crítico de t (una cola) = 1,661585397

Valor crítico de t (dos colas) = 1,986086317

Decisión estadística: El valor del estadístico de contraste no pertenece a la región de aceptación, por tanto, se rechaza hipótesis nula.

T student asumiendo varianzas desiguales

$H_0: \mu = \text{contenido de Na en Pdtos pollo} = \text{contenido de Na en pdtos cárnicos}$

$H_a: \mu = \text{contenido de Na en Pdtos pollo} \neq \text{contenido de Na en pdtos cárnicos}$

Nivel de significación: 5%

Estadístico $t = 11,26578617$

Valor crítico de t (una cola) = 1,671093032

Valor crítico de t (dos colas) = 2,000995378

Decisión estadística: El valor del estadístico de contraste no pertenece a la región de aceptación, por tanto, se rechaza hipótesis nula