

**MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL****RESOLUCIÓN NÚMERO****DE 2026****()**

Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, especialmente de las conferidas por los artículos 267 de la Ley 09 de 1979, 10 de la Ley 1355 de 2009, 5 de la Ley 2120 de 2021,

CONSIDERANDO

Que el artículo 65 de la Constitución Política, modificado por el artículo 1 del Acto Legislativo 1 de 2025, dispone que el Estado asegurará, de forma progresiva, el ejercicio del derecho humano a una alimentación adecuada, incorporando enfoques interculturales y territoriales, así como la protección frente al hambre y a las diversas manifestaciones de malnutrición. De igual manera, impulsará condiciones que fortalezcan la seguridad, la soberanía y las autonomías alimentarias en todo el territorio nacional, y adoptará medidas orientadas a reducir la pérdida de alimentos.

Que el artículo 78 de la Constitución Política dispone que responderán conforme a la ley quienes, en el desarrollo de actividades de producción o comercialización de bienes y servicios, pongan en riesgo la salud, la seguridad o el adecuado suministro a los consumidores y usuarios.

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial del Comercio (OMC), sus acuerdos multilaterales anexos, entre los que se encuentra, el "Acuerdo sobre la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias" y el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio" que reconocen el derecho de los Países Miembros para adoptar las medidas necesarias encaminadas a la protección de la vida y la salud humana y expedir los reglamentos técnicos necesarios a fin de garantizar, entre otros, la seguridad y calidad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Que la Decisión 562 de la Comisión de la Comunidad Andina-CAN contempla las directrices para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos en los países miembros de la Comunidad Andina y en el nivel comunitario, estableciendo en el artículo 4 que el reglamento técnico es un "*documento adoptado para hacer frente a problemas o amenazas de problemas que pudieran afectar la seguridad, sanidad, protección del medio ambiente o seguridad nacional*"; y la Decisión 506 de 2001 expedida por la CAN decidió sobre el reconocimiento y aceptación de certificados de productos a ser comercializados en la Comunidad Andina.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 28 de la Decisión Andina 850 de 2019, los reglamentos técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional, la protección de la salud o

Continuación de la Resolución “Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano”

seguridad humana, de la vida, la salud animal o vegetal, el medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Que de acuerdo con el numeral 9 del artículo 5 de la Ley 1480 de 2011 expide el Estatuto del Consumidor y dicta otras disposiciones, en la cual se define como productor “*Quien, de manera habitual, directa o indirecta, diseñe, produzca, fabrique, ensamble o importe productos. También se reputa productor, quien diseñe, produzca, fabrique, ensamble, o importe productos sujetos a reglamento técnico o medida sanitaria y fitosanitaria*” y además se señala en el artículo 6 sobre calidad, idoneidad y seguridad de los productos que todo productor está obligado a garantizar la idoneidad, la seguridad y la calidad de los bienes y servicios que ofrezca o comercialice, sin que en ningún caso estas condiciones puedan ser inferiores o contradecir lo establecido en los reglamentos técnicos y en las medidas sanitarias o fitosanitarias.

Que el Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo define los lineamientos técnicos para adoptar buenas prácticas de reglamentación técnica y en el Capítulo VII, Sección I del Libro 2 dictan normas relativas al Subsistema Nacional de la Calidad, con énfasis en los procedimientos de reglamentación necesarios para la expedición de las normas nacionales.

Que las directrices para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario se encuentran contenidas en la Decisión 827 de 2018 de la Comunidad Andina y el procedimiento administrativo para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, en el artículo 2.13.2.1.1. y s.s. del Decreto 1071 de 2015, que se ha observado en la elaboración del presente reglamento técnico.

Que de acuerdo con el estudio “Estimación de la carga global de enfermedad en Colombia 2023: nuevos aspectos metodológicos” realizado por el Instituto de Evaluación y Medición de la Universidad de Washington para Colombia, los riesgos relacionados con la dieta se relacionan con graves complicaciones de salud y de años de vida sana perdidos (AVISAS). Los riesgos relacionados con la dieta, tiene un mayor riesgo atribuible con las cardiopatías isquémicas (6,34%), con diabetes mellitus tipo II (3,61%), con enfermedad cerebrovascular (2,8%), cáncer colorrectal (1,03%), y enfermedad renal crónica (2,04%). En ese mismo estudio indica que para Colombia, el principal factor de riesgo para morbimortalidad en el 2023 es la obesidad con un aumento en la década de 2013 a 2023 de 446,6 AVISAS por cada 100.000, ubicando este factor por encima del consumo de tabaco y alcohol.

Que, de acuerdo con las estadísticas vitales del Departamento Administrativo Nacional de Estadística del año 2025, en el país las Enfermedades isquémicas del corazón se mantienen como la primera causa de defunción, con una tasa de mortalidad de 92,7 defunciones por cada 100.000 habitantes, enfermedades cerebrovascular tercer lugar y enfermedades hipertensivas, sexto lugar.

Que, la última Encuesta de Situación Alimentaria y Nutricional en Colombia – ENSIN (2015), arrojó resultados relevantes en cuanto a la alta prevalencia de consumo de alimentos procesados en todos los grupos de edad, por encima del 50% de la población, e incluso llegando hasta el 91.4% y el aumento en cuanto a la prevalencia de sobrepeso y obesidad, especialmente en los escolares, en quienes se incrementó de 18,8% en 2010 a 24,4% en 2015. Asimismo, uno de cada tres jóvenes y adultos tiene sobrepeso (37,7%), mientras que uno de cada cinco es obeso (18,7%). En este sentido, el 56,4% de la población presenta exceso de peso, lo que significa un incremento de 5,2 puntos porcentuales con respecto al 2010. Además, más de la mitad de las mujeres adultas, 59,6%, y el 39,3% de los hombres presentan obesidad abdominal, situación que favorece el desarrollo de enfermedades cardiovasculares e insulinoresistencia.

Que la Organización Mundial de la Salud - OMS en su recomendación 1.7 de el “Informe

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

de la comisión para acabar con la obesidad infantil" del año 2016 "poner en marcha un etiquetado del frente del envase fácil de interpretar, apoyado en la educación del público para que tanto los adultos como los niños tengan conocimientos básicos en materia de nutrición".

Que la Organización Panamericana de la Salud - OPS, en el objetivo 3.3. del Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia. (2014-2019), insta a los gobiernos a "elaborar y establecer normas para el etiquetado del frente del envase que promuevan las elecciones saludables al permitir identificar los alimentos de alto contenido calórico y bajo valor nutricional de manera rápida y sencilla", igualmente, este organismo en su informe: "El etiquetado frontal como instrumento de política para prevenir enfermedades no transmisibles en la Región de las Américas de 2020", afirma que para ayudar a la población de la Región a cumplir con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y protegerla contra los principales factores de riesgo que perjudican su salud y desarrollo, el objetivo regulatorio del etiquetado frontal debe ser que: "los consumidores puedan identificar correcta, rápida y fácilmente los productos que contienen cantidades excesivas de nutrientes críticos de preocupación para la salud pública (que incluyen los azúcares, grasas saturadas, grasas trans y sodio), pues su ingesta inadecuada y/o excesiva es resultado, en gran medida, de la amplia disponibilidad, asequibilidad y promoción de productos alimentarios procesados y ultraprocesados que contienen cantidades excesivas de los mismos".

Que, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3 de la Ley 1480 de 2011, relativo a los derechos y deberes de los consumidores y usuarios, se reconoce como parte de los derechos de estos el acceso a información completa, veraz, transparente, oportuna, verificable, comprensible, precisa e idónea sobre los productos ofrecidos o puestos en circulación, así como sobre los riesgos derivados de su consumo o utilización, y los mecanismos disponibles para la protección y ejercicio de sus derechos.

Que según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO en el documento "Influir en los entornos alimentarios en pro de dietas saludables - 2016", afirma que deben cambiarse las etiquetas a fin de que: 1) sean fáciles de entender y que tengan la información necesaria, 2) no requieran conocimientos previos sobre nutrición, y 3) los consumidores puedan encontrarlas fácilmente en el envase, con el objetivo de que el entorno alimentario sea saludable y que garantice que haya alimentos saludables y nutritivos disponibles, asequibles, aceptables y deseables para todas las personas.

Que de acuerdo con la Declaración del Relator Especial de las Naciones Unidas sobre el derecho a la salud en 2020, se instó a los Estados a abordar el impacto mundial de las enfermedades no transmisibles, adoptando políticas de etiquetado frontal como advertencia de los alimentos y bebidas que contienen cantidades excesivas de nutrientes críticos, reconociéndola como una medida regulatoria adecuada, que contribuye a las obligaciones del Estado en materia de derechos humanos y que permita a los consumidores a tomar decisiones informadas sobre sus dietas, sin realizar esfuerzos adicionales ni requerir conocimientos cualificados.

Que los literales b) y c) del artículo 5 de la Ley 1751 de 2015, estatutaria del derecho fundamental a la salud, establecen como deberes del Estado formular y adoptar políticas en salud orientadas a garantizar el goce efectivo de este derecho en condiciones de igualdad de trato y oportunidades para toda la población, asegurando la adecuada articulación de las acciones de los distintos agentes del sistema; así como diseñar e implementar políticas dirigidas a la promoción de la salud, la prevención, atención de la enfermedad y la rehabilitación de sus secuelas, mediante intervenciones tanto individuales como colectivas.

Que, mediante la Resolución 810 del 16 de junio de 2021, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado

Continuación de la Resolución “Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano”

nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano y definió la forma, color, tamaño, los valores máximos, ubicación, leyenda, proporciones y dimensiones que debe contener el etiquetado frontal de advertencia, para los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

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

Que en cumplimiento de la Ley 2120 de 2021, este Ministerio expidió la Resolución 2492 de 2022 “Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano”, en la cual se establecieron 5 sellos de advertencia de forma octogonal, color negro, borde blanco.

Que la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022 y corregida por la Resolución 254 de 2023, ha sido implementada en el país, desde su entrada en vigencia, teniendo algunos resultados positivos encontrados en estudios locales, como en Pereira, el 95,3% de las personas encuestadas manifestó haber visto los sellos frontales de advertencia, y de estas, el 64,6% indicó comprender ampliamente su significado. Además, el 52,5% afirmó haber reducido frecuentemente la compra de productos con sellos, mientras que el 37,1% considera que estos son muy efectivos. De manera similar, un estudio realizado con clientes de tiendas Oxxo encontró que el 66% se fija en los sellos de advertencia, el 54% ha modificado moderadamente sus hábitos de compra y el 62% afirma que los sellos ayudan a tomar mejores decisiones en cuanto a la alimentación. Por su parte, en un estudio con estudiantes de la Universidad Javeriana, el 85% señaló que los sellos son fáciles de entender, el 57% reportó haber comprado menos gaseosas con sellos de advertencia y el 56% en la compra de productos como papas chips. Sin embargo, algunos otros estudios han evidenciado algunas fallas regulatorias que se analizaron en el Análisis de Impacto Normativo Ex Ante completo, el cual se puede encontrar en la página del Ministerio de Salud y Protección Social.

Que la última serie de la revista *The Lancet* en el año 2025 publicó una serie de artículos, sobre el efecto en salud del consumo de ultraprocesados, “Ultra-processed foods and human health: the main thesis and the evidence”, de Monteiro C, Louzada M, Steele-Martinez E et al., en el cual arroja que la evidencia científica disponible, proveniente de revisiones sistemáticas, metaanálisis, estudios de cohorte, ensayos controlados aleatorizados y análisis mecanicistas, demuestra de manera consistente que los patrones dietéticos con alta participación de productos ultraprocesados están desplazando las dietas tradicionales basadas en alimentos frescos y mínimamente procesados a nivel global; que este desplazamiento se asocia con un deterioro significativo de la calidad de la dieta, caracterizado por desequilibrios nutricionales, mayor densidad energética, hiperpalatabilidad y alteraciones de la matriz alimentaria, así como por una menor ingesta de compuestos protectores y una mayor exposición a aditivos y sustancias potencialmente nocivas; y que, en consecuencia, existe evidencia robusta que vincula el consumo elevado de estos productos con un incremento del riesgo de múltiples enfermedades crónicas no transmisibles, constituyéndose en un factor relevante en la creciente carga de enfermedad a nivel mundial, lo que sustenta la adopción de medidas regulatorias en materia de etiquetado dirigidas a proteger la salud pública.

Que en el Análisis de Impacto Normativo Ex Ante completo sobre etiquetado frontal de advertencia se encontró que hay una falta de identificación del ultraprocesamiento, así como dificultades en áreas pequeñas de menos de 30cm² para encontrar las advertencias. En ese sentido, se evaluaron 4 alternativas de solución: (i) Statu quo, (ii) Inclusión de sello de ultraprocesado y microsellos, (iii) inclusión de sello de calorías, sello

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

de grasa total y microsellos, y (iv) Campañas informativas sobre lectura de códigos QR y ultraprocesamiento. En consecuencia, con el análisis multicriterio, se encontró que la mejor alternativa para el país, es la alternativa (ii), es decir, inclusión de sello de ultraprocesado y microsellos, con una puntuación de 4,68 (en comparación con las demás: 3,50;3,28;2;53), evaluada con criterios de impacto de salud pública, efectividad, gastos en atención en salud, costos de la industria de alimentos y bebidas, viabilidad técnica y costos estatales.

Que según recomendaciones de la Organización Panamericana de la Salud el nivel de procesamiento de los alimentos es determinante en los impactos negativos que provocan en la salud. Los productos ultraprocesados y sus perjuicios resultan tanto del exceso de nutrientes de preocupación para la salud pública, como de los procesos industriales utilizados para su fabricación. Por los riesgos de salud asociados con el mayor consumo de ultra procesados se recomienda agregar un mensaje de advertencia adicional para facilitar la identificación de tales productos por las consumidoras y los consumidores. El ícono propuesto adopta la señal gráfica universal de advertencia definida por la ISO 7010.

Que, con el fin de fortalecer la medida de salud pública relativa a las advertencias en productos comestibles y bebibles ultraprocesados, así como de optimizar la técnica normativa mediante la unificación y actualización de las disposiciones previamente contenidas en la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022 y corregida por la Resolución 254 de 2023, se expide el presente acto administrativo, el cual mantiene la implementación de los sellos octagonales de advertencia para nutrientes críticos, incorpora la advertencia de ultraprocesado y los microsellos para envases de área reducida, y subsana vacíos normativos identificados, tales como inconsistencias en tablas nutricionales, falta de claridad en la declaración de productos reconstituidos, en las definiciones relacionadas con el nivel de procesamiento, en el tratamiento de envases múltiples y surtidos, así como duplicidades en las cantidades de referencia para porción; consolidando en una sola normativa disposiciones claras y armonizadas que faciliten su implementación y fortalezcan las acciones de inspección, vigilancia y control.

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice los requisitos técnicos que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y alimentos envasados o empacados para consumo humano, como una medida necesaria para proporcionar al consumidor información nutricional clara y comprensible, con el fin de promocionar la alimentación balanceada y saludable y proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

Capítulo I

Objeto, campo de aplicación y definiciones

Artículo 1. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se disponen las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano, con el propósito de proporcionar al consumidor final una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada.

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

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Parágrafo 1. Se exceptúan de la aplicación del etiquetado nutricional, los siguientes alimentos:

- a) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (APMES).
- b) Alimentos mínimamente procesados y/o sin procesar.
- c) Ingredientes culinarios.
- d) Alimentos con envase de materiales de origen natural.
- e) Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados y café descafeinado, café instantáneo o soluble, o extracto de café; o extracto de café descafeinados, que no contengan ingredientes añadidos.
- f) Alimentos a granel y/o que se empaquen en presencia del cliente.
- g) Alimentos utilizados como materia prima para la industria y los ingredientes secundarios que no se venden directamente al consumidor.
- h) Alimentos y bebidas típicos o artesanales.

Parágrafo 2. Se exceptúan de la aplicación del etiquetado frontal de advertencia, los siguientes alimentos:

- a) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (APMES).
- b) Alimentos mínimamente procesados y/o sin procesar.
- c) Ingredientes culinarios.
- d) Alimentos con envase de materiales de origen natural.
- e) Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados, y café descafeinado, café instantáneo o soluble, o extracto de café; o extracto de café descafeinados que no contengan ingredientes añadidos.
- f) Alimentos a granel y/o que se empaquen en presencia del cliente.
- g) Alimentos utilizados como materia prima para la industria y que no se venden directamente al consumidor.
- h) Alimentos y bebidas típicos o artesanales.
- i) Alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares.
- j) Bebidas hidratantes – energéticas para deportistas.

Parágrafo 3. La carne cruda envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio y si este supera el límite establecido en el artículo 32 del presente acto administrativo; deberá etiquetar el sello frontal de advertencia de sodio. La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique.

Parágrafo 4. En el caso de los alimentos anteriormente excluidos y que el fabricante aún así desee realizar declaraciones de nutrientes, de propiedades nutricionales y/o de salud, lo puede hacer, pero debe dar cumplimiento a lo establecido en el presente reglamento técnico.

Parágrafo 5. En el caso de las fórmulas infantiles y alimentos infantiles, se registrarán por la Resolución 11488 de 1984 o aquella que modifique o sustituya.

Parágrafo 6. Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase.

Artículo 3. Definiciones. Para la aplicación de la presente resolución, se adaptan y adoptan las siguientes definiciones:

- 3.1. Ácidos grasos esenciales:** Nutrientes que requiere y no puede sintetizar el organismo del ser humano, por lo que deben ser suministrados en la dieta. Los ácidos grasos esenciales son linoleico y alfa-linolénico, así como EPA (ácido

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

eicosapentaenoico) y DHA (ácido docosahexanoico), que debido a que su tasa de conversión es muy baja, deben suministrarse en la alimentación.

3.2. Aditivo cosmético: Cualquier sustancia que como tal no se consume normalmente como alimento, ni se usa como ingrediente culinario, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencional al alimento es agregar, eliminar o alterar dulzor, sabor, color, textura o densidad del producto en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte, empaquetado o almacenamiento, incluyendo a: antiespumante, agente espumante, agente de carga, gelificante, espesante, agente carbonatado, colorante, emulsionante, sal emulsionante, potenciador o acentuador del sabor, agente de recubrimiento, edulcorante, aromatizante, saborizante.

3.3. Alimentos mínimamente procesados: Alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos sin procesar o mínimamente procesados, alimentos mínimamente procesados con vitaminas y minerales añadidos para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública, y alimentos mínimamente procesados con aditivos para preservar sus propiedades originales, como antioxidantes y estabilizantes. Incluyen, pero no se limitan a: frutas frescas partidas, secas, refrigeradas o congeladas; verduras, granos y leguminosas, secas, refrigeradas o congeladas; nueces; productos cárnicos comestibles, refrigerados o congelados, productos de la pesca, refrigerados o congelados; huevos y leche.

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

3.5. Alimentos sin procesar: Partes comestibles de plantas (frutas, semillas, hojas, tallos, raíces, tubérculos) o de animales (músculo, vísceras, huevos, leche), así como hongos, algas y agua, tras su separación de la naturaleza.

3.6. Área total disponible de impresión: Área total de la etiqueta menos los selles posteriores.

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

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

3.9. Carbohidratos totales: Todos los monos, di, oligo y polisacáridos, incluidos los polialcoholes y la fibra presentes en el alimento.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

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

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

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

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

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

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

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

3.17. Declaración de propiedades nutricionales: Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, incluyendo, pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra dietaria, así como, su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales: la mención de sustancias en la lista de ingredientes, ni el nombre o marca del producto.

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

3.19. Dieta total: Alimentación habitual de una persona o población.

3.20. Edulcorantes: Cualquier sustancia diferente a los azúcares añadidos y/o libres que confiera un sabor dulce. Incluyen también a los polialcoholes, los isómeros y epímeros de monosacáridos y disacáridos bajos en calorías y a aquellos aditivos edulcorantes que puedan cumplir otra función tecnológica en el producto final, incluso cuando estuvieran declarados en el listado de ingredientes con esa otra función.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

3.21. Enriquecimiento/fortificación voluntaria: Proceso por el cual los fabricantes de alimentos deciden añadir unos nutrientes esenciales específicos a determinados alimentos o determinadas categorías de alimentos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

de Expertos FAO/OMS, por tratarse de una prueba biológica susceptible a diferentes factores.

3.34. Ingrediente culinario: Sustancias extraídas directamente de alimentos sin procesar o mínimamente procesados o de la naturaleza que por lo general se consumen como ingredientes de preparaciones culinarias. El proceso de extracción puede incluir prensado, molienda, trituración, pulverización y secado. Estas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos sin procesar o mínimamente procesados y crear platos recién preparados. Incluye, pero no se limita a: sal, azúcar, aceites, mantequilla. No incluyen productos comestibles y bebidas ultraprocesados.

3.35. Ingrediente ultraprocesado: Carbohidratos, lípidos, proteínas y/o sales sometidos a múltiples procesos químicos y/o biotecnológicos industriales, incluye, pero no se limita a: fructosa, jarabe de maíz con alto contenido de fructosa, jarabe de azúcar invertido, concentrados de zumo de frutas y/o verduras, azúcar invertido, maltodextrina, dextrosa, lactosa, almidones modificados, aceites hidrogenados, aceites interesterificados, proteínas hidrolizadas, aislado de proteína de soya, gluten, caseína, proteína de suero, carne separada mecánicamente.

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

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

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

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

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

3.41. Porción: Es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o por niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, que debe declararse en la etiqueta y se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento.

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

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

3.44. Productos alimenticios procesados: Productos alimenticios de fabricación industrial relativamente sencillos, elaborados mediante la adición de al menos un ingrediente culinario a alimentos sin procesar o mínimamente procesados, utilizando métodos de conservación como el enlatado y el embotellado y, en el caso del pan y los quesos, mediante fermentación no alcohólica y cocción o horneado. Los procesos e ingredientes aquí descritos tienen como objetivo aumentar la durabilidad de los alimentos sin procesar o

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

mínimamente procesados y hacerlos más apetecibles modificando o mejorando sus cualidades sensoriales. Los alimentos procesados suelen contener aditivos que prolongan la vida útil del producto, protegen sus propiedades originales o previenen la proliferación de microorganismos (como conservantes y antioxidantes), pero no aditivos cosméticos.

3.45. Productos comestibles y bebibles ultraprocesados: Productos alimenticios fabricados industrialmente compuestos por varios ingredientes (formulaciones), entre los que se incluyen azúcar, aceites, grasas y sal, así como sustancias alimenticias de uso culinario nulo o poco frecuente (ingredientes ultraprocesados) y aditivos cosméticos. Los alimentos sin procesar o mínimamente procesados están ausentes o representan una pequeña proporción de los ingredientes de la formulación. Los procesos que permiten la fabricación de ultraprocesados incluyen técnicas industriales como la extrusión, el moldeado y la prefritura; la aplicación de aditivos, incluidos aquellos cuya función es hacer que el producto final sea apetecible o hiperapetecible. Los productos ultraprocesados se distinguen, desde el punto de vista operativo, de los procesados por la presencia de ingredientes ultraprocesados o de aditivos cosméticos. Para efectos de inspección, vigilancia y control: un producto se clasifica como ultraprocesado cuando: (i) contenga al menos un ingrediente ultraprocesado y/o (ii) contenga al menos un aditivo cosmético.

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

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

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

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

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

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

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

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

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

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

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

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

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

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

Artículo 4. Alcance. El etiquetado nutricional comprende la declaración de nutrientes, las declaraciones de propiedades nutricionales, las declaraciones de propiedades de salud y el etiquetado frontal.

Artículo 5. Propósitos y características del etiquetado o rotulado nutricional. El etiquetado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de las siguientes características:

- 5.1 Proporcionar un medio eficaz para indicar el contenido de nutrientes, componentes y ultraprocesamiento del producto en la etiqueta, facilitando al consumidor la toma de una decisión informada.
- 5.2 La información no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto.
- 5.3 La información no debe llevar a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. Una delimitación cuantitativa más exacta para los individuos no es válida, porque no hay manera significativa de que el conocimiento acerca de los requerimientos individuales se pueda utilizar en el etiquetado.
- 5.4 Aplicar los principios nutricionales basados en la evidencia científica fuerte y bajo la ética y responsabilidad social, sin conflictos de interés en el diseño, producción y elaboración de productos alimentarios, en beneficio de la salud pública
- 5.5 Toda la información presentada en la etiqueta debe ser completa, veraz, verificable, que no induzca a confusión o engaño.
- 5.6 Garantizar que la información presentada en la etiqueta no se contraponga a la promoción de hábitos alimentarios saludables en concordancia con las políticas de salud pública existentes para tal fin.

Artículo 6. Prohibiciones en el rotulado o etiquetado nutricional. En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones:

- 6.1 De propiedades nutricionales o de salud, que no estén basadas en evidencia científica libre de conflicto de interés.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

- 6.2 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico.
- 6.3 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo.
- 6.4 Que promuevan el consumo excesivo de cualquier alimento.
- 6.5 Que sea contrario a los hábitos alimentarios saludables establecidos en las políticas de salud pública del país existentes para tal fin.
- 6.6 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida principal.
- 6.7 Que expresen o sugerirá que la ingesta de los alimentos, cualquiera de sus ingredientes o nutrientes proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias.

Capítulo II Declaración de nutrientes

Artículo 7. Aplicación de la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes será obligatoria para todo alimento envasado o empacado objeto de esta resolución y deberá cumplir las disposiciones del presente capítulo incluyendo la tabla de información nutricional, contemplada en el Capítulo VI del presente reglamento, salvo para los alimentos exceptuados en el artículo 2.

Artículo 8. Declaración y forma de presentación de los nutrientes. En la tabla de información nutricional únicamente se permite: la declaración de los nutrientes obligatorios y los opcionales, acorde a lo establecido en el presente capítulo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.

Artículo 9. Expresión de los valores. Los nutrientes serán declarados de acuerdo con lo establecido en la siguiente tabla. Se utilizará la aproximación matemática al número entero o decimal más cercano, como se observa en la siguiente tabla 1:

Tabla 1. Expresión de valores

Rangos de valores	Forma de expresión	Aproximación matemática (ejemplo)
Valores mayores o iguales a 1000	se declararán en números enteros con cuatro cifras	1136.4 se aproxima a 1136 1136.8 se aproxima a 1137
Valores mayores o iguales a 100	se declararán en números enteros con tres cifras	237.8 se aproxima a 238 237.3 se aproxima a 237
Valores menores a 100 y mayores o iguales a 10	se declararán en números enteros con dos cifras	54.6 se aproxima a 55 54.2 se aproxima a 54
Valores menores a 10 y mayores o iguales a 1	se declarará con una cifra decimal	9.82 se aproxima a 9.8 9.87 se aproxima a 9.9
Valores menores a 1	Se declarará para las vitaminas y minerales con dos cifras decimales y con una cifra decimal para el resto de los nutrientes.	0.843 se aproxima a 0.84 0.848 se aproxima a 0.85

Parágrafo 1. Si el valor es exactamente la mitad del intervalo establecido se aproxima al número superior más cercano.

Artículo 9.1. En la información nutricional, se expresará cero "0" o al final de la tabla con la frase "No es fuente significativa de" para el valor energético y/o nutrientes, cuando el alimento contenga cantidades menores o iguales a las establecidas como "no significativas" de acuerdo con la tabla siguiente:

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Tabla 2. Cantidades no significativas

Valor energético o nutriente	Cantidades no significativas por 100 g o 100 mL (expresada en kcal, g o mg)
Calorías	Menor o igual que 4 kcal o menor que 17 kJ
Carbohidratos totales	Menor o igual que 0.5 g
Azúcares totales	Menor o igual que 0.5 g
Azúcares añadidos	Menor o igual que 0.1 g
Proteínas	Menor o igual que 0.5 g
Grasa total	Menor o igual que 0.5 g
Grasa saturada	Menor o igual que 0.1 g
Grasa trans	Menor o igual que 50 mg
Colesterol	Menor o igual que 5 mg
Fibra dietaria	Menor o igual que 0.5 g
Sodio	Menor o igual que 5 mg

Parágrafo. En el caso de que la cantidad sea no significativa para los 100 g o mL, pero es significativa por porción del producto, debe declararse en la tabla nutricional, con las cantidades correspondientes.

Artículo 10. Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:

- 10.1 La declaración de los nutrientes debe hacerse por 100 g del alimento y por porción, para alimentos sólidos y semisólidos, y por 100 mL de producto y por porción para alimentos líquidos.
- 10.2 En el caso de productos reconstituidos se entenderá como sólido, semisólido o líquido acorde a las condiciones de uso definidas y recomendadas por el fabricante. Podrán incluirse dos declaraciones en caso que se sugieran varios líquidos para reconstituir (ejemplo agua y leche).
- 10.3 La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse con base en las expresiones establecidas en los artículos 9 y 9.1.
- 10.4 El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.
- 10.5 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras o valores de una muestra que sean representativas del producto que ha de ser rotulado o etiquetado o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. Este proceso se debe repetir cuando haya alguna modificación en el aporte nutricional y ficha técnica, previamente autorizada por el Invima. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.
- 10.6 Se deben cumplir los siguientes criterios:
 - a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

- b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio se acepta un exceso no mayor del 20% sobre el valor declarado en la etiqueta.
- c) Para determinar el contenido de nutrientes, se debe garantizar que los métodos analíticos utilizados cumplan con los requisitos particulares para su uso específico, utilicen metodologías avaladas por organismos internacionales, regionales o nacionales competentes en este campo, lo cual será verificado por la autoridad sanitaria.
- d) En alimentos envasados o empacados en agua, salmuera o aceite, cuyo líquido normalmente no es consumido, la declaración de nutrientes debe hacerse con base en la masa escurrida o sólido drenado.

10.7 Nutrientes de declaración obligatoria: Deberán declararse obligatoriamente en la tabla nutricional, el valor energético y las cantidades de los nutrientes que se indican a continuación, por 100 g del alimento y por porción para alimentos sólidos, y por 100 mL de producto y por porción para alimentos líquidos y con lo establecido en los artículos 9 y 9.1, del presente reglamento técnico. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante:

Tabla 3. Formas de expresión de los nutrientes de declaración obligatoria

Nutriente	Forma de expresión	Requisitos adicionales
Energía	El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) y opcionalmente en kilojulios (kJ). Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, kilocalorías, calorías, Calorías, calorías totales.	La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos totales, proteínas y fibra dietaria, más otras fuentes de energía consideradas en el artículo 11 del presente reglamento, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes, declaradas en la tabla nutricional según los criterios del numeral 10.4.
Proteína	Debe expresarse en gramos	Si la proteína no se declara deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de proteína"
Grasa total	Debe expresarse en gramos	Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, las cantidades de ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol. Si la grasa total no se declara deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de grasa total"
Grasa saturada	Debe expresarse en gramos	Si la grasa saturada no se declara deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de grasa saturada"
Grasa trans	Debe expresarse en miligramos	Si la grasa trans no se declara deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

		"No es una fuente significativa de grasa trans"
Carbohidratos totales	Debe expresarse en gramos	Si los carbohidratos totales no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de carbohidratos totales"
Azúcares totales	Debe expresarse en gramos	Si los azúcares totales no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares totales"
Azúcares añadidos	Debe expresarse en gramos	Si los azúcares añadidos no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares añadidos"
Fibra dietaria	Debe expresarse en gramos	La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0.5 g de fibra dietaria por 100 g de alimentos. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble.
Sodio	Debe expresarse en miligramos	Si el sodio no se declara deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de sodio"
Vitamina A	Debe expresarse en microgramos de ER	La declaración de vitamina A, vitamina D, hierro y zinc no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2% del valor de referencia por 100 g del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: "contiene menos del 2% de..." o "No es una fuente significativa de..." seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran.
Vitamina D	Debe expresarse en microgramos o Unidades Internacionales	
Hierro	Debe expresarse en miligramos	
Zinc	Debe expresarse en miligramos	
Calcio	Debe expresarse en miligramos	

Parágrafo. Si el alimento tiene una cantidad menor a la cantidad significativa de los anteriores nutrientes, de acuerdo con la tabla 2, del presente reglamento, no es necesario su declaración y deberá incluir la frase "No es fuente significativa de".

10.8 Nutrientes de declaración opcional. Se podrán declarar opcionalmente los nutrientes indicados a continuación. No obstante, cualquier declaración de propiedad nutricional sobre los mismos implica que la declaración del nutriente deja de ser opcional y se convierte en obligatoria, lo cual implica el cumplimiento de lo establecido en el presente acto administrativo.

10.8.1 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y polialcoholes, colesterol y potasio. Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y polialcoholes, debe expresarse en gramos y el colesterol y potasio en miligramos.

10.8.2. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro, calcio y zinc. Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina D, hierro, calcio y zinc se pueden declarar cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo III de este

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

reglamento y hayan sido adicionados o estén presentes naturalmente en el alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por 100 g o 100 mL del alimento.

Parágrafo. Para el caso de los nutrientes que no tengan valor de referencia y el fabricante desee declararlos, debe realizar una solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima, con el objetivo de obtener su aprobación para incluir la declaración.

Artículo 11. Cálculo de energía y nutrientes. La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos, proteínas y fibra dietaria, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes declarados en la tabla nutricional. Para el cálculo de energía y nutrientes se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

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

Tabla 4. Factores de conversión

Carbohidratos disponibles	4 kcal/g (17 kJ/g)
Proteínas	4 kcal/g (17 kJ/g)
Grasas	9 kcal/g (37 kJ/g)
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g (29 kJ/g)
Ácidos orgánicos	3 kcal/g (13 kJ/g)
Carbohidratos no glucémicos	Ver literal c) del presente artículo

- Para fibra dietaria, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional;
- Para polialcoholes como sorbitol, manitol, xilitol y otros, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional.
- Para el caso de los carbohidratos no glucémicos, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos avalados por organismos científicos del orden nacional o internacional competentes en este campo. En caso de no existir estas referencias, el fabricante deberá realizar la solicitud a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con la respectiva evidencia científica frente al factor de conversión.

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

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

Artículo 12. Tamaños y características de las porciones. A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el rotulado o etiquetado nutricional por porción, debe efectuarse de acuerdo con los siguientes requisitos:

12.1 El tamaño de la porción declarada en la etiqueta de un alimento debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en la tabla (5). Se aceptará una tolerancia de - 30% o +30% de la cantidad de referencia, si el fabricante excede el 30% deberá calcular el número de porciones por envase en el producto.

Tabla 5. Cantidades de Referencia para Alimentos en General (mayores de 4 años)

Alimento	Cantidad de referencia
Almidón de maíz, papa, yuca	10 g
Arroz crudo	50 g

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Avena en hojuela ¹	24 g
Harina de avena	25 g
Harinas de trigo	25 g
Harina de maíz	25 g
Pasta para sopa ¹	15 g
Granos simples, por ejemplo, cebada ¹	45 g
Harina como ingrediente principal ¹	50 g
Harina como ingrediente secundario ¹	20 g
Masa para empanadas, pasteles y panqueques	30 g
Masa de pizza	40 g
Pan corriente	50 g
Pan de molde blanco	22 g
Pan de molde integral	32 g
Tostadas	30 g
Tofu	40 g
Cubitos de pan/crotones	7 g
Galleta salada tipo Cracker	24 g
Pan Francés	35 g
Miga de pan	30 g
Pastas cortas y largas crudas (como plato único) ¹	64 g
Pastas frescas con o sin relleno (por ejemplo: raviolis, tortellini)	100 g
Pastas deshidratadas con relleno	70 g
Lasagna preparada	140 g
Lasagna seca	55 g
Sémola como ingrediente principal ¹	70 g
Sémola como ingrediente secundario ¹	15 g
Trigo para kibe y proteína de soja texturizada	50 g
Tortillas de maíz o trigo/tacos	30 g
Waffles	85 g
PRODUCTOS DE PASTERÍA	
Barras de cereal	30 g
Brownies y alfajores	40 g
Donas, muffins	55 g
Galletas	30 g
Pasteles/Tortas de frutas, vegetales, queso o similares	125 g
Pastelillo	50 g
Rellenos o cubiertas para tortas	35 g
Tartaleta	80 g
Tortas preparadas sin relleno o con relleno	60 g
Productos de pastelería, salados o dulces sin relleno	40 g
Mezcla pastelera	30 g
Polvo de hornear	0.6 g
CEREALES PARA DESAYUNO	
Mezcla para preparar bebida a base de cereal, listo para reconstituir (tipo refresco instantáneo)	Cantidad necesaria para preparar un vaso de 200 mL
Cereales para desayuno (tipo cereal caliente), hojuelas de maíz	40 g seco; 55 g con sabor y endulzado
Cereales para desayuno (tipo cereal caliente) hojuelas de avena	1 taza preparada con 22 g de cereal seco simple
Cereales para desayuno, listo para consumir.	30 g

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Cereales para desayuno, listo para consumir, pesando menos de 20 g por taza; por ejemplo, granos de cereal simple expandido	15 g
Salvado de avena	21 g
Salvado o germen de trigo	10 g
Hojuelas de trigo o maíz	30 g
PAPAS	
Papas a la francesa prefritas congeladas	80 g
Papa fresca o congelada	80 g
VEGETALES SIN SALSA FRESCOS O CONGELADOS	
Vegetales frescos o congelados ³	85 g
Ají, cebolla ³	30 g
OTROS VEGETALES	
Vegetales usados principalmente para aderezar (por ejemplo: pimentón, perejil) ¹	4 g
Todos los vegetales sin salsa enlatados en líquido	130 g
Vegetales en conserva [alcachofa, espárrago, hongos, ajíes, pepino y palmitos] en salmuera, vinagre y aceites.	50 g
Vegetales deshidratados en conserva (tomate seco)	40 g
Jugo de vegetales	200 mL
Aceitunas, alcaparras ²	15 g
Encurtidos, todos los tipos ²	30 g
Pasta de vegetales (por ejemplo: pasta de tomate)	30 g
Salsa de vegetales (por ejemplo: salsa de tomate)	15 g
PLATOS PREPARADOS CONGELADOS	
Plato mixto (carne o pollo con agregado)	250 g
Plato mixto de vegetal	135 g
OTROS PLATOS PREPARADOS	
Medibles en tazas (por ejemplo: espagueti con salsa, etc.)	1 taza
No medibles en taza (por ejemplo: burritos, pizza, sándwiches, etc.)	140 g (adicionar 55 g para productos que llevan algún tipo de salsa)
FRUTAS PROCESADAS	
Todas las frutas enlatadas o congeladas, coctel de frutas, excepto las listadas en categorías separadas	140 g
Ciruelas deshidratadas (secas)	40 g
Durazno deshidratado (seco)	60 g
Brevas en almíbar	100 g
Uvas pasas	30 g
Duraznos mitades ²	85 g
Duraznos trozados ²	85 g
Frambuesas ¹	85 g
Frutas para adorno o sabor (por ejemplo: cerezas)	20 g
Frutas para aderezar (por ejemplo: salsa o puré de ciruela)	70 g
Otras frutas usadas como ingrediente principal	55 g
Jugos, néctares y bebidas de fruta	200 mL
Jugos usados como ingredientes (por ejemplo: jugo de limón)	5 mL
Frutas en almíbar o encurtidas ²	30 g
Salsa a base de frutas (por ejemplo: salsa de frambuesa, salsa de fresa)	30 g
PRODUCTOS LÁCTEOS	
Arequipe/Manjar blanco	30 g
Crema chantillí	10 g

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Crema de leche	15 g
Suero para untar	30 g
Helados	45 g (1 bola pequeña)
Helados en porción individual (por ejemplo: paletas, vasito, cono, sándwich de helado, etc.)	1 unidad
Kumis	150 mL / g
Yogurt cremoso	150 g
Yogurt líquido	200 mL
Bebidas lácteas fermentadas	200 mL
Leche condensada	20 g
Leche evaporada	30 g
Leche en polvo	Cantidad necesaria para preparar un vaso 200 mL (sin hielo)
Leche líquida	200 mL
Bebidas con leche	200 mL
Quesillo	30 g
Queso cottage	110 g
Queso fresco o campesino	30 g
Queso para untar	15 g
Queso rallado	18 g
Quesos excepto los listados en categorías separadas	30 g
Queso tipo petit suisse	30 g
Postre lácteo	80 g
Postre lácteo con fruta	145 g
PRODUCTOS DE LA PESCA, CARNES Y SUS DERIVADOS	
Anchoas enlatadas	15 g
Caviar	10 g
Carnes embutidas	50 g
Albondigas a base de carne	80 g
Chorizo y longaniza	50 g
Jamón tajado y mortadela	30 g
Salchicha	40 g
Hamburguesa	70 g
Paté	15 g
Tocineta	10 g
Pescados, mariscos ahumados	55 g
Conserva de pescado (por ejemplo: salmón, jurel u otro)	100 g
Pescados (atún, sardinas), mariscos enlatados ²	60 g
Patés (jamón, hígado, panceta, etcétera)	10 g
HUEVO	
Huevo fresco ¹	50 g
Ovoproductos (huevo en polvo)	Cantidad para reemplazar un huevo de 50 g
LEGUMINOSAS EN GRANO SECO	
Arveja, garbanzos, lentejas, frijol, habas ¹	60 g
LEGUMINOSAS ENLATADAS	
Arveja, garbanzos, lentejas, frijol	120 g
ACEITES Y GRASAS	
Aceites	10 mL
Mantequilla	7 g

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Sustitutos de mantequilla, en polvo	2 g
Margarina	10 g
Mayonesa	12 g
Aceite en aerosol (tipo spray)	0.25 g
NUECES Y SEMILLAS	
Coco rallado	15 g
Nueces	30 g
Maní	30 g
Almendras	30 g
Mezclas de ellos	30 g
Pastas y cremas de nueces (por ejemplo: pasta de maní)	2 cucharadas – 20 g
Semillas oleaginosas (mezcladas, cortadas, picadas, enteras)	15 g
AZÚCAR, PRODUCTOS DE CHOCOLATE Y OTROS PRODUCTOS DULCES	
Azúcar	5 g
Sustitutos de azúcar	Cantidad equivalente a la cantidad de referencia de azúcar para endulzar
Jarabe de maíz, miel, cobertura de frutas, y otros jarabes (cassis, grosella, frambuesa, mora, guaraná, etcétera).	20 g
Bebidas carbonatadas	200 mL
Bebidas no carbonatadas	200 mL
Bebidas hidratantes	200 mL
Bebidas hidratantes en polvo	25 g
Caramelos, dulces ⁴	20 g
Mezcla para preparar bebida lista para reconstituir (tipo refresco instantáneo)	Cantidad necesaria para preparar un vaso de 200 mL
Dulces de corte (guayaba, membrillo, higo, batata, etcétera).	40 g
Goma de mascar (chicle) ⁴	3 g
Masmelos	30 g
Mermelada	20 g
Miel de abejas	10 g
Miel para pancakes	10 g
Salsa de chocolate	30 g
Chocolate de consumo directo	25 g
Chocolate de mesa sin azúcar	8 g
Chocolate de mesa con azúcar	20 g
Polvo achocolatado, polvos a base de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo.	20 g
Panela	25 g
Decorativos para productos horneados, tortas, galletas (por ejemplo: azúcar de color, chispas de chocolate).	1 cucharadita o 4 g si no se puede medir en cucharaditas
MISCELÁNEOS	
Café soluble	Cantidad necesaria para preparar una taza
Café molido	Cantidad necesaria para preparar una taza
Achiras	25 g
Extruidos de maíz	15 g
Tortillas de maíz	30 g
Mixtos (papa-tajada-chicharrón)	40 g
Maíz pira	25 g
Productos para snacks o botanas a base de cereales, harinas, tubérculos, raíces y otros, extruidos o no	25 g

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Productos expandidos o de pellet de harina/chicharrón	15 g
Paleta de agua, congelados con sabor y endulzados	85 g
Mezclas en polvo para preparar bebidas (sin alcohol)	Cantidad necesaria para preparar 1 vaso (sin hielo)
Mezclas secas para recubrir carne, pescados, mezclas sazonantes	12 g
Espicias, hierbas, (diferentes a los suplementos dietarios)	¼ de cucharadita o 0.5 g si no es medible en cucharaditas
Salsas para pasta	125 g
Salsa inglesa, salsa de soya, salsa para carnes	5 mL
Salsa tártara	15 g
Salsas picantes	6 g
Aderezo para ensaladas	30 g
Mostaza	10 g
Vinagre	5 mL
Vino de cocina	5 mL
PRODUCTOS DESHIDRATADOS	
Caldos deshidratados y concentrados	3 g o Cantidad suficiente para preparar 250 ml
Condimentos preparados, incluidos los deshidratados (Ejemplo: chille seco, ají panka, merken, etc)	5 g
Sazonadores y mezclas deshidratadas típicas de cada país para preparaciones varias. Incluye sazonador Umami	3 g
Cremas en polvo y sopas deshidratadas	20 g o Cantidad suficiente para preparar 250 ml

Notas aclaratorias de la tabla con superíndices 1, 2, 3 y 4

1. Las cantidades de referencia se refieren a los alimentos tal como se comercializan, como por ejemplo productos crudos o procesados (cereales, leguminosas, etc).
2. Para alimentos empacados con un líquido, la cantidad de referencia se refiere a los sólidos drenados, excepto para alimentos en los que tanto sólidos como líquidos son consumidos.
3. Cantidades de referencia para alimentos listos para el consumo, o casi listos para el consumo (por ejemplo, calentar y servir o dorar y servir).
4. El tamaño de porción en la etiqueta para todos los caramelos, dulces y las gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, será considerado una porción, siempre y cuando cumpla con la definición establecida en el presente acto administrativo.

Parágrafo 1. Si el contenido completo del envase vendido individualmente puede ser razonablemente consumido en una ocasión o es una porción de consumo habitual, puede ser etiquetado como una (1) sola porción.

Parágrafo 2. Para los alimentos que no se encuentran definidos en las tablas de este anexo, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos la porción debe cumplir con la definición establecida en el presente acto administrativo.

12.2 Se requiere que los productores de alimentos hagan la conversión de la cantidad de referencia al tamaño de porción en la etiqueta en una medida casera apropiada para su producto específico, usando los procedimientos establecidos en el Capítulo II del presente reglamento.

12.3 Las medidas caseras comunes constituyen la base obligatoria para las declaraciones del tamaño de las porciones e incluyen: la taza; el vaso; la cucharada; la cucharadita; la

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

rebanada o tajada; la fracción de la unidad; los recipientes comúnmente usados en la casa como la jarra, bandeja u otra medida casera común para envasar alimentos. No obstante, en aquellos alimentos en los que no sea posible expresar una porción en estas medidas, se podrá utilizar como medida casera una rebanada, una fracción de la unidad, onzas o el número de unidades que más se aproxime a la cantidad de referencia.

12.4 La declaración del tamaño de la porción debe expresar en medidas caseras y entre paréntesis la cantidad en unidades de acuerdo al Sistema Internacional de Unidades (valor de la magnitud con su respectiva unidad).

- a) Los líquidos deben ser declarados usando mililitros (mL) y cualquier otro alimento en gramos (g). Los gramos deben ser aproximados al número entero más cercano, con excepción de cantidades menores de 5 g. Para cantidades entre 2 g y 5 g los números se deben aproximar al 0.5 g más cercano y cantidades menores de 2 g deben ser aproximadas al 0.1 g más cercano.
- b) El tamaño de las porciones puede ser declarado también en onzas (oz) y onzas fluidas (oz fl), en paréntesis, después de la medida del sistema internacional de unidades, separada por una línea diagonal, cuando otras medidas caseras comunes constituyen la declaración principal para la porción del alimento.

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

- a) Taza: Se expresa en incrementos de 1/4 o 1/3 de taza;
- b) Cucharada: Se expresa como 1, 1 1/3, 1 1/2, 1 2/3, 2, o 3 cucharadas;
- c) Cucharadita: Se expresa como 1/8, 1/4, 1/2, 3/4, 1, o 2 cucharaditas.

12.6 **Número de porciones por envase:** si un envase contiene más de una porción, el fabricante debe hacer el cálculo con base en la cantidad de referencia definida en la tabla 5. El número de porciones que se declare en el rótulo o etiqueta puede ser expresado con el número entero más cercano y utilizar la palabra "aproximadamente" o su abreviación "aprox". No obstante, se aceptan las siguientes excepciones:

- a) Los envases que contienen entre 1 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano a 0.5 de la porción y la palabra "aproximadamente". Por ejemplo: aproximadamente 3.5 porciones.
- b) Cuando la porción es calculada con base en los sólidos drenados y el número de porciones cambia debido a la variación natural del tamaño de la unidad (pepinillos encurtidos, entre otros), se puede declarar el número usual de porciones en un envase. Por ejemplo, "usualmente 5 porciones".

12.7 **Porciones de alimentos en unidades individuales (por ejemplo: galletas, panecillos, pan tajado, ponqué tajado):** el tamaño de la porción será determinado de acuerdo con los tamaños establecidos en la tabla 5 y una tolerancia de - 30% o +30% de la cantidad de referencia.

Parágrafo. Se exceptúan del anterior criterio, los alimentos con variación natural de tamaños, tales como frutas en almíbar tipo conserva (cerezas marrasquino, brevas, duraznos), vegetales en medio líquido, productos en escabeche y otros productos similares, en los cuales se debe declarar el tamaño de una (1) porción en peso que más se aproxime a la cantidad de referencia correspondiente.

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

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

12.9 Porciones de alimentos en presentaciones no contempladas en el numeral 12.1 (ejemplos: harina, salsas en general, esparcibles), y comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público y comidas y platos preparados que necesariamente requieren cocción:

- El tamaño de una porción es la cantidad expresada en medidas caseras que más se aproxime a la cantidad de referencia del alimento;
- Para comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público y comidas y platos preparados que necesariamente requieren cocción, envasados o empacados en porciones individuales y cumpliendo con las disposiciones para porciones individuales, el tamaño de su porción, será el contenido comestible íntegro del envase;

Artículo 13. Equivalencias de las medidas caseras comunes. Para la declaración del tamaño de las porciones se establecen las siguientes equivalencias con el sistema internacional de unidades:

- 1 cucharadita (cdta) equivale 5 mL
- 1 cucharada (cda) equivale 15 mL
- 1 taza equivale 200 mL o 240 mL
- 1 vaso equivale 200 mL o 240 mL
- 1 onza fluida (oz fl) = 30 mL
- 1 onza de peso (oz) = 28 g

Parágrafo 1. Se exceptúan estas medidas para los alimentos que incluyen su propia unidad de medida incluida en el empaque.

Parágrafo 2. Para productos secos tener en cuenta la densidad para hacer la respectiva relación.

Artículo 14. Abreviaturas permitidas. Para la declaración de energía, nutrientes y el tamaño de las porciones de que trata el presente capítulo, únicamente se permite el uso de las siguientes abreviaturas:

Tabla 6. Abreviaturas permitidas en nutrientes

Nutrientes	Abreviatura permitida
Grasa total	Grasa
Grasa saturada/Ácidos grasos saturados	Grasa sat.
Grasa poliinsaturada	Grasa poliinsat.
Grasa monoinsaturada	Grasa monoinsat.
Grasa Trans/Ácidos Grasos Trans	Trans
Carbohidratos Totales	Carb. Total
Azúcares totales	Az. Totales
Azúcares añadidos	Az. Añadidos
Fibra dietaria	Fibra
Vitamina	Vit.

Tabla 7. Abreviaturas permitidas en tamaños de porciones

Tamaño de las porciones	Abreviatura permitida
Cucharadita	Cdta
Cucharada	Cda
Onza fluida	Oz fl
Onza	Oz
Gramos	g
Mililitro	mL
Tamaño de la porción	Porción
Porciones por envase	Porciones
Aproximadamente	Aprox.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Capítulo III Valores diarios de referencia de nutrientes.

Artículo 15. Valores diarios de referencia de nutrientes. Para el cumplimiento del etiquetado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de 6 meses y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

Tabla 8. Valores diarios de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N)

Energía/Nutrientes	Unidad de Medida	Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos
Energía /Calorías	Kcal	1000 kcal	2 000 kcal
Grasa total	Gramos	33 g	66 g
Grasa monoinsaturada	Gramos	NE	NE
Grasa poliinsaturada	Gramos	NE	NE
Carbohidratos totales	Gramos	150 g	300 g
Fibra dietaria	Gramos	14 g	28 g
Proteínas	Gramos	25 g	50 g
Vitamina A	µg ER	300 µg ER	800 µg ER
Vitamina C/ Ácido Ascórbico	Miligramos	15 mg	83 mg
Calcio	Miligramos	700 mg	1 000 mg
Hierro	Miligramos	11 mg	20 mg
Vitamina D	microgramos/Unidades Internacionales	15 µg / 600 UI	15 µg / 600 UI
Vitamina E	Miligramos ET	5 mg	9 mg
Vitamina B1/Tiamina	Miligramos	0.5 mg	1.15 mg
Vitamina B2/Riboflavina	Miligramos	0.5 mg	1.2 mg
Niacina/Ácido nicotínico	Miligramos	6 mg	15 mg
Vitamina B6/Piridoxina	Miligramos	0.5 mg	1.3 mg
Ácido Fólico /Folacín/Folato	Microgramos	150 µg	400 µg
Vitamina B12/Cobalamina	Microgramos	0.9 µg	2.4 µg
Fósforo	Miligramos	460 mg	700 mg
Yodo	Microgramos	90 µg	150 µg
Magnesio	Miligramos	80 mg	310 mg
Zinc	Miligramos	3 mg	11 mg
Cobre	Microgramos	340 µg	900 µg
Ácido Pantoténico	Miligramos	2 mg	5 mg
Vitamina K	Microgramos	25 µg	65 µg
Selenio	Microgramos	20 µg	70 µg
Potasio	Miligramos	3000 mg	4700 mg

NE: No Especificado para etiquetado nutricional.

ER: Equivalente de retinol

ET: Equivalente de α-tocoferol

Tabla 9. Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT)

Nutrientes	Unidad de Medida	Niños mayores de 7 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos
Sodio, Máx.	Miligramos	1000 mg	2000 mg
Grasa saturada, Máx.	Gramos	NE	20 g
Grasa trans, Máx.	Miligramos	NE	2200 mg
Azúcares añadidos, Máx.	Gramos	25 g	50 g
Colesterol, Máx.	Miligramos	NE	300 mg

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

NE: No Especificado para etiquetado nutricional.

Parágrafo 1. Para el caso de la Vitamina A, 1 ER es = 1 µg de Retinol o 6 µg de β-caroteno o 12 µg de otros carotenoides. Cuando se dispone del contenido de carotenoides provitamina A (α-caroteno, β-caroteno, β-criptoxantina) en los alimentos se deben utilizar los µg de Actividad Equivalente de Retinol (µg RAE). 1 µg RAE = 1 µg de Retinol o 12 µg de β-caroteno o 24 µg de α-caroteno y β-criptoxantina.

Parágrafo 2. Para el caso de Folato, 1 EFD = 1 µg de folato dietético = 0,6 µg de ácido fólico adicionado a los alimentos o como suplemento ingerido con las comidas = 0,5 µg de ácido fólico de suplementos ingerido con el estómago vacío.

Capítulo IV

Declaración de propiedades nutricionales.

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

16.1 Requisitos Generales:

16.1.1 Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se realicen con base en los valores diarios de referencia establecidos en el presente reglamento técnico, y a los ácidos grasos establecidos en los artículos 19.1 y 19.2.

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

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

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

Artículo 17. Tipos de declaraciones de propiedades nutricionales. Las declaraciones de propiedades nutricionales son:

17.1 **Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes:** se entiende por declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento. (Ejemplos: "Fuente de calcio"; "excelente contenido de fibra y bajo de grasa"; "fortificado").

17.2 **Declaración de propiedades de comparación de nutrientes:** se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. (Ejemplos: "reducido"; "menos que"; "menos"; "más que"; "aumentado"; "más"; "doble").

17.3 **Declaración de propiedades de no adición:** se entiende cualquier declaración de propiedades de que no se ha añadido un ingrediente a un alimento, sea directa o indirectamente. El ingrediente es uno cuya presencia o adición está permitida en el alimento y que los consumidores esperarían normalmente encontrar en el alimento. Por ejemplo "sin azúcar añadido" en una galleta.

Artículo 18. Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes. Las condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes son las siguientes:

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

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

18.2 El término "libre de sal" debe cumplir con el criterio "libre de sodio" y los criterios de "Sin sal/sodio añadido".

18.3 Para los efectos de las declaraciones de propiedades nutricionales, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente. En los productos destinados a ser reconstituídos o que requieran preparación antes de ser consumidos, la declaración nutricional debe realizarse de acuerdo con las instrucciones recomendadas por el fabricante en la etiqueta.

Artículo 19. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes: Excelente fuente, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro, Extramagro, Enriquecido/Fortificado voluntario.

19.1 Excelente fuente: deben cumplir con los siguientes requisitos:

Tabla 10. Condiciones para el descriptor "Excelente fuente"

Componente	Condiciones: no menos de
Proteína	20 % de VRN por 100 g (sólidos) 10 % de VRN por 100 mL (líquidos) o 20 % de VRN por porción de alimento.
Vitaminas y minerales	30 % de VRN por 100 g (sólidos) 15 % de VRN por 100 mL (líquidos) o o 30% de VRN por porción de alimento.
Fibra	6 g por 100 g o mL o 20% del valor diario de referencia por porción.
Ácidos grasos omega-3	0.6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido docosahexanoico. Por 100 g o 100 mL.
Grasas monoinsaturadas	Al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto.
Grasas poliinsaturadas	Al menos un 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas poliinsaturadas y las grasas poliinsaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto.
Grasas insaturadas	Al menos un 70% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas insaturadas y las grasas insaturadas aportan más del 20% del valor energético del producto.

Parágrafo 1. Los alimentos que cumplan con el descriptor "excelente fuente de", también podrán utilizar el siguiente sinónimo: "rico en".

Parágrafo 2. Cuando el alimento cumpla con el descriptor "excelente fuente" para 3 o más vitaminas y/o minerales podrá utilizar el descriptor "excelente fuente de vitaminas y/o minerales."

19.2 Buena fuente: deben cumplir con los siguientes requisitos:

Tabla 11. Condiciones para el descriptor "Buena fuente"

Componente	Condiciones: no menos de
Proteína	10 % de VRN por 100 g (sólidos) 5 % de VRN por 100 mL (líquidos) o

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

	10 % de VRN por porción de alimento
Vitaminas y minerales	15 % de VRN por 100 g (sólidos) 7.5 % de VRN por 100 mL (líquidos) o 15% de VRN por porción de alimento
Fibra	3 g por 100 g o mL o 10% del valor diario de referencia por porción
Ácidos grasos omega-3	Al menos 0.3 g de ácido alfa-linolénico, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentaenoico y ácido docosahexaenoico. Por 100 g o 100mL

Parágrafo 1. Los alimentos que cumplan con el descriptor "buena fuente", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "proporciona", "fuente", "contiene" o "con".

Parágrafo 2. Cuando el alimento naturalmente tiene algún nutriente en una cantidad suficiente para declarar este descriptor, puede utilizarse el término "naturalmente con".

Parágrafo 3. Cuando el alimento cumpla con el descriptor "buena fuente de" para 3 o más vitaminas y/o minerales podrá utilizar el descriptor "buena fuente de vitaminas y/o minerales"

19.3 Libre de: para utilizar el descriptor "libre de" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos:

Tabla 12. Requisitos para el descriptor "Libre de"

Nutriente	Requisitos para el descriptor "Libre de" (por 100 g para alimentos sólidos o 100 mL para alimentos líquidos)
Calorías:	<ul style="list-style-type: none"> - Contiene no más de 4 kcal (únicamente para líquidos). - Si un alimento cumple con esta condición sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido calórico, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que, el alimento naturalmente, es libre de calorías;
Grasa:	<ul style="list-style-type: none"> - Contiene no más de 0.5 g de grasa total. - El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa. - Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de grasa, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa. <p>El término "libre de grasa" podrá ser utilizado en la leche descremada, siempre y cuando cumpla los requisitos establecidos en este literal.</p>
Grasa saturada	<ul style="list-style-type: none"> - Contiene no más de 0.1 g de grasa saturada. - El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa. - Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de grasa saturada, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa saturada.
Ácidos grasos trans	<ul style="list-style-type: none"> - Contiene no más de 50 mg de grasas trans. - El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa. - Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de ácidos grasos trans, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento, naturalmente es libre de grasa trans.
Azúcares totales	<ul style="list-style-type: none"> - Contiene no más de 0.5 g de azúcares totales. - El alimento no debe contener ingredientes que sean azúcares, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen azúcares.
Colesterol	<ul style="list-style-type: none"> - Contiene menos de 5 mg por 100 g (sólidos) o por 100 mL (líquidos) y, para ambas declaraciones menos de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos), 0.75 g de grasa saturada por 100 mL (líquidos) y menos de 10 % de energía de grasa saturada.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

	<ul style="list-style-type: none"> - Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de colesterol, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento, naturalmente es libre de colesterol.
Sodio:	<ul style="list-style-type: none"> - Contiene no más de 5 mg de sodio. - El alimento no debe contener cloruro de sodio o cualquier otro ingrediente o aditivo que contenga sodio. - Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de sodio, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de sodio.

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

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

19.3.3 Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza, poseen un bajo contenido o están exentos del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos utilizados para describir el nivel del nutriente no deben dar a entender que es una cualidad exclusiva de ese producto, sino que se trata de una cualidad natural del alimento.

19.4 **Bajo en:** para utilizar el descriptor "bajo en" los alimentos deben cumplir los siguientes requisitos:

Tabla 13. Requisitos para el descriptor "Bajo en"

Nutriente	Requisitos para el descriptor "Bajo en" (por 100 g o 100 mL)
Calorías	- Contiene un máximo de 40 kcal por 100 g o 20 kcal por 100 mL.
Grasa	- Contiene un máximo de 3 g por 100 g (sólidos) o 1.5 g por 100 mL (líquidos). El término "bajo en grasa" podrá ser utilizado en la leche semidescremada, siempre y cuando cumpla los requisitos establecidos en este literal.
Grasa saturada	- Contiene un máximo de 1.5 g por 100 g (sólidos), 0.75 g por 100 mL (líquidos) y no más del 10 % de energía proviene de grasa saturada
Colesterol	- Contiene un máximo de 0.02 g por 100 g (sólidos) 0.01 g por 100 mL (líquidos)
Sodio:	- Contiene un máximo 80 mg por 100 g o 100 mL de alimento. El término "bajo en sal" puede usarse si el producto cumple con el criterio "bajo en sodio".

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

19.5 **Muy bajo en:** solamente se permite para sodio, si contiene un máximo 40 mg por 100 g de alimento (no aplica para líquidos).

19.6 **Magro:** solamente aplica para carnes y pescados, debe contener menos de 10 g de grasa total, menos de 4.5 g de grasa saturada y menos de 95 mg de colesterol por porción declarada en la etiqueta.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Parágrafo: para el caso de los quesos, se permite este descriptor cumpliendo con lo establecido en las resoluciones 2310 de 1986 y 1804 de 1989, o la norma que la modifique o sustituya.

19.7 Extramagro: solamente se aplica para carnes y pescados. Debe contener, máximo 5 g de grasa total, 2 g de grasa saturada y 95 mg de colesterol por porción declarada en la etiqueta.

19.8. Enriquecido/Fortificado voluntario: para el uso de este descriptor, se debe cumplir los siguientes requisitos:

19.8.1 Principios generales para el uso del descriptor enriquecido/fortificado voluntario en los alimentos. El enriquecimiento/fortificación voluntaria de nutrientes esenciales a los alimentos cumplirá los siguientes principios generales:

- Los nutrientes derivados de los alimentos incluidos en la dieta diaria deben ser considerados en concentraciones que no den lugar a una ingesta excesiva o insignificante del nutriente esencial fortificado, frente al que ya tiene.
- La fortificación de un nutriente esencial no debe dar lugar a efectos perjudiciales en el metabolismo por interacción con ningún otro nutriente contenido en el alimento.
- Las fuentes de los nutrientes esenciales pueden ser naturales o sintéticas, y su selección debe basarse en consideraciones como la seguridad y la biodisponibilidad. Además, los criterios de pureza deben tener en cuenta la normativa nacional o en su defecto las normas FAO/OMS, normas internacionales reconocidas y en ausencia de ésta, los libros de farmacopea internacionales.
- El nutriente esencial deberá ser estable y disponible en el alimento bajo las condiciones usuales de envasado, procesamiento, almacenamiento y distribución.
- El nutriente esencial debe ser biodisponible.
- La fortificación de nutrientes esenciales a los alimentos no deberá utilizarse para inducir a error o a engaño al consumidor, en cuanto al valor nutricional del alimento.
- Deberá disponerse de métodos de medición normalizados o internacionalmente aceptados por organismos competentes para control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales fortificados en los alimentos.

19.8.2 Nutrientes esenciales que pueden adicionar para enriquecer/fortificar los alimentos. Los alimentos podrán enriquecerse/fortificarse por uno o más de los nutrientes esenciales indicados a continuación, los compuestos vitamínicos y minerales deben ser los especificados en la siguiente tabla:

Tabla 14. Compuestos vitamínicos y/o minerales permitidos para enriquecer/fortificar de forma voluntaria

Nutriente	Compuesto vitamínico y/o mineral
Vitamina A	-retinol -acetato de retinilo -palmitato de retinilo -beta-caroteno
Vitamina D	- colecalciferol - ergocalciferol
Vitamina E	- D-alfa-tocoferol - DL-alfa-tocoferol - acetato de D-alfa tocoferilo - acetato de DL-alfa tocoferilo - succinato ácido de D-alfa tocoferilo - Succinato de DL-alfa tocoferil polietilen glicol 1000 - ALFA-tocoferol < 20 % - beta-tocoferol < 10 % - gamma-tocoferol 50 % – 70 % - delta-tocoferol 10 % – 30 %.
Vitamina K	- filoquinona (fitomedianona) - menaquinona-7 y menaquinona-6
Vitamina B1	- clorhidrato de tiamina

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

	<ul style="list-style-type: none"> - mononitrato de tiamina - cloruro de monofosfato de tiamina - cloruro de pirofosfato de tiamina
Vitamina B2	<ul style="list-style-type: none"> - riboflavina - riboflavina 5'-fosfato sódico
Niacina	<ul style="list-style-type: none"> - ácido nicotínico - nicotinamida - hexanicotinato de inositol (hexaniacinato de inositol)
Ácido pantoténico	<ul style="list-style-type: none"> - D-pantotenato cálcico - D-pantotenato sódico - Dexpantenol - pantetina
Vitamina B6	<ul style="list-style-type: none"> - clorhidrato de piridoxina - piridoxina 5'-fosfato - dipalmitato de piridoxina
Ácido fólico	<ul style="list-style-type: none"> - ácido pteroilmonoglutámico - L-metilfolato cálcico
Vitamina B12	<ul style="list-style-type: none"> - Cianocobalamina - Hidroxocobalamina - 5'-desoxiadenosilcobalamina - metilcobalamina
Vitamina C	<ul style="list-style-type: none"> - ácido L-ascórbico - L-ascorbato sódico - L-ascorbato cálcico - L-ascorbato potásico - 6-palmitato de L-ascorbilo - L-ascorbato de magnesio - L-ascorbato de zinc
Calcio	<ul style="list-style-type: none"> - carbonato de calcio - cloruro cálcico - sales cálcicas de ácido cítrico - gluconato cálcico - glicerofosfato de calcio - lactato de calcio - sales cálcicas de ácido ortofosfórico - hidróxido cálcico - malato de calcio - óxido de calcio - sulfato de calcio - citrato malato cálcico - acetato de calcio - L-ascorbato cálcico - bisglicinato de calcio - piruvato de calcio - succinato de calcio - L-lisinato de calcio - L-pidolato de calcio - L-treonato de calcio - Oligosacáridos fosforilados de calcio
Magnesio	<ul style="list-style-type: none"> - acetato de magnesio - carbonato de magnesio - cloruro de magnesio - sales magnésicas de ácido cítrico - gluconato de magnesio - glicerofosfato de magnesio - sales magnésicas de ácido ortofosfórico - lactato de magnesio - hidróxido de magnesio - óxido de magnesio - sulfato de magnesio - citrato de magnesio y potasio - L-ascorbato de magnesio - bisglicinato de magnesio - L-lisinato de magnesio - malato de magnesio - L-pidolato de magnesio - piruvato de magnesio

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

	<ul style="list-style-type: none"> - succinato de magnesio - taurinato de magnesio - acetil taurinato de magnesio - Carbonato ácido de magnesio
Hierro	<ul style="list-style-type: none"> - carbonato ferroso - citrato ferroso - citrato férrico de amonio - gluconato ferroso - fumarato ferroso - difosfato férrico de sodio - lactato ferroso - sulfato ferroso - difosfato férrico (pirofosfato férrico) - fosfato ferroso amónico - sacarato férrico - hierro elemental (carbonilo + electrolítico + deshidrogenado) - bisglicinato de hierro - etilendiaminotetraacetato de ferrosodico (III) trihidratado - Succinato Ferroso - Pirofosfato de hierro - Ortofosfato férrico - Hierro elemental (carbonilo o electrolítico o deshidrogenado o reducido)
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> - carbonato cúprico - citrato cúprico - gluconato cúprico - sulfato cúprico - complejo cobre-lisina - L-pidolato ferroso - fosfato ferroso - taurinato de hierro (II)
Cromo	<ul style="list-style-type: none"> - cloruro de cromo (III) - lactato de cromo (III) trihidrato - nitrato de cromo - picolinato de cromo - sulfato de cromo (III) - Nicotinato de cromo - Cromo aminoácido quelato - Cloruro de cromo hexahidratado - Polinicotinato de cromo
Zinc	<ul style="list-style-type: none"> - acetato de zinc - bisglicinato de zinc - cloruro de zinc - citrato de zinc - gluconato de zinc - lactato de zinc - óxido de zinc - carbonato de zinc - sulfato de zinc - L-ascorbato de cinc - L-aspartato de cinc - L-lisinato de cinc - malato de cinc - mono-L-metionina-sulfato de cinc - L-pidolato de cinc - picolinato de cinc - zinc metionina - zin histidina
Selenio	<ul style="list-style-type: none"> - selenito de sodio - selenito ácido de sodio - seleniato de sodio - levadura enriquecida con selenio* - Seleniometionina
Potasio	<ul style="list-style-type: none"> - bicarbonato de potasio - carbonato de potasio - cloruro de potasio - citrato de potasio

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

	<ul style="list-style-type: none">- gluconato de potasio- glicerofosfato de potasio- lactato de potasio- hidróxido de potasio- sales potásicas de ácido ortofosfórico
--	---

*Para el caso de la levadura enriquecida con selenio: levaduras producidas por cultivo en presencia de selenito de sodio como fuente de selenio y que contienen, en la forma seca comercializada, un máximo de 2.5 mg Se/g. La especie con selenio orgánico predominante presente en la levadura es seleniomtionina (entre el 60 % y el 85 % del selenio extraído total presente en el producto). El contenido de otros compuestos orgánicos de selenio, incluida la selenocisteína, no excederá del 10% de selenio total extraído. Normalmente, los niveles de selenio inorgánico no superarán el 1% del selenio extraído total. Se consideran incluidos los diferentes grados de hidratación de los constituyentes.

Parágrafo. Los compuestos vitamínicos o sales minerales no especificados en la Tabla 14, deberán ser aprobados por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima.

19.8.3 Rango del valor de referencia para el uso del descriptor "Enriquecido/Fortificado voluntario". Los alimentos que de manera voluntaria hagan el proceso de enriquecimiento/fortificación, deberán cumplir con el rango del 20% al 100% del VRN establecido en la Tabla 8 del presente reglamento, por porción declarada, sin superar para el grupo de menor edad al cual esté dirigido el producto, el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL), definido en la Resolución 3803 de 2016, o la norma que la modifique o sustituya.

Parágrafo 1. Se excluye del cumplimiento del presente artículo los alimentos cuya fortificación sea obligatoria. No obstante, si de forma voluntaria un fabricante hace una adición de micronutrientes adicional a la obligatoria, el alimento podrá declararse como fortificado o enriquecido.

Parágrafo 2. La declaración del descriptor "enriquecido/fortificado", puede hacerse de la siguiente manera: "Fortificado voluntario con Vitaminas X y Minerales X", "Más Vitaminas X y Minerales X", "Enriquecido con X". La cual debe cumplir con los rangos establecidos, por porción declarada en la etiqueta. Cuando el alimento esté fortificado con más de tres (3) vitaminas y/o minerales, podrá utilizar la expresión "Fortificado voluntario con vitaminas y/o minerales" o "Enriquecido con vitaminas y/o minerales".

Artículo 20. Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas. Las condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas son las siguientes:

20.1 La declaración de propiedades nutricionales comparativas, debe basarse en el alimento tal como se ofrece a la venta. En el caso de los alimentos envasados que deban prepararse o consumirse reconstituidos, se tendrá en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo, de acuerdo con las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta.

20.2 Los alimentos comparados deben corresponder a versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares y los alimentos que se comparan deben ser identificados claramente y en la misma porción o cantidad declarada.

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

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

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

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

20.3.3 La información indicada en los numerales 20.3.1 y 20.3.2 debe figurar junto o inmediatamente debajo del término descriptor utilizado para la declaración comparativa y en un tamaño de letra no menor de la mitad de dicho término.

20.4 El alimento reducido en grasa saturada, no debe aumentar el contenido de ácidos grasos trans.

20.5 El alimento reducido en ácidos grasos trans no debe aumentar el contenido de ácidos grasos saturados.

Artículo 21. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas. Los siguientes serán los términos o descriptores permitidos:

21.1 Reducido en: la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el valor energético o en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados y una diferencia absoluta mínima por cada 100g para alimentos sólidos o semisólidos y por cada 100 mL para alimentos líquidos, tal como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 15. Requisitos para el descriptor "Reducido en"

Nutriente	Diferencia relativa mínima	Diferencia absoluta mínima basada en 100 g o mL
Calorías	25%	40 kcal (Sólidos)
		20 kcal (Líquidos)
Grasas	25%	3 g (Sólidos)
		1.5 g (Líquidos)
Grasas Saturada	25%	1.5 g (Sólidos)
		0.75 g (Líquidos)
Azúcares	25%	3 g (Sólidos)
		1.5 g (Líquidos)
Sodio	25%	80 mg
Colesterol	25%	20 mg (Sólidos)
		10 mg (Líquidos)

Parágrafo 1. El término "Reducido" no puede utilizarse si el alimento de referencia cumple con los requisitos como "Bajo" aporte.

Parágrafo 2. El término "Reducido" debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición "en" y del nutriente o calorías que han sido objeto de reducción. Por ejemplo "Reducido en calorías"; "Reducido en grasa".

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Parágrafo 3. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "menos" o "más bajo en", "ligero", "liviano", "menor", "menor que".

Parágrafo 4. El término light únicamente puede usarse para reducido en calorías.

21.2 Aumentado/más/más que/doble: la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados por porción.

Artículo 22. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición. Se refiere a las características para utilizar la declaración de propiedades nutricionales del tipo "no adición" cuando a los alimentos no se les ha adicionado azúcares o sal/sodio, tal como se indica a continuación:

22.1 "Sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados": se permite el descriptor si cumple las siguientes características:

- a) No se ha añadido ningún tipo de azúcares a los alimentos, incluyendo, pero no limitándose a: sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabes o siropes, maltodextrinas, panela, melaza, néctar de agave, jugo de caña, dextrosa, azúcar turbinado, melaza negra, cristales de jugo de caña, zumo de caña evaporado, concentrado de fruta, zumo de fruta concentrado, sólidos de jarabe de maíz, maltosa, D- ribosa, sucrosa, sólidos de glucosa, cebada de malta, azúcar morena, caramelo, fructosa cristalina.
- b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente, incluyendo, pero no limitándose a: mermeladas, jaleas, chocolate con edulcorantes calóricos, trozos de frutas con edulcorantes calóricos, cereales azucarados, concentrados no reconstituidos de zumos de fruta.
- c) No se utiliza algún medio, tal como el uso de enzimas, durante el procesado, que pueda incrementar el contenido de azúcares en el producto final (ejemplo: utilizando enzimas para hidrolizar almidones y liberar azúcares).

22.2 "Sin sal/sodio añadido": se permite el descriptor si cumple las siguientes características:

- a) El alimento no debe contener sal, ni otras sales o aditivos que contengan sodio.
- b) El alimento no contiene ingredientes que contengan sal/sodio, incluyendo, pero no limitándose a: salsas, caldos deshidratados, alimentos en conserva, embutidos, sucedáneos de la sal, algas marinas, carnes marinadas, entre otros.
- c) Debe cumplir con el requisito de "bajo en sodio".

Capítulo V

Declaraciones de propiedades de salud.

Artículo 23. Requisitos. Todo alimento que sea objeto de declaraciones de propiedades de salud, debe cumplir con los requisitos exigidos para la declaración de nutrientes y declaración de propiedades nutricionales del presente reglamento. El uso de declaraciones de propiedades de salud debe cumplir lo siguiente:

- 1) Deben basarse en una evidencia científica y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se declara y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y la evidencia se debe revisar a la luz de nuevos datos.
- 2) Deben efectuarse de forma tal que, permita al público entender la información proporcionada y el significado de esa información con relación a una alimentación diaria.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

- 3) La cantidad del alimento que debe consumirse para obtener el beneficio argumentado debe ser razonable en el contexto de una alimentación diaria.
- 4) Si existen otros factores determinantes para cumplir con los efectos sobre la salud se deben enunciar. Ejemplo: "Ejercicio físico regular y consumo de calcio".
- 5) Si existen otros factores asociados a la enfermedad o trastorno de la salud se debe mencionar que ésta depende de otros factores asociados. Ejemplo: "La enfermedad cardiovascular depende de muchos factores. Dietas bajas en grasa y colesterol pueden ayudar a disminuir el riesgo de enfermedad cardiovascular".
- 6) Si el beneficio argumentado se atribuye a un nutriente en el alimento, para el cual se ha establecido un valor de referencia, dicho alimento debe ser: a) "Excelente en", "buena fuente de" el nutriente, en el caso que se recomiende un incremento en el consumo; o, b) "Bajo en", "reducido en", o "libre del" nutriente, en el caso que se recomiende una reducción en el consumo.
- 7) Si el efecto anunciado en las declaraciones de propiedades de salud se atribuye a un nutriente o constituyente del alimento, deben estar disponibles los métodos analíticos validados y reconocidos internacionalmente para cuantificar el nutriente o constituyente declarado.
- 8) El alimento que declare propiedades de salud debe cumplir con los niveles que logran el efecto enunciado o asociado a la salud, establecidos de acuerdo con la evidencia científica.
- 9) La expresión de las declaraciones de propiedades de salud debe hacerse en términos condicionales, utilizando palabras como: "puede"; "podría"; "ayuda"; "contribuye a".
- 10) La información relacionada con las declaraciones de propiedades de salud que se incluya en la etiqueta del producto, debe ser completa, verdadera, no confusa, ni engañosa, de conformidad con lo establecido en el presente reglamento.

Parágrafo. Las declaraciones de propiedades de salud que ya habían sido aprobadas por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima, seguirán siendo vigentes, para el presente reglamento técnico.

Artículo 24. Tipos de declaraciones de salud: Las declaraciones son de tres tipos: 1. Declaración en función de nutrientes, 2. Otras declaraciones de propiedades de función y 3. Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad:

24.1 Declaración de función de los nutrientes: Describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.

Ejemplo:

"El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/excelente en el nutriente A", dentro de una alimentación completa.

24.2 Otras declaraciones de propiedades de función: Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo regular de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.

Ejemplo:

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

"La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A".

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

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

a) El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente:

- Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano.
- Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares.
- Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal.
- Tener la capacidad de colonizar el intestino.
- Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona.

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

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

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

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

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

- La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria.
- Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon.
- Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica).
- Ser fermentables por la microflora intestinal.
- Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena.
- Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios para la salud.
- Estimular selectivamente el crecimiento y/o la actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar.

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

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

24.3 Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: La declaración consiste en dos partes: (i) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación conocida entre la salud y la dieta; seguida por (ii) información sobre la

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento.

Parágrafo 1. El beneficio alegado debería proceder del consumo regular de una porción de un alimento, (definida en el artículo 12 del presente documento), o constituyente alimentario en el contexto de una dieta saludable. Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN), el alimento en cuestión debería ser:

(i) una fuente excelente del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o, (ii) bajo en, reducido en, o libre del constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo.

Parágrafo 2. Cuando sea aplicable, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para "excelente fuente", "bajo en", "reducido en", o "libre de", acompañado de: "en una dieta saludable puede reducir el riesgo"

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 26. Autorización para otras declaraciones de propiedades de salud. Previa comercialización del producto, se aceptarán las declaraciones de propiedades que ya hayan cumplido con los criterios de declaraciones de propiedades de salud de función de nutrientes establecidos en el acta de la SEAB No. 4 y 13 del 2017, de no cumplir con los

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

criterios allí mencionados deberá acogerse al protocolo de aprobación definido en la Resolución 684 de 2012 o aquella que modifique o sustituya.

Capítulo VI

Especificaciones y formatos de la tabla de información nutricional y del etiquetado frontal.

Artículo 27. Especificaciones de la Tabla de Información Nutricional. La tabla de información nutricional cumplirá las condiciones generales y específicas que se establecen a continuación:

27.1 Condiciones generales.

27.1.1 La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, con tamaño mínimo del 25% del área disponible para impresión de la cara en donde se ubique (preferiblemente cara posterior), en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa.

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

27.1.3 La información nutricional debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso de que en la etiqueta original aparezca la información en otro idioma o en español, se debe utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible, con la traducción y requisitos del presente reglamento técnico.

Este rótulo complementario se puede utilizar en productos importados con etiqueta original en español que requieran expresar la información nutricional, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente reglamento, y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización, el cual puede ir en cualquier parte del producto.

27.1.4 El tipo de letra de la información nutricional debe ser Arial o Helvética, de fácil lectura.

27.1.5 La información sobre energía y/o nutrientes puede declararse utilizando las abreviaturas permitidas de conformidad con lo establecido en el Capítulo II del presente reglamento.

27.1.6 Para el caso de los productos importados se permite el uso de los formatos de tablas nutricionales de otro país, no obstante, debe incluirse la tabla nutricional para Colombia cumpliendo con todos los requisitos establecidos en el presente reglamento técnico, si el producto y/o materia prima tiene alcance normativo en la presente resolución.

Artículo 28. Condiciones específicas. A continuación, se especifican las condiciones de la tabla de información nutricional:

28.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutrimental" utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 10 puntos. Los títulos y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa saturada, grasas trans, azúcares añadidos y sodio, deben aparecer en negrilla y tener un tamaño de letra 1.3 veces más grande para distinguirlos de los demás nutrientes. Los tamaños no aplican para formato tabular ni lineal, sin embargo, deben ser totalmente legibles.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

28.2 El nombre de cada nutriente, debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando "g" para gramos o "mg" para miligramos, "µg" microgramos o UI (unidades internacionales), según corresponda.

28.2.1 La declaración de grasa saturada, monoinsaturada, poliinsaturada (cuando corresponda de ácidos omega-3) y grasa trans debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de grasa total.

28.2.2 La declaración de fibra dietaria y cuando aplique de polialcoholes, a su vez, la declaración de azúcares añadidos (cuando aplique) con sangría inmediatamente debajo de los azúcares totales y azúcares totales debe aparecer en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de carbohidratos totales y, cuando corresponda, la declaración de fibra soluble e insoluble debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de fibra dietaria.

28.3 La información sobre vitaminas y minerales, excepto sodio y potasio, debe separarse de la información de los demás nutrientes con una línea y presentarse verticalmente en una o dos líneas. Si se declara potasio, su información debe aparecer inmediatamente debajo de la de sodio.

28.4 Los datos nutricionales deben aparecer en el siguiente orden: calorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares totales, azúcares añadidos, proteína, y sodio. Los nombres y sus datos nutricionales de los siguientes nutrientes: calorías, sodio, grasa saturada, grasas trans y azúcares añadidos, deben estar en negrilla y tener la letra 1.3 veces más grande en tamaño que las demás. En el caso de que solo sean declaradas las Vitaminas y minerales de obligatoria declaración, el orden será: Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc, de lo contrario, si se declaran más vitaminas y minerales, entonces seguirán el orden de aparición como el de la Tabla 8 del presente acto administrativo.

Artículo 29. Formatos de Tabla de Información Nutricional. La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento:

- a) Vertical estándar;
- b) Simplificado;
- c) Tabular y lineal.

Artículo 30. Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional. Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional:

Parágrafo. En el caso de los alimentos envasados que se consuman reconstituidos, acorde a las condiciones de consumo definidas por el fabricante, la tabla de información nutricional se presentará como sólido (por 100 g) o líquido (por 100 mL) y por porción lista para consumir. Los títulos de las columnas se indicarán en su orden: por 100 g o por 100 mL y por porción preparada.

30.1 **Formato vertical estándar.** El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 10 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la Figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos tabular, lineal y simplificado.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

FIGURA 1 Formato vertical estándar

Información Nutricional		
Tamaño de porción: XXX		
Número de porciones por envase: XXX		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
		XXX
Grasa total	XXX	XXX
Grasa saturada	XXX	XXX
Grasa trans	XXX	XXX
Fibra dietaria	XXX	XXX
Carbohidratos totales	XXX	XXX
Azúcares totales	XXX	XXX
Azúcares añadidos	XXX	XXX
Proteína	XXX	XXX
Sodio	XXX	XXX
Vitamina A	XXX	XXX
Vitamina D	XXX	XXX
Hierro	XXX	XXX
Calcio	XXX	XXX
Zinc	XXX	XXX

Parágrafo. Para el caso de carne cruda a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio, la declaración de contenido de sodio, deberá realizarse de la siguiente manera:

FIGURA 2 Formato para carnes crudas con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio

Información Nutricional		
Tamaño de porción: XXX		
Número de porciones por envase: XXX		
Sodio (mg)	Por 100 g	Por porción
		XXX

30.2 Formato simplificado. El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de seis (6) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares totales, azúcares añadidos, proteína, vitamina A, vitamina D, hierro, calcio y zinc. Para este efecto "cantidad no significativa" o "no es fuente significativa", se establece en el Capítulo II de este reglamento.

El formato simplificado debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar, como se muestra en la figura 3, e incluir:

- Los nutrientes de obligatoria declaración y que no se encuentren en cantidades no significativas
- La frase "No es fuente significativa de (...)". Indicando en el espacio de los puntos suspensivos aquellos nutrientes identificados como cantidades no significativas) en la parte inferior de la tabla de Información Nutricional;

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

FIGURA 3 Formato simplificado

Información Nutricional		
Tamaño de porción: XXX		
Número de porciones por envase: XXX		
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción
	XXX	XXX
Grasa total	XXX	XXX
Grasa saturada	XXX	XXX
Grasa trans	XXX	XXX
Carbohidratos totales	XXX	XXX
Azúcares totales	XXX	XXX
Azúcares añadidos	XXX	XXX
Sodio	XXX	XXX
No es fuente significativa de Fibra dietaria, Proteína, Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.		

30.3 **Formatos tabular y lineal.** Los formatos tabular o lineal se pueden usar en el caso de envases cuya área disponible de impresión en la etiqueta del producto es menor a 225 cm².

30.4 **Formato tabular.** El Formato Tabular debe presentar la información nutricional en forma horizontal dispuesta en cuatro columnas, como se muestra en la Figura 4.

FIGURA 4 Formato tabular

Información Nutricional	Calorías	Por 100 g	Por porción
			XXX
Tamaño de porción: XXX	Grasa total	XXX	XXX
Número de porciones por envase: XXX	Grasa saturada	XXX	XXX
	Grasa Trans	XXX	XXX
	Carbohidratos totales	XXX	XXX
	Fibra dietaria	XXX	XXX
	Azúcares totales	XXX	XXX
	Azúcares añadidos	XXX	XXX
	Proteína	XXX	XXX
	Sodio	XXX	XXX
	Calcio	XXX	XXX
	No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Zinc.		

30.5 Formato lineal

El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible por tamaño y forma, incluir en la etiqueta el formato tabular. Se listarán los nutrientes por 100 g - mL y por porción. Deben estar en negrilla las calorías y los siguientes nutrientes: calorías, grasa saturada, grasas trans, sodio y azúcares añadidos. Los nutrientes deben estar seguidos, separados por comas.

FIGURA 5 Formato Lineal

Información nutricional (100 g o 100 mL): **Calorías XXX**, Grasa total XXX, Carbohidratos totales XXX, **Azúcares añadidos XXX**, Proteína XXX, **Sodio XXX**, Vitamina A XXX, Vitamina D XXX, Hierro XXX y Zinc XXX.

Información nutricional (porción): **Tamaño de porción: XXX** **Número de porciones por envase: XXX** **Calorías XXX**, Grasa total XXX, Carbohidratos totales XXX, **Azúcares añadidos XXX**, Proteína XXX, **Sodio XXX**, Vitamina A XXX, Vitamina D XXX, Hierro XXX y Zinc XXX. No es fuente significativa de grasa saturada, grasa trans, fibra dietaria, azúcares totales y calcio.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Artículo 31. Tabla de información nutricional para productos en empaques secundarios, paquetes múltiples, surtidos o mixtos. deben cumplir las siguientes especificaciones:

31.1 Productos en empaque secundario:

- a) Para alimentos que se comercializan en empaques primarios individuales contenidos en un mismo empaque secundario, destinados para la venta al público, la tabla de información nutricional, el etiquetado de advertencia y el sello positivo, si aplica; de cada alimento debe aparecer sobre el envase exterior ofrecido al público y en el envase primario. El tamaño mínimo de cada una de esas tablas debe ser el mismo que el de la tabla que se pondría en cada uno de los envases primarios, guardando proporción con el envase secundario. Los sellos de advertencia deben estar claramente identificados en el envase secundario, mostrando a que producto corresponde cada sello y el tamaño deberá cumplir las especificaciones para el tamaño del envase secundario.
- b) Para aquellos alimentos cuyo envase primario es en envases de materiales de origen natural y contiene un envase secundario en el que se pueda incluir la información nutricional, el empaque secundario será el que presente la tabla de información nutricional, el etiquetado de advertencia y el sello positivo, si aplica;

31.2 Productos en paquetes múltiples. Para productos que consisten en dos o más alimentos empacados individualmente, contenido en un envase exterior y destinado para su consumo por separado, la información nutricional, el etiquetado frontal de advertencia y el sello positivo si aplica, debe ser especificada para cada alimento en un lugar claramente visible al consumidor. Adicionalmente el empaque secundario deberá tener la tabla nutricional y sellos de advertencia de cada una de las referencias de producto contenidas en dicho empaque. El tamaño mínimo de cada una de esas tablas debe ser el mismo que el de la tabla que se pondría en cada uno de los envases primarios, guardando proporción con el envase secundario.

31.3 Productos en empaques surtidos o mixtos

- a) Para productos alimenticios consistentes en dos o más paquetes individuales de ingredientes, ambos contenidos en otro envase exterior, destinados para la venta al público, la tabla de información nutricional, el etiquetado de advertencia y el sello positivo, si aplica, debe aparecer sobre el envase exterior ofrecido al público y en el envase primario, identificando de manera clara la información por cada uno de los ingredientes;
- b) Cuando los productos surtidos son empacados en forma individual, con la intención de que el consumidor los ingiera al mismo tiempo, la información nutricional, el etiquetado de advertencia y el sello positivo, si aplica, debe ser especificada para cada producto o para su mezcla.

31.4 Envases pequeños y pirograbados. Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para etiquetado menor a 77 cm², deben incluir la tabla de información nutricional, si aplica en el envase secundario, cuando lo contenga. Estos envases deben incluir una dirección electrónica o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.

31.5 Envases retornables. Los productos en envases de vidrio retornables cuya superficie total para etiquetado sea menor a 77 cm² deben incluir: un código QR, una dirección electrónica o número telefónico, en el cual el consumidor pueda ver la tabla de información nutricional, el etiquetado de advertencia y el sello positivo, si aplica y/o declaraciones nutricionales del producto.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Artículo 32. Etiquetado frontal de advertencia: Cuando a un producto alimenticio procesado, se le haya adicionado sal/sodio, azúcares, grasas o edulcorantes o cumpla la definición de producto comestible y bebida ultraprocesado, y cumpla con las condiciones de la tabla, deberá incluir el etiquetado frontal de advertencia, según corresponda:

Tabla 16. Límites de contenidos de nutrientes para establecimiento de sello de advertencia

Advertencia	Sólidos (100 g) - semisólidos	Líquidos (100 mL)
Sodio	≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100 g Para carnes crudas envasadas a las que se les haya adicionado sal/sodio, el límite es 300 mg/100 g	≥ 1 mg/kcal o Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml
Azúcares	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres	
Grasas saturadas	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas	
Grasas trans	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas trans	
Edulcorantes	Cualquier cantidad de edulcorantes	
Ultraprocesado	Producto que contenga al menos un ingrediente ultraprocesado y/o aditivo cosmético. Para los aditivos multipropósito, si alguna de sus funciones corresponde a la de un aditivo cosmético, le aplica también esta característica. Se exceptúan las vitaminas y minerales que se adicionan en la fortificación obligatoria establecida en el Decreto 380 de 2026, o aquel que modifique o sustituya.	

- Para efectos de este artículo, se entenderá que un alimento es sólido o líquido según la unidad de medida utilizada en la declaración del contenido neto del alimento, es decir, será sólido si su contenido neto está expresado en unidades de masa según el sistema internacional de unidades, o líquido si su contenido neto está expresado en unidades de volumen según el sistema internacional de unidades. En el caso de los alimentos envasados que se consuman reconstituidos, se entenderá como sólido o líquido, según como sea el producto listo para consumir, de acuerdo a las instrucciones de reconstitución definidas por el fabricante. Estas instrucciones pueden incluir la cocción.
- Se entenderá adicionado sal/sodio a aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal o aditivo que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas o aditivos que contengan sodio.
- Se adicionado azúcares aquellos que cumplan con la definición de azúcares libres, definidos en la Resolución 3803 de 2016, o en la que la modifique o sustituya.
- Se entenderá por adicionado grasas aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas y/o aceites vegetales o animales o cualquier tipo de grasa, e ingredientes que los contengan agregados.
- Se entenderá por adicionado edulcorantes, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo, edulcorantes o ingredientes que los contengan agregados.

32.1. Para calcular los porcentajes establecidos en la tabla 16, se procederá, de la siguiente manera:

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

- a) **Sodio:** para el caso de sodio, debe realizar dos cálculos, si alguno de los dos, resulta igual o superior a la cantidad establecida, debe etiquetar el sello de advertencia de sodio. 1. Primer cálculo: si es un alimento sólido o bebida con calorías, se toma cualquier cantidad de alimento, puede ser 100 g o ml, o la porción, y se divide el contenido de sodio declarado, entre el número de kcal declaradas en la misma cantidad, si esta relación es igual o superior a 1, debe etiquetar el sello de advertencia de sodio. 2. Segundo cálculo: Debe calcular el contenido de sodio en 100 g o mL si este es igual o supera los 300 mg, debe etiquetar el sello de advertencia de sodio. Ahora bien, para las bebidas sin aporte energético o sin calorías, se debe calcular el contenido en 100 ml, y si este supera o es igual a 40 mg, debe etiquetar el sello frontal de advertencia de sodio.
- b) **Azúcares:** se debe identificar los azúcares libres del alimento, según lo establecido en la Resolución 3803 de 2016 o en la que modifique o sustituya. Una vez identificados, en cualquier cantidad de alimento, se debe multiplicar la cantidad de azúcares libres en gramos, por el factor de conversión de azúcares (4 kcal / g). Este resultado se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por 100. Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla 16, y si es igual o superior a 10%, debe etiquetar el sello de advertencia de azúcares. Adicionalmente, para contabilizar los azúcares libres a partir de los azúcares añadidos, se debe partir de los azúcares añadidos y adicionarles los azúcares presentes en jugos de frutas y/o verduras.
- c) **Grasas saturadas:** se debe multiplicar la cantidad de grasas saturadas en gramos, por el factor de conversión de grasas (9 kcal / g), en cualquier cantidad de alimento. Este resultado se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por 100. Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla 16, y si es igual o superior a 10%, debe etiquetar el sello frontal de advertencia de grasas saturadas.
- d) **Grasas trans:** se debe multiplicar la cantidad de grasas trans industriales en gramos, por el factor de conversión de grasas (9 kcal / g), en cualquier cantidad de alimento. Este resultado se divide entre el total de las kcal, de la misma cantidad de alimento y se multiplica por 100. Finalmente, se compara este resultado con el porcentaje establecido en la tabla 16, y si es igual o superior a 1%, debe etiquetar el sello frontal de advertencia de grasas trans.

32.2 Forma de la advertencia. Para sodio, azúcares, grasas saturadas, grasas trans y edulcorantes, deberán incluir sellos en la etiqueta, los cuales consistirán en un símbolo octagonal de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "EXCESO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS" o "GRASAS TRANS" o "SODIO" o "AZÚCARES" o con el texto "CONTIENE EDULCORANTES" de manera individual o con 2 o 3 o 4 o 5 sellos (según corresponda). Para la advertencia de ultraprocesado, la forma es un rectángulo con un triángulo en interior, con las palabras "ADVERTENCIA" y "ULTRAPROCESADO". Las letras del texto de los sellos deberán ser mayúsculas y de color blanco, tipo de letra ARIAL BOLD. Además, en el mismo símbolo, deberá inscribirse en letras blancas, la palabra "MINSALUD", según la figura 6 del presente artículo.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

FIGURA 6. Forma del sello frontal de advertencia



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

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

Tabla 18. Dimensiones del sello de advertencia

Área de la cara principal de exhibición (cm ²)	Octógonos	Advertencia ultraprocesado
	Ancho y alto (en cm)	Ancho y alto (en cm)
<=5 cm ²	Microsello (15% de la cara principal)	Microsello (15% de la cara principal)
>5cm ² a <15cm ²	1.1 x 1.1 cm	2.8 x 0.9 cm
>=15cm ² a <20cm ²	1.3 x 1.3 cm	3.0 x 0.94 cm
>=25cm ² a <30cm ²	1.5 x 1.5 cm	3.25 x 1.02 cm
>= 30cm ² a < 35cm ²	1.7 x 1.7 cm	3.38 x 1.06 cm
>= 35cm ² a < 40cm ²	1.8 x 1.8 cm	3.62x 1.13 cm
>= 40cm ² a < 50cm ²	2.0 x 2.0 cm	4.0 x 1.25 cm
>= 50cm ² a < 60cm ²	2.2 x 2.2 cm	4.38 x 1.37 cm
>= 60cm ² a < 80cm ²	2.5 x 2.5 cm	5.0 x 1.56 cm
>= 80cm ² a < 100cm ²	2.8 x 2.8 cm	5.62 x 1.76 cm
>= 100cm ² a < 125cm ²	3.1 x 3.1 cm	6.25 x 1.95 cm
>= 125cm ² a < 150cm ²	3.4 x 3.4 cm	6.88 x 2.15 cm
>= 150cm ² a < 200cm ²	3.9 x 3.9 cm	8.0 x 2.78 cm
>= 200cm ² a < 250cm ²	4.4 x 4.4 cm	8.88 x 2.50 cm
>= 250cm ² a <= 300cm ²	4.8 x 4.8 cm	9.75 x 3.05 cm
> 300cm ²	5% del tamaño de la cara principal	5% del tamaño de la cara principal

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Parágrafo 1. Cuando corresponda rotular más de un sello estos deberán estar dispuestos uno junto con el otro o uno debajo del otro, teniendo en cuenta las formas descritas en el literal g) del artículo 32.4.

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

a) Para superficies con área de la cara principal de exhibición mayor o igual a 5 cm² y menor o igual a 300 cm², para dos sellos o advertencias, el ADS debe considerarse el 85% del resultado de la cara principal.

b) Para superficies con área de la cara principal de exhibición mayor o igual a 5 cm² y menor o igual a 300 cm², para tres sellos o advertencias, el ADS debe considerarse el 75% del resultado de la cara principal.

c) Para superficies con área de la cara principal de exhibición mayor o igual a 5 cm² y menor o igual a 300 cm², para cuatro o más sellos o advertencias, el ADS debe considerarse el 65% del resultado de la cara principal.

Parágrafo 3. El o los símbolos deberán rotularse de modo visible, indeleble y fácil de leer en circunstancias normales de compra y uso. En ningún caso podrán ser cubiertos total o parcialmente.

Parágrafo 4. Para el caso de los empaques termoformados, las advertencias, deben estar ubicadas en la parte plana de la cara principal de exhibición de la etiqueta, es decir, las advertencias no deben visualizarse deformadas.

Parágrafo 5. Para el cálculo de los porcentajes de la tabla 18, se realizarán de la siguiente manera:

$$\begin{aligned} \text{Área del microselo} &= \text{Área de la cara principal de exhibición} * (\text{porcentaje}/100) \\ \text{Alto del microselo} &= \sqrt{\text{Área del microselo}} * 1.5 \end{aligned}$$

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

a) Sodio.



b) Grasas saturadas.

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"



c) Grasas trans.

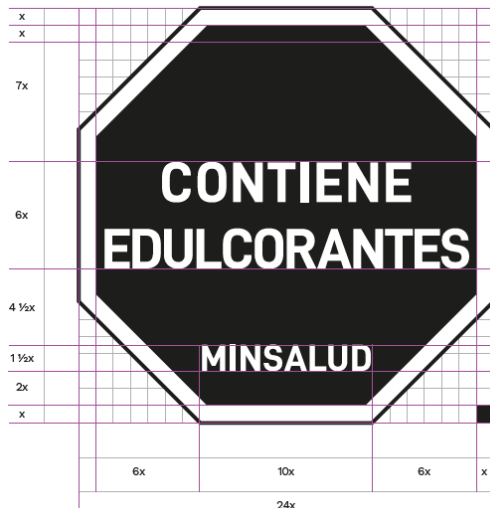


d) Azúcares.

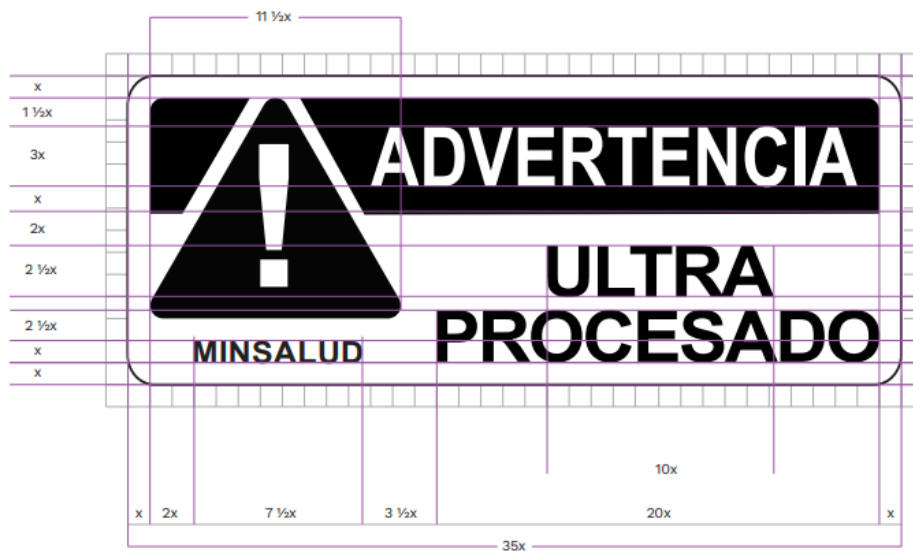


e) Edulcorantes.

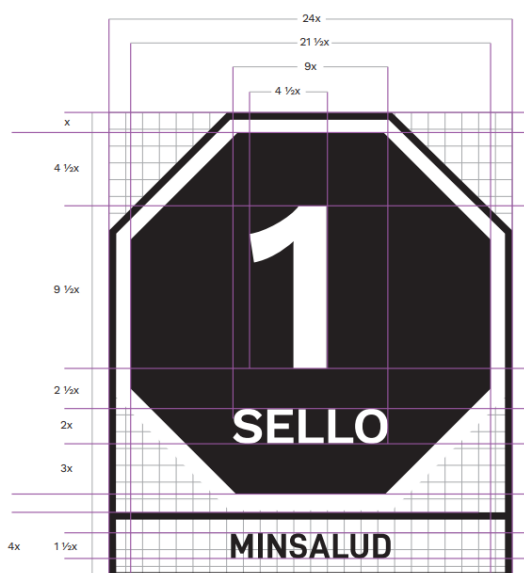
Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"



f) Advertencia de ultraprocesado.



Microsellos:



g) Formas de distribución.

Continuación de la Resolución “Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebidas ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano”



h) Para áreas menores de 5 cm², se utilizarán los siguientes microsellos



Parágrafo. Se podrá también utilizar adhesivos en la etiqueta de modo indeleble,

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

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

Artículo 33. Sello positivo. Cuando el alimento envasado cumpla con todos los siguientes criterios técnicos, puede de manera voluntaria incluir el sello positivo, cumpliendo con las características, tamaños y ubicación definidos en el presente reglamento técnico.

33.1 Aplican únicamente para los alimentos sin procesar y mínimamente procesados

33.2 Su primer ingrediente en la lista de ingredientes no puede ser: sodio o aditivos con sodio, grasas y/o azúcares añadidos.

33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y/o no calóricos.

33.4 **Forma del sello positivo.** La forma de destacar las características nutricionales para este sello es un logo redondo verde, con borde morado y blanco, con frase "ALIMENTO SALUDABLE" y la imagen que se muestra a continuación.

FIGURA 7. Forma del sello positivo



Parágrafo 1. No se puede utilizar otro tipo de forma de sello positivo, ni cambiar el color, añadir letras o frases, ni tamaños, ni ubicación.

Parágrafo 2. Se autoriza a las plazas de mercado, tiendas, supermercados y otros establecimientos de comercio, que en el caso de que los alimentos sin procesar y mínimamente procesados no tengan envase o empaque primario, puedan incluir este sello en las canastas, estantes, cajas, entre otros.

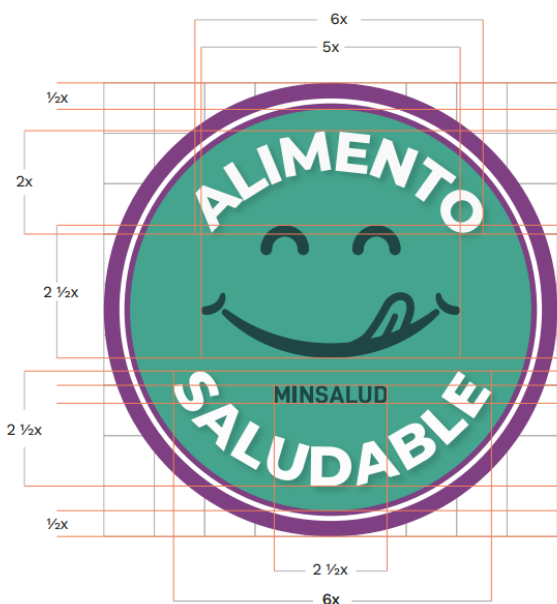
33.5 **Dimensiones y ubicación del sello de positivo.** El símbolo referido se ubicará en la parte inferior izquierda de la cara frontal de la etiqueta de los productos. Las dimensiones del o los símbolos referidos estarán determinadas de acuerdo al área de la cara principal de exhibición de la etiqueta, según la siguiente tabla:

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

Tabla 19. Dimensiones del sello positivo

Área de la cara principal de la etiqueta (cm ²)	Dimensiones de símbolo (diámetro)
< 30	Rotula en el envase mayor que los contenga
>= 30 y <60	1.4 cm
>= 60 y <100	1.8 cm
>= 100 y <200	2.5 cm
>=200 y <300	3.0 cm
>= 300	3.5 cm

33.5 Proporciones. A continuación, se presentan las proporciones:



Capítulo VII Evaluación de la Conformidad

Artículo 34. Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para efectos de evaluación de la conformidad del presente reglamento técnico, la información de las declaraciones de propiedades nutricionales, las declaraciones de propiedades de salud y el etiquetado frontal serán establecidas como declaración de primera parte manifestada por el productor, comercializador, o importador, o quién corresponda. Esta declaración presume que el declarante, ha efectuado por su cuenta, las verificaciones, inspecciones y los ensayos requeridos, y por tanto proporciona bajo su responsabilidad que los alimentos empacados o envasados cumplen con lo establecido en el presente reglamento técnico.

Capítulo VIII Responsabilidad, inspección, vigilancia y control

Artículo 35. Responsabilidad. Las personas naturales o jurídicas que se dediquen al procesamiento, comercialización y/o importación de los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y alimentos envasados y empacados para el consumo humano serán responsables del cumplimiento de los requerimientos sanitarios contemplados en la reglamentación sanitaria y de lo dispuesto en el presente reglamento técnico.

Artículo 36. Inspección, vigilancia y control. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, en coordinación con las entidades territoriales del orden departamental o distrital, en desarrollo del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario, definido

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1229 de 2013 o la norma que la modifique, adicione o sustituya, para lo cual podrán aplicar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el Procedimiento Administrativo Sancionatorio previsto en la Ley 1437 de 2011.

Capítulo IX

Disposiciones finales

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

37.1. Los titulares del registro, permiso o notificación sanitaria de alimentos y bebidas envasados y de productos comestibles y bebibles ultraprocesados, que tenga en su inventario etiquetas impresas con los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022 y corregida por la Resolución 254 de 2023, podrán radicar solicitud de agotamiento de etiquetas por una sola vez ante el INVIMA hasta el 31 de octubre de 2026. El Invima definirá el plazo de agotamiento sin superar el 15 de agosto de 2027.

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

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

37.4. Para el caso de los productos nacionales, se permitirá el uso de un rótulo o etiqueta complementaria que contenga únicamente la información nutricional exigida en la presente resolución, la cual deberá ir adherida en lugar visible, hasta el 15 de enero de 2027, sin autorización de Invima o hasta máximo, el 15 de agosto de 2027, cuando se cuente con autorización de la misma entidad.

Artículo 38. Revisión y actualización. Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece con la presente resolución, el Ministerio Salud y Protección Social, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales y las evidencias existentes, procederá a su revisión en un término no mayor a cinco (5) años, contados a partir de la fecha en vigencia, o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

Artículo 39. Notificación. El presente reglamento técnico será notificado a través del punto de contacto OTC (Obstáculos Técnicos al Comercio) del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a los países integrantes de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

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

Continuación de la Resolución "Por la cual se deroga la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, corregida por la Resolución 254 de 2023 y se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y los alimentos envasados o empacados para consumo humano"

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

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

40.3. A partir del 15 de agosto de 2027, en el Diario Oficial, los productos comestibles y bebibles ultraprocesados y alimentos envasados y empacados que no cumplan con el etiquetado nutricional y frontal de advertencia establecido en el reglamento técnico deberán ser retirados del mercado por el productor o comercializador, independientemente de la fecha de fabricación, comercialización o empacado del alimento.

40.4. Para el caso de los envases retornables se otorgará un tiempo de cinco (5) años contados a partir de la fecha de publicación del presente acto administrativo en el Diario oficial, para el cumplimiento de las condiciones previstas en el reglamento técnico. Sin embargo, a partir del 15 de agosto de 2027, el sello frontal de advertencia se deberá colocar en la tapa para los envases retornables que no puedan etiquetarse en la cara frontal, o con un adhesivo o en el envase secundario.

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

Artículo 41. Vigencia y derogatorias. El presente acto administrativo rige a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, y deroga, una vez vencido el plazo de seis (6) meses, previsto en el artículo 40, la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022 y corregida por la Resolución 254 de 2023.

PUBLÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a los

GUILLERMO ALFONSO JARAMILLO MARTINEZ
Ministro de Salud y Protección Social

Aprobó:
Tatiana Lemus Perez - Directora de Promoción y Prevención

Vo. Bo.
Jaime Hernán Urrego Rodríguez - Viceministro de Salud Pública y Prestación de Servicios
Rodolfo Enrique Salas Figueroa - Director Jurídico (E)