



La salud  
es de todos

Minsalud

OPS



Organización  
Panamericana  
de la Salud



Organización  
Mundial de la Salud  
REGIONAL AMÉRICAS

# ABC de implementación de la Resolución 2013 de 2020

- Contenidos máximos de sodio en alimentos priorizados

Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas  
Ministerio de Salud y Protección Social

Con el apoyo de la Organización Panamericana de la Salud –  
Regional Colombia



**FERNANDO RUÍZ GOMEZ**

**Ministro de Salud y Protección Social**

**GERMAN ESCOBAR MORALES**

**Viceministro de Salud Pública y  
Prestación de Servicios**

**ANDREA ELIZABETH HURTADO NEIRA**

**Secretario General**

**GERSON ORLANDO BERMONT GALAVIS**

**Director de Promoción y Prevención**

**ELISA MARÍA CADENA GAONA**

**Subdirectora de Salud Nutricional,  
Alimentos y Bebidas**



Este documento se construyó con los aportes de:

Claudia Liliana Ríos Guauque  
Consultora Nacional en Salud y Nutrición  
Organización Panamericana de la Salud – Regional Colombia

Diana Katherine Acosta Agudelo  
Consultora  
Organización Panamericana de la Salud – Regional Colombia

Pamela Elizabeth Vallejo Figueroa  
Contratista  
Ministerio de Salud y Protección Social

Claudia Patricia Moreno Barrera  
Coordinadora Grupo de Alimentación y Nutrición  
Ministerio de Salud y Protección Social



## TABLA DE CONTENIDO

JUSTIFICACIÓN .....	7
PRESENTACIÓN .....	8
IMPLEMENTACIÓN DE LA RESOLUCIÓN 2013 DE 2020 .....	9
1. IDENTIFICACIÓN DEL ALIMENTO .....	10
1.1. ALIMENTOS PROCESADOS PRIORIZADOS .....	11
1. Bases deshidratadas .....	11
2. Caldos deshidratados .....	11
3. Embutido molido de pollo .....	12
4. Cereal con mezcla y multiingredientes para el desayuno .....	12
5. Cereal extruido y expandido para el desayuno .....	12
6. Cereal laminado para el desayuno .....	12
7. Chorizo .....	12
8. Crouton envasado .....	13
9. Extruidos sin adición de saborizantes .....	13
10. Extruidos saborizados .....	13
11. Galletas saladas .....	13
12. Galletas saladas especiales .....	13
13. Jamón .....	14
14. Maní con frutos secos .....	14
15. Maní con pasas .....	14
16. Maní con sal y/o saborizado .....	14
17. Maní dulce .....	14
18. Maní light con sodio .....	14
19. Maní tipo japonés .....	15
20. Mantequilla .....	15
21. Margarina industrial .....	15



22.	Margarina y esparcible para mesa y cocina.....	15
23.	Mayonesa .....	15
24.	Mezcla en polvo para preparar sazón saborizador .....	16
25.	Mezcla en polvo para preparar sazón texturizador .....	16
26.	Mixtos sin adición de saborizantes .....	16
27.	Mixtos saborizados .....	16
28.	Mortadela.....	17
29.	Mostaza.....	17
30.	Pan blando envasado .....	17
31.	Pan de bollería envasado.....	17
32.	Pan tajado envasado .....	17
33.	Pan tostado envasado .....	17
34.	Papas fritas saborizadas .....	18
35.	Papas fritas sin adición de saborizantes.....	18
36.	Pasabocas a base de harina de trigo .....	18
37.	Pasabocas tipo chicharrón .....	18
38.	Pastas vegetales .....	18
39.	Plátanos y/o yucas .....	19
40.	Productos de harina de trigo.....	19
41.	Productos horneados a base de almidón de yuca.....	19
42.	Queso crema.....	19
43.	Queso fresco tipo campesino .....	20
44.	Queso fresco tipo pasta hilada .....	20
45.	Salchicha.....	20
46.	Salchichón.....	20
47.	Salsa de soya .....	21
48.	Salsas de mezclas a base de salsa de soya .....	21
49.	Salsa de tomate .....	21
50.	Salsas derivadas del tomate.....	21
51.	Salsas con tomate .....	22
52.	Salsas de base vegetal .....	22



53.	Salsas emulsificadas .....	22
54.	Salsas no emulsificadas .....	22
55.	Sardina en aceite .....	22
56.	Sardina en salsa de tomate .....	22
57.	Sopa con pasta para hidratar .....	23
58.	Sopas y cremas deshidratadas.....	23
59.	Tortillas de maíz .....	23
2.	VERIFICACIÓN DE REQUISITOS .....	24
2.1.	VERIFICACIÓN DE ETIQUETADO .....	24
2.2.	VERIFICACIÓN DE CONTENIDOS DE SODIO.....	25
3.	CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DEL PRODUCTO .....	26
3.1.	ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN.....	27
4.	CUMPLIMIENTO DE METAS .....	28
	PREGUNTAS FRECUENTES .....	29



## JUSTIFICACIÓN

Reconociendo que la carga de las enfermedades no transmisibles es cada vez mayor, la Organización Mundial de la Salud en el año 2004 desarrolló la “Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud”, en la cual estableció recomendaciones entre las que se incluye limitar la ingesta de sal (sodio) de toda procedencia. Con base en los planteamientos de la OMS, Colombia se adhirió a la declaración de la política de “Prevención de las enfermedades cardiovasculares en las Américas, mediante la reducción de la ingesta de sal alimentaria en toda la población”, desarrollada por la Organización Panamericana de la Salud y planteó la “Estrategia de reducción del consumo de sal/sodio en Colombia 2012-2021” con el objetivo de contribuir a la disminución de la morbi-mortalidad atribuible a hipertensión arterial y enfermedad cardiovascular en la población colombiana, mediante la reducción gradual del consumo de sal proveniente de las diferentes fuentes alimentarias, hasta lograr la recomendación de la OMS prevista para el año 2021 (5 g sal o 2 g sodio/ persona/día).

Para esto, se definieron cinco líneas de acción: industria, sector gastronómico, información, educación y comunicación, proveeduría e investigación. En la primera línea de acción referente al sector industria, plantea que el punto de partida de la reformulación del contenido de sodio en los alimentos procesados es la formulación de metas y plazos de reducción del contenido de sodio con la participación de la industria; para la cual se parte de criterios claros en la selección de las categorías de alimentos y su factibilidad tecnológica de reducción de sal relacionada con los aspectos de inocuidad a fin de asegurar que sean sostenibles.

Estas metas y plazos se encuentran definidos en la Resolución 2013 de 2020 “Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones”, la cual tiene por objeto contribuir a la reducción de la hipertensión arterial y de las enfermedades no transmisibles asociadas a esta, con el objetivo legítimo de proteger la salud de la población.



## PRESENTACIÓN

En el marco de la cooperación técnica que la Organización Panamericana de la Salud - OPS brinda al Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS, se realizó el desarrollo de este ABC facilitador en Resolución 2013 de 2020, con el objetivo de dar claridad en su proceso de implementación.

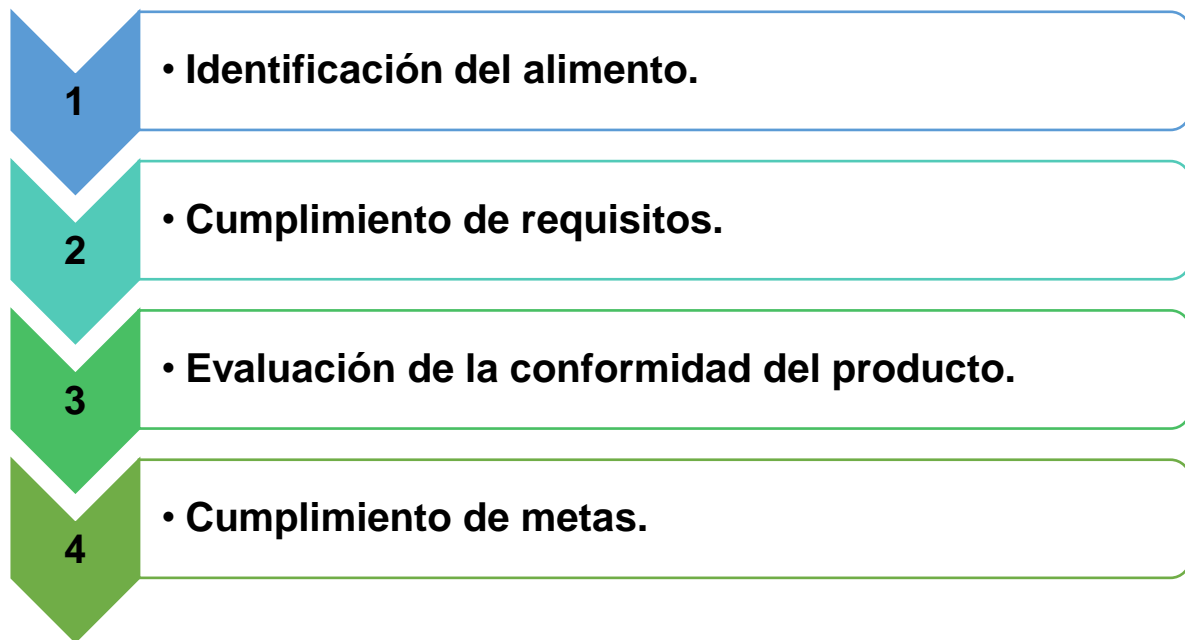
Aquí encontrarán definiciones, ejemplos, metas, plazos y recomendaciones que ayudarán a comprender y aplicar la Resolución 2013 de 2020, facilitando el proceso de adopción por parte de los fabricantes, procesadores, distribuidores, comercializadores e importadores de alimentos procesados priorizados destinados al consumo humano en el territorio nacional; así como de las acciones de Inspección, Vigilancia y Control desarrolladas por las entidades territoriales del orden departamental, distrital y al Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos – INVIMA.





## IMPLEMENTACIÓN DE LA RESOLUCIÓN 2013 DE 2020

Para el proceso de implementación de la Resolución 2013 de 2020, es necesario realizar 4 pasos principales correspondientes a:

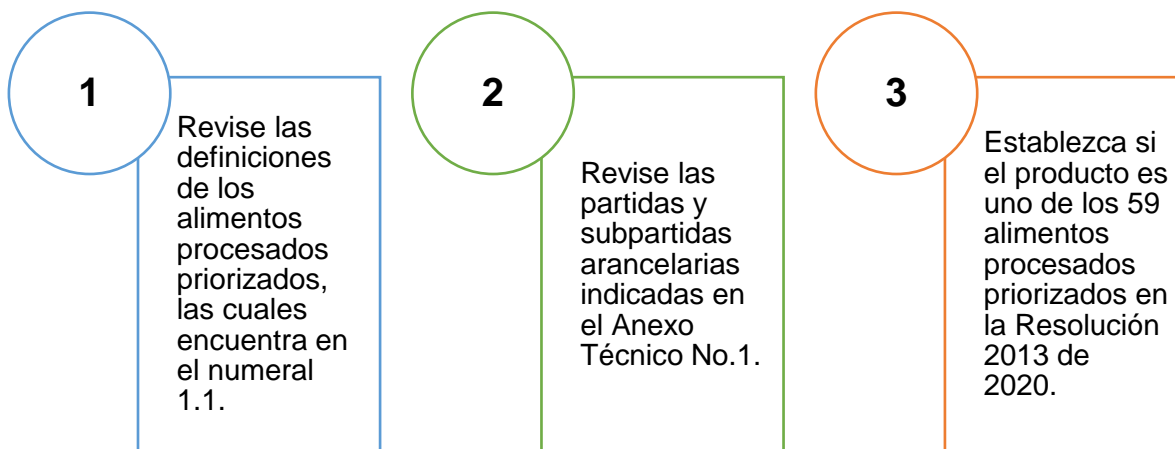




# 1 • IDENTIFICACIÓN DEL ALIMENTO

Como se indica en el campo de aplicación de la Resolución 2013 de 2020, este reglamento aplica a los alimentos procesados priorizados destinados al consumo humano que se procesen, importen y/o comercialicen en el territorio nacional, y que se relacionen en el Anexo Técnico No. 2, cuyas partidas y subpartidas arancelarias indicativas se relacionan en el Anexo Técnico No. 1.

En este primer paso, es necesario establecer si el alimento es uno de los 59 alimentos procesados priorizados en la Resolución 2013 de 2020, para esto:



En el siguiente ejemplo, vemos que el alimento priorizado por su contenido de sodio es el maní dulce, la subpartida arancelaria 1806.90.00.90 correspondiente a chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, para este caso hace referencia al maní cubierto con chocolate, como se indica en la definición del alimento.



17	Maní dulce	<p>2006.00.00.00 Hortalizas, frutas u otros frutos o sus cortezas y demás partes de plantas, confitados con azúcar (almibarados, glaseados o escarchados)</p> <p>2008.11.90.00 Frutos de cáscara, maníes (cacahuates, cacahuates) y demás semillas</p> <p>1806.90.00.90 Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.</p>
----	------------	---

Maní dulce. Maní confitado **maní recubierto con chocolate** y maní con miel.



Es importante que realice la adecuada identificación y clasificación del producto, ya que de esto depende el alcance de la Resolución y dependerá el contenido de sodio que debe cumplir el alimento, de acuerdo con las metas establecidas en el Anexo Técnico No. 2.

### 3.1. ALIMENTOS PROCESADOS PRIORIZADOS

Los alimentos procesados priorizados son todos aquellos alimentos procesados que, por su contenido de sodio y frecuencia de consumo, aportan al organismo niveles elevados de sodio en el contexto de una dieta total.

De acuerdo con el Anexo Técnico No.2 de la Resolución 2013 de 2020, son 59 alimentos procesados priorizados, que revisaremos uno a uno:

#### 1. Bases deshidratadas

Producto concentrado en polvo o granulado, que se constituye con agua, leche, aceite u otro líquido o sus mezclas para preparar salsas que se adicionan a un alimento. Se incluyen en esta categoría los productos que en el rotulado indiquen o tengan la leyenda “base para preparar (...)” o “mezcla para preparar (...)”

**Ejemplo:** Base para preparar carne desmechada.

#### 2. Caldos deshidratados

De acuerdo con la Resolución 14712 de 1984 es el producto que resulta de la cocción de carne o sus extractos, vegetales o sustancias ricas en proteínas, con o sin la adición de saborizantes, condimentos, grasas, sal y aditivos permitidos o por reconstitución de la mezcla equivalente de sustancias alimenticias deshidratadas de acuerdo con la formulación del producto.

**Ejemplo:** Caldo marinero (Caldo de pescado deshidratado desmenuzado).



### 3. Embutido molido de pollo

Derivado cárnico procesado obtenido por molido de subproductos de carne de pollo y grasa sin mezcla con carne de otras especies animales, cocido o no, con aditivos de uso permitido y con requerimiento de cocción.

*Ejemplo: Carne molida de pechuga de pollo envasada.*

### 4. Cereal con mezcla y multiingredientes para el desayuno

Productos de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenidos a partir de cereales y sus derivados, sometidos a uno más de los siguientes procesos: cocción, extrusión, secado, laminado, horneado, recubiertos o no, con o sin relleno y adición de otros ingredientes como pseudocereales, frutos deshidratados, frutos secos, entre otros. Se incluyen en esta categoría las “granolas”.

*Ejemplo: Cereal con relleno de frutas sabor a fresa.*

### 5. Cereal extruido y expandido para el desayuno

Productos de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenidos a partir de cereales y sus derivados, sometidos a los siguientes procesos: cocción, secado, horneado, extrusión y expansión, con inyección de aire.

*Ejemplo: Mezcla de cereales en forma de aros con sabores frutales.*

### 6. Cereal laminado para el desayuno

Productos de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenidos a partir de cereales y sus derivados, sometidos a los siguientes procesos: cocción, secado, laminado, horneado.

*Ejemplo: Hojuelas de maíz tostadas.*

### 7. Chorizo

De acuerdo con el *Decreto 2162 de 1983*, son los productos procesados, crudos, frescos elaborados con Ingredientes y aditivos de uso permitido, Introducidos en tripas naturales.



**Ejemplo:** Chorizo de cerdo tipo santarrosano.

## 8. Crouton envasado

Trozo pequeño de pan tostado.

**Ejemplo:** Crouton con sabor a finas hierbas.

## 9. Extruidos sin adición de saborizantes

Productos elaborados a base de grits de maíz (grano fino a partir de sémola), entre otro, que se humedecen y se pasan por extrusor, formándose los collets (expandidos) que posteriormente se hornean, sin adición de saborizantes o de ingredientes que confieran sabor y adicionados con sal. No incluye los cereales para el desayuno.

**Ejemplo:** Extruidos de maíz sabor natural.

## 10. Extruidos saborizados

Productos elaborados a base de grits de maíz (grano fino a partir de sémola), entre otro, que se humedecen y se pasan por extrusor, formándose los collets (expandidos) que posteriormente se hornean, con adición de saborizantes o de otros ingredientes que confieran sabor y adicionados con sal. No incluye los cereales para el desayuno.

**Ejemplo:** Aritos de maíz con sabor a queso picante.

## 11. Galletas saladas

Productos obtenidos mediante el horneado de una masa (líquida, sólida o semisólida) de figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otros farináceos con otros ingredientes aptos para el consumo humano y que tienen sabor predominantemente salado.

## 12. Galletas saladas especiales

Producto que contiene por lo menos un 25% menos de sodio en relación con el contenido de las galletas saladas.



### 13. Jamón

De acuerdo con el *Decreto 2162 de 1983*, es el producto procesado, cocido, no embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a tratamiento térmico, ahumado o no. Excepto los madurados. Cuya materia prima principal sea carne de bovinos, porcinos y/o pollo.

*Ejemplo: Jamón de pechuga de pollo.*

### 14. Maní con frutos secos

Maní mezclado con otros frutos secos como almendras, marañones, avellanas, castañas, nueces del Brasil, macadamia, pecanas, nueces del nogal, pistachos, semillas de calabaza, semillas de girasol, walnut o piñones (pine nuts).

*Ejemplo: Mezcla de maní con sal, maíz tostado, maní confitado, almendras y arándanos.*

### 15. Maní con pasas

Maní mezclado con uvas, las cuales fueron sometidas a un proceso de deshidratación.

### 16. Maní con sal y/o saborizado

Fruto seco que se consume tostado envasado o no en forma de grano entero o partido con adición de sal y/o saborizado.

*Ejemplo: Maní con sabor a limón y pimienta.*

### 17. Maní dulce

Maní confitado, maní recubierto con chocolate y maní con miel.

*Ejemplo: Maní con sabor a miel.*

### 18. Maní light con sodio

Producto cuyo contenido de sodio se ha reducido a menos de un 50% comparado con el alimento de referencia.



*Ejemplo: Maní con sal, light en sodio.*

## 19. Maní tipo japonés

Maní cubierto con mezcla de harina de trigo y otros ingredientes que le confieren sabor salado.

*Ejemplo: Maní recubierto con harina de trigo con sabor artificial a limón.*

## 20. Mantequilla

De acuerdo con la *Resolución 2310 de 1986*, es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometida a proceso de batido.

## 21. Margarina industrial

De acuerdo con la *Resolución 2154 de 2012*, es la emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites vegetales y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 65%.

## 22. Margarina y esparcible para mesa y cocina

De acuerdo con la *Resolución 2154 de 2012*, es el producto de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o animal (leche o derivados lácteos o marinos) y agua.

Se le denomina **margarina** si su contenido graso es igual o superior al 80% y **esparcible** si su contenido graso está por debajo del 80%. En las margarinas y esparcibles para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa.

## 23. Mayonesa

De acuerdo con la *Resolución 17882 de 1985*, es el producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.



## 24. Mezcla en polvo para preparar sazónador saborizador

Mezcla en polvo que contiene: sal, colorantes, especias, condimentos, resaltadores de sabor, la cual es añadida a una preparación para agregarle únicamente sabor y/o color. No requiere modo de cocción específico y puede ser añadido a la preparación antes, durante o después de su cocción.

***Ejemplo:** Mezcla en polvo para adobar y condimentar con especias naturales.*

## 25. Mezcla en polvo para preparar sazónador texturizador

Mezcla en polvo que contiene: sal, colorantes, especias, condimentos, resaltadores de sabor y almidón o almidón modificado, la cual se añade a la preparación para agregarle textura, sabor y/o color. Requiere un modo de cocción específico y debe añadirse a la preparación antes de la cocción.

***Ejemplo:** Mezcla de sazónadores para taco (incluye almidón de papa en sus ingredientes).*

## 26. Mixtos sin adición de saborizantes

Mezcla a base de papas, plátanos fritos y pasabocas tipo chicharrón o pasabocas a base de harina de trigo. También pueden contener mezclas que incluyen tortillas de maíz, tocinetas y/o pasabocas a base de harina con adición de sal, sin adición de saborizantes o de otros ingredientes que les confieran sabor.

***Ejemplo:** Mezcla de chicharrones, papas fritas y tajaditas sabor natural.*

## 27. Mixtos saborizados

Mezcla a base de papas, plátanos fritos y pasabocas tipo chicharrón o pasabocas a base de harina de trigo. También pueden contener mezclas que incluyen tortillas de maíz, tocinetas y/o pasabocas a base de harina con adición de sal, y saborizantes o de otros ingredientes que les confieran sabor.

***Ejemplo:** Mezcla de chicharrones, papas fritas y tajaditas sabor bbq.*

*Pasabocas con papa, maíz, cereal de maíz y harina de trigo fortificada con sabores a queso y tocineta.*





## 28. Mortadela

De acuerdo con el *Decreto 2162 de 1983*, es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, con diámetro superior a 80mm, sometido a tratamiento término y ahumado o no.

*Ejemplo: Mortadela de pollo.*

## 29. Mostaza

De acuerdo con el *Resolución 19021 de 1985*, es el producto viscoso usualmente preparado con harina de mostaza, compuesto por una mezcla de semillas molidas de mostaza amarilla o blanca (*Brassica hirta moench*), mostaza café (*Brassica juncea*) o mostaza negra (*Brassica nigra*); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

## 30. Pan blando envasado

Producto resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura entre otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente y cuyo nivel de dureza es bajo.

*Ejemplo: Mojicones envasados.*

## 31. Pan de bollería envasado

Pieza esponjosa hecha con masa de harina de trigo y agua y cocida al horno. Como ingredientes de dicha masa están, entre otros la leche, manteca, huevos.

*Ejemplo: Pan tipo hamburguesa o tipo perro.*

## 32. Pan tajado envasado

Pan rebanado en porciones de igual tamaño y peso, elaborado con harina de trigo, centeno, avena, linaza u otros cereales o pseudocereales adicionado con semillas de linaza o ajonjolí, entre otros.

*Ejemplo: Pan integral con fresas, uvas pasas, moras y arándanos.*

## 33. Pan tostado envasado



Panes de fragilidad moderada, que se caracterizan por tener bajo contenido de humedad, cuya estructura y textura es crocante.

***Ejemplo:** Tostadas sabor mantequilla.*

### **34. Papas fritas saborizadas**

Producto a base de papas deshidratadas que contienen adiciones de almidón, harinas (maíz, papa o arroz), fritas en aceites vegetales, sal, aditivos permitidos y con adición de saborizantes.

***Ejemplo:** Papas fritas sabor a pollo.*

### **35. Papas fritas sin adición de saborizantes**

Producto a base de papas deshidratadas que contienen adiciones de almidón, harinas (maíz, papa o arroz), fritas en aceites vegetales, sal, aditivos permitidos y sin adición de saborizantes.

***Ejemplo:** Papas fritas sabor natural.*

### **36. Pasabocas a base de harina de trigo**

Productos elaborados con materias primas que incluyen, pero no se limitan a cereales, papas o polvos vegetales con adición de aditivos permitidos, saborizados o no. Se procesan utilizando diferentes métodos como fritura o cocción con aire caliente, entre otros.

***Ejemplo:** Multicereal crocante.*

*Pasabocas con sabor artificial a tocino.*

### **37. Pasabocas tipo chicharrón**

Producto cárnico procesado cocido obtenido del cuero o piel de cerdo, el cual se expande por fritura. Puede contener tocino carnudo o no y se obtiene de la barriga, del lomo, de la pierna, del brazo o de la papada.

***Ejemplo:** Chicharrón de cerdo tipo americano.*

### **38. Pastas vegetales**



De acuerdo con la Resolución 4241 de 1991, es el producto pastoso constituido por una o más especias, mezcladas con otras sustancias alimenticias, listo para su consumo. Este producto deberá tener un contenido mínimo del 80% de la especia que le otorga el poder condimentador. En estos productos no está permitido el uso de esencias o extractos artificiales o sintéticos que refuercen el sabor de la(s) especia(s) pura(s). Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas, sal de cocina, grasas o aceites comestibles y se podrán emplear colorantes y conservantes permitidos en alimentos.

**Ejemplo:** Pasta de ajo.

### 39. Plátanos y/o yucas

Productos elaborados a partir de plátanos y/o yucas frescos que son sometidos a procesos de pelado, corte y fritura, con adición de sal saborizados o no.

**Ejemplo:** Hojuelas de yuca frita con sal.

*Hojuelas de plátano verde.*

### 40. Productos de harina de trigo

Productos elaborados de una masa de harina de trigo, leudantes, sal y otros ingredientes, sometida a un proceso de fermentación laminado, cortado, fritura y posterior envasado, saborizados o no.

**Ejemplo:** Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo.

### 41. Productos horneados a base de almidón de yuca

Productos elaborados de una masa de almidón de yuca, agua, queso y otros ingredientes sometida a un proceso de moldeado, horneado y posterior envasado. El ingrediente principal es un engrudo de almidón de yuca con agua.

**Ejemplo:** Pasabocas con queso en forma de rosquitas.

### 42. Queso crema

Es el producto obtenido por coagulación de leche. de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.



Que sea blando, untable y sin corteza.

#### 43. Queso fresco tipo campesino

Es el producto obtenido por coagulación de leche. de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.

Que durante su elaboración es sometido a proceso de prensado, con denominación de fantasía tipo campesino.

#### 44. Queso fresco tipo pasta hilada

Es el producto obtenido por coagulación de leche. de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.

Que durante su elaboración es sometido a proceso de amasado y estirado mecánico caliente dando origen a una masa hilante y homogénea.

*Ejemplo: Queso 7 cueros.*

#### 45. Salchicha

De acuerdo con el *Decreto 2162 de 1983*, es el producto procesado, cocido embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, de diámetro máximo de 45mm y sometido a tratamiento térmico ahumada o no.

Cuya materia prima principal sea carne de bovinos, porcinos y/o pollo.

*Ejemplo: Salchicha de cerdo.*

#### 46. Salchichón

De acuerdo con el *Decreto 2162 de 1983*, es el producto procesado cocido, embutido, elaborado con Ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas con un diámetro entre 45 y 80mm, ahumado o sometido a tratamiento térmico.

Cuya materia prima principal sea carne de bovinos, porcinos y/o pollo.



*Ejemplo: Salchichón de pollo.*

#### 47. Salsa de soya

Salsa obtenida por fermentación o por hidrolización, con colores naturales o artificiales, jarabe de maíz o azúcar, aderezos, otros ingredientes y agua. Entran en esta categoría las salsas originadas tanto por proceso productivo fermentativo como por proceso productivo de hidrolización.

#### 48. Salsas de mezclas a base de salsa de soya

Tipos de mezclas (condimentos líquidos) a base de salsa de soya que tienen la salsa de soya en su formulación como ingrediente principal. Pueden contener colorantes y otros ingredientes.

*Ejemplo: Salsa inglesa. Salsa negra.*

#### 49. Salsa de tomate

De acuerdo con el *Decreto 14712 de 1984*, es el producto preparado con la pulpa concentrada de tomates (*Lycopersicum esculentum*) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre, cebollas, ajos y otros aditivos permitidos.

#### 50. Salsas derivadas del tomate

Productos comprendidos en las definiciones de pasta de tomate, pasta concentrada de tomate y puré de tomate, de conformidad con lo establecido en la Resolución 14712 de 1984 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

**Pasta de tomate:** Concentrado de tomate que contiene como mínimo 18% de sólidos solubles del tomate.

**Pasta concentrada de tomate:** Concentrado de tomate que contiene como mínimo 24% de sólidos solubles de tomate.

**Puré de tomate:** Producto del tomate que contiene como mínimo un 10% de sólidos solubles del tomate.



## 51. Salsas con tomate

Salsas o aderezos que contienen tomate, salsas, puré o concentrado de tomate, no definidas en la Resolución 15790 de 1984 o la norma que lo modifique o sustituya.

*Ejemplo: Salsa bbq.*

## 52. Salsas de base vegetal

Salsas elaboradas a partir de las especias clasificadas en la Resolución 4241 de 1991 como ingrediente mayoritario, que no corresponden a pastas vegetales. Se incluyen salsas de ají o ajo.

*Ejemplo: Salsa de ajo.*

## 53. Salsas emulsificadas

Salsas y aderezos a base de, total o parcialmente, una emulsión de agua en grasa o aceite.

*Ejemplo: Salsa tártara. Salsa de queso.*

## 54. Salsas no emulsificadas

Salsas y aderezos a base de agua, leche de coco o leche, con adición de especias o condimentos.

*Ejemplo: Salsa vinagreta.*

## 55. Sardina en aceite

De acuerdo con la Resolución 337 de 2006, es el producto preparado con las especias que se enumeran en el artículo 4° de la presente resolución y envasado en medio líquido de cobertura de aceite vegetal comestible en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto.

## 56. Sardina en salsa de tomate

De acuerdo con la Resolución 337 de 2006, es el producto preparado con las especias que se enumeran en el artículo 4° de la presente resolución y envasado



en medio líquido de cobertura de salsa de tomate, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto.

## 57. Sopa con pasta para hidratar

De acuerdo con la *Resolución 14712 de 1984*, es el producto seco que después de su reconstitución con agua da preparaciones listas para consumo, de acuerdo con las indicaciones de uso.

Que contiene fideos pregelatinizados. Se incluyen en esta categoría las “sopas tipo ramen” y las “sopas instantáneas de fideos”.

**Ejemplo:** *Ramen sabor a pollo. Mezcla para preparar sopa de pollo con fideos.*

## 58. Sopas y cremas deshidratadas

De acuerdo con la *Resolución 14712 de 1984*, es el producto alimenticio elaborado a base de caldos con el agregado de féculas, harinas, pastas alimenticias, leche y sus derivados y aditivos permitidos o por reconstitución de la mezcla equivalente de sustancias alimenticias deshidratadas, de acuerdo con la formulación del producto.

**Ejemplo:** *Sopa de ajjaco deshidratada.*

**Crema deshidratada:** De acuerdo con la *Resolución 14712 de 1984*, es la sopa que una vez preparada, de acuerdo con las indicaciones de uso, da un producto de consistencia espesa.

**Ejemplo:** *Crema de pollo con champiñones.*

## 59. Tortillas de maíz

Producto obtenido a partir de la cocción de maíz entre otros ingredientes, agua y sal; con adición o no de saborizantes u otros ingredientes que confieran sabor.

**Ejemplo:** *Arepitas de maíz con sabor a queso y mantequilla.*



Tenga en cuenta que... los alimentos indicados bajo los números 8, 30, 31, 32 y 33, correspondientes a crouton envasado, pan de bollería envasado, pan tajado envasado, pan tajado envasado y pan tostado envasado, cuya vida útil no sea mayor a veinticuatro (24) horas a partir de su fabricación, **no están sujetos a las metas de reducción de**



## 2 • CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS

Los alimentos procesados priorizados contemplados en la Resolución 2013 de 2020 deben cumplir con requisitos de etiquetado en cuanto a declaración del contenido de sodio y adicionalmente, este contenido de sodio debe ser verificable.

### 4.1. REQUISITOS DE ETIQUETADO

De acuerdo con la *Resolución 333 de 2011*, se debe expresar el contenido de sodio en **miligramos (mg) por porción de alimento** y en **porcentaje del valor diario de referencia**, como se muestra a continuación:

Información Nutricional			
Tamaño por porción 1 taza (228 g)			
Porciones por envase 1			
Cantidad por porción			
Calorías 260	Calorías de grasa 120		
Valor Diario*			
Grasa Total 13 g	20%		
Grasa Saturada 5 g	25%		
Grasa Trans 2 g			
Colesterol 30 mg	10%		
Sodio 660 mg	28%		
Carbhidrato Total 31 g	10%		
Fibra dietaria 0 g	0%		
Azúcares 5 g			
Proteína 5 g			
Vitamina A 4%	Vitamina C 2%		
Calcio 15%	Hierro 4%		
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo:			
Grasa 0	Carbohidratos 4		Proteína 4

Sin embargo, el 16 de junio de 2021 fue publicada la *Resolución 810 de 2021*, la cual sustituye la *Resolución 333 de 2011* y establece que el contenido de sodio se debe expresar en **miligramos (mg) por 100g de alimento** y **miligramos (mg) por porción de alimento**, como se muestra a continuación:





Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (40 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 2		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
		<b>261</b>
Grasa total	13 g	5.2 g
Grasa poliinsaturada	3.0 g	1.2 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>6.0 g</b>	<b>2.4 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>820 mg</b>	<b>328 mg</b>
Carbohidratos totales	31 g	12 g
Fibra dietaria	0.8 g	0.3 g
Azúcares totales	5.0 g	2.0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>2.0 g</b>	<b>0.8 g</b>
Proteína	5.0 g	2.0 g
<b>Sodio</b>	<b>560 mg</b>	<b>224 mg</b>
Vitamina A	3.0 µg ER	1.2 µg ER
Calcio	400 mg	160 mg
Hierro	4.0 mg	1.6 mg
Vitamina D	5.0 µg	2.0 µg
Vitamina B1	1.01 mg	0.41 mg
Zinc	4.0 mg	1.6 mg



Tenga en cuenta que... la *Resolución 810 de 2021*, establece un plazo máximo de 18 meses para su cumplimiento, es decir, que a partir del **16 de diciembre de 2022**, los productos deberán tener su declaración de contenido de sodio de esta manera y así se realizará la verificación de los mismos. Hasta entonces, se seguirá realizando como lo indica la *Resolución 333 de 2011*.

Tras la entrada en vigencia de la Resolución 2013 de 2020, los organismos encargados del proceso de inspección, vigilancia y control realizarán la verificación de la declaración del contenido de sodio en el etiquetado nutricional, mediante inspección visual del producto.

#### 4.2. VERIFICACIÓN DE CONTENIDOS DE SODIO

Adicional al cumplimiento de la de declaración del contenido de sodio en el etiquetado nutricional, este contenido debe ser verificable, lo cual se realizará con base en 3 métodos analíticos establecidos en la Resolución 2013 de 2020:

- Método analítico UNE-EN 15505-2008 “Productos alimenticios. Determinación de elementos traza. Determinación de sodio, magnesio y



calcio por espectrometría de absorción atómica de llama (AAS) tras digestión en microondas”.

- A.O.A.C oficial Methods of Analysis 984.27:2019. Determinación de hierro, zinc, manganeso, calcio, magnesio, cobre, sodio, potasio en alimentos.
- A.O.A.C oficial Methods of Analysis 985.35:2019. Determinación de hierro, zinc, manganeso, calcio, magnesio, cobre, sodio, potasio por absorción atómica.

3

### • EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

Previo a la puesta en circulación o importación de los alimentos procesados priorizados, se debe obtener un certificado de conformidad de producto bajo la norma ISO/IEC 17065.

Inicialmente, el fabricante debe realizar la declaración de conformidad de primera parte.

- Esta será válida hasta por un periodo de **24 meses** a partir de que el país cuente con el primer ente certificador.

Una vez vencido este plazo, SOLO se aceptarán las certificaciones emitidas por los organismos autorizados.



El primer ente certificador en Colombia fue acreditado el 12 de julio de 2021, es decir, que hasta el **12 de julio de 2023** se aceptará la declaración de primera parte emitida por el fabricante y posterior a esta fecha solo se aceptarán las certificaciones emitidas por este ente o aquellos que se acrediten en adelante.



Los entes certificadores deben ser organismos de certificación de producto acreditados por:

- El Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) bajo la norma ISO/IEC 17065.
- Un organismo de acreditación extranjero perteneciente a los acuerdos de reconocimiento mutuo del foro internacional de acreditación.
- Un organismo que haga parte del acuerdo de reconocimiento mutuo celebrado entre Colombia y otro país, que se encuentre vigente.

### 3.1. ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN

Los certificados de conformidad deben ser emitidos conforme a uno de los siguientes esquemas de certificación de acuerdo con la Norma Técnica Colombiana NTC/ISO/IEC 17067 o la que la modifique o sustituya.

El fabricante o importador puede optar por cualquiera de los dos esquemas propuestos en la Resolución, los cuales son:

#### Esquema 1b

- Incluye la certificación de todo un lote de productos.
- Si el resultado de la evaluación es positivo, todos los elementos del lote pueden ser descritos como certificados y llevar la marca de conformidad.

#### Esquema 3

- Implica la toma de la muestra periódica del producto proveniente del punto de producción.
- Verifica que los elementos producidos posteriormente a la atestación inicial cumplen con los requisitos.
- Incluye la evaluación periódica del proceso de producción.

Tenga en cuenta que... en el caso de los productos importados, el importador deberá adjuntar el certificado de conformidad a la licencia o registro de importación.

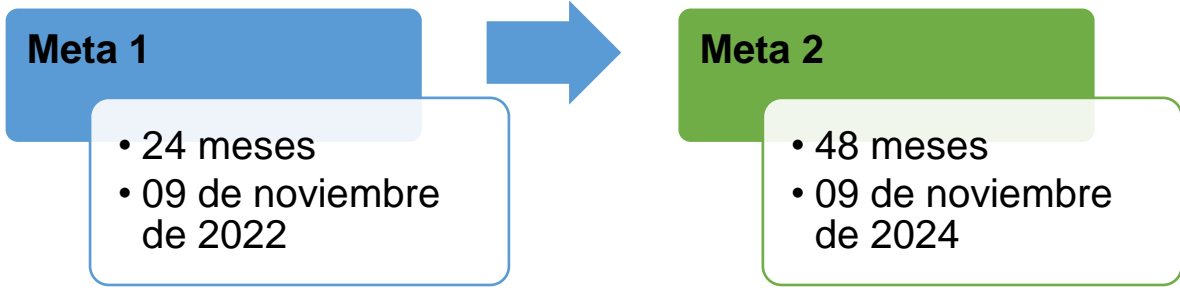


## 4 • CUMPLIMIENTO DE METAS

Las metas de reducción corresponden a los contenidos máximos de sodio que deben tener los alimentos procesados priorizados, los cuales se encuentran estipulados en el Anexo Técnico No. 2, en miligramos (mg) de sodio por 100 gramos (g) de producto.

Estos valores se encuentran en dos columnas nombradas como Meta 1 y Meta 2, ya que la Meta 1 corresponde al contenido máximo de sodio que deben tener los alimentos procesados priorizados a partir de los veinticuatro (24) meses posteriores a la fecha de publicación de la Resolución 2013 de 2020, es decir, a partir del 09 de noviembre de 2020; y la Meta 2 a partir de los cuarenta y ocho (48) meses.

Tenga en cuenta que... los alimentos que a la fecha de entrada en vigencia tengan un contenido de sodio menor al establecido, propenderán por mantener dicho contenido.



Tenga en cuenta que... vencido el término de los cuarenta y ocho (48) meses posteriores a la publicación de la Resolución 2013 de 2020, se tiene un plazo máximo de doce (12) meses para que se agoten existencias en el mercado de aquellos productos que no cumplen con los niveles establecidos, posterior a esto y en caso de no agotarse, los productos deben ser retirados por parte del fabricante, comercializador o importador.

## PREGUNTAS FRECUENTES

- **¿Cuál es la diferencia entre la Resolución 2013 de 2020 y la Resolución 810 de 2021?**

La *Resolución 2013 de 2020* establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados. Por otra parte la *Resolución 810 de 2021* establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano; en donde si bien se menciona el sodio como nutriente de interés y se hacen claridades en cuanto a los descriptores permitidos para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido, no se establecen límites máximos de su contenido en los productos.

- **¿Qué pasa con los productos que no se encuentran mencionados en la Resolución 2013 de 2020?**

Si los productos no se encuentran contemplados dentro de la Resolución 2013 de 2020 como un alimento procesado priorizado, no es aplicable.

Por ejemplo, este reglamento no aplica para papas o yucas precongeladas, pan de bonos, dedos de queso, atún, entre otros.

- **¿Si un producto es utilizado como materia prima se aplica la Resolución 2013?**

Si, como en el caso de la margarina industrial, la cual no es de consumo directo, si no es utilizada como parte de procesos de elaboración de productos.

- **¿En el momento de la verificación, se evalúa solo el contenido de sal del producto?**

No, la Resolución 2013 de 2020 indica que se debe evaluar el contenido de sodio del alimento, el cual comprende la sal y los demás aditivos que contengan sodio.

- **¿Si un producto se encuentra entre los alimentos procesados priorizados, pero que utiliza sucedáneos de la sal, aplicaría la norma?**

Si, puesto que lo que se debe verificar es el contenido de sodio del producto, independientemente de si usa o no sales de otra fuente.



- **¿Cuál es la diferencia entre la categoría 36 correspondiente a Pasabocas a base de harina de trigo y la categoría 40 correspondiente a Productos de harina de trigo?**

Los productos que se agrupan en la categoría de pasabocas a base de harina de trigo comprenden los productos que tienen forma de fritos extruidos, por ejemplo: tocinetas (que no son chicharrón de cerdo), chicharrón de papa, multicereal crocante, entre otros. Por otra parte, los productos de harina de trigo son masas fritas de harina de trigo, cortadas, con leudante, saborizadas o no, como por ejemplo, palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo.

En ninguna de las dos categorías se contemplan productos de harina de trigo como ponqués, muffins, donas, etc.

- **¿A qué categoría pertenecen los sazonadores líquidos?**

Este tipo de productos no se encuentran contemplados dentro del presente reglamento, ya que los sazonadores que se encuentran incluidos son mezclas en polvo para preparar sazonadores saborizadores o texturizadores en las categorías 24 y 25.

- **¿Las sales saborizadas como sal de rosada o sal picante, en qué categoría se encuentran?**

Este tipo de productos no se encuentran contemplados dentro del presente reglamento, ya que corresponden a sales y no a un producto procesado con adición de sodio.

- **¿Qué pasa con los productos que no cumplen con este reglamento al cumplir los plazos establecidos?**

Para el caso de la meta 1, los alimentos procesados priorizados que no cumplen con el contenido máximo de sodio establecido cumplidos los 24 meses posteriores a la fecha de publicación de la Resolución 2013 de 2020, deben ser retirados del mercado.

Para el caso de la meta 2, los alimentos procesados priorizados que no cumplen con el contenido máximo de sodio establecido cumplidos los 48 meses posteriores a la fecha de publicación de la Resolución 2013 de 2020, tienen un plazo máximo de 12 meses para que se agoten las existencias en el mercado y posterior a esto y en caso de no agotarse, los productos deben ser retirados por parte del fabricante, comercializador o importador.

- **¿Se añadirán más alimentos procesados priorizados a la Resolución 2013 de 2020?**

No, a futuro de acuerdo con la evaluación que se realice de la Resolución 2013 de 2020 y su implementación, el Ministerio de Salud y Protección Social definirá si se incluyen más alimentos o si se da paso a una segunda fase de reducción del contenido de sodio de los alimentos ya priorizados.



- **¿En dónde se encuentra la información sobre los organismos acreditados para la certificación de conformidad?**

En la página web de la Organización Nacional de Acreditación de Colombia – ONAC [www.onac.org.co](http://www.onac.org.co).

- **¿Qué pasa si la reducción del contenido de sodio de un producto afecta la vida útil del mismo?**

Si bien la vida útil de un producto se puede ver afectada por la reducción del contenido de sodio, es importante tener en cuenta que esta también depende de las buenas prácticas de manufactura y no necesariamente del contenido de sodio del producto, teniendo así otras alternativas para alargar la vida útil del mismo.