

RESOLUCION 2652 DE 2004

(agosto 20)

Diario Oficial No. 45.652, de 26 de agosto de 2004

MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

<NOTA DE VIGENCIA: Derogada por la Resolución 485 de 2005>

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

EL MINISTRO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL,

en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas por las Leyes 09 de 1979 y 170 de 1994, el numeral 3 del artículo 2o del Decreto 205 de 2003, y

CONSIDERANDO:

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia adhirió al Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio;

Que la Decisión 562 de la Comunidad Andina señala las directrices para la elaboración, adopción y aplicación de Reglamentos Técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario, estableciendo en el artículo 9o numeral 3 literal d) que los Reglamentos Técnicos que se elaboren, adopten y apliquen deberán establecer en relación con los requisitos de envase, empaque y rotulado o etiquetado, las especificaciones técnicas necesarias de los envases o empaques adecuados al producto para su uso y empleo, así como la información que debe contener del producto, incluyendo su contenido o medida;

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución, fue notificado a la Organización Mundial del Comercio mediante el documento identificado con la signatura G/TBT/N/COL/31 del 14 de mayo de 2003 y sobre el cual no se presentó ninguna observación por parte de los países miembros de la O.M.C y el G3;

Que en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1o. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto, suficiente, clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que le permita efectuar una elección informada.



ARTÍCULO 2o. CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones de la presente resolución se aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados y/o empacados, para hostelería y materias primas de alimentos, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, así como a sus rótulos o etiquetas de las materias primas.

PARÁGRAFO. Los alimentos envasados y/o empacados deberán cumplir con lo estipulado en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular.



ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES. Para efectos del reglamento que se adopta mediante la presente resolución, se deberán tener en cuenta las siguientes definiciones:

Aditivo alimentario: Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo, ni se usa como ingrediente básico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado o empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse que provoque directa o indirectamente, el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten sus características. Esta definición no incluye los "contaminantes" ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

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

Alimento para fines de hostelería: Aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

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

Alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de tecnologías de modificación genética o ingeniería genética: Alimentos e ingredientes alimentarios que contienen o están compuestos de organismos modificados genéticamente o sometidos a la ingeniería genética obtenidos por medio de la tecnología de genes o alimentos e ingredientes alimentarios producidos a partir de organismos modificados genéticamente o sometidos a la ingeniería genética obtenidos por medio de la tecnología de genes pero que no los contienen.

Cara principal de exhibición: Parte del envase con mayor posibilidad de ser exhibida, mostrada o examinada en condiciones normales y acostumbradas para la exhibición en la venta al por menor.

Coadyuvante de elaboración: Toda sustancia o materia prima, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración.

Consumidor: Cualquier persona que compra o recibe alimento con el fin de satisfacer sus necesidades.

Contenido neto: Cantidad de producto sin considerar la masa (tara) o volumen del empaque, el cual deberá cumplir con las características descritas en el anexo que hace parte integral de la presente resolución.

Declaración de propiedades: Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

Envase: Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

Fecha de duración mínima: "Consumir preferentemente antes de", es la fecha fijada por el fabricante, mediante la cual bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas atribuidas tácita o explícitamente, no obstante, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía satisfactorio, pero no se considerará comercializable.

Fecha de envasado: La fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá.

Fecha de fabricación: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

Fecha límite de utilización: "Fecha de vencimiento" - "Fecha límite de consumo recomendada" - "Fecha de caducidad", es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

Ingrediente: Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

Lote: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

Peso escurrido: Cantidad de producto sólido una vez se ha retirado el líquido de cobertura.

Materia prima: Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Organismo Genéticamente Modificado (OGM) o sometido a ingeniería genética: Organismo en el que el material genético ha sido modificado por medio de la tecnología de genes de una manera que no ocurre naturalmente por multiplicación y recombinación natural. Las técnicas utilizadas en la tecnología de genes pueden incluir:

1. Técnicas de ADN recombinante que utilizan sistemas de vectores.
2. Técnicas que involucran la introducción directa en el organismo de materiales hereditarios preparados fuera del mismo (micro-inyección, macro-inyección, quimoporción, electroporción, micro-encapsulación y fusión de liposoma).
3. Técnicas de fusión celular (incluyendo la fusión del protoplasto) o técnicas de hibridación que sobreponen barreras naturales fisiológicas, reproductivas o de recombinación, donde las células/protoplastos del donante no se incluyen en la misma familia taxonómica.

No se consideran organismos genéticamente modificados los que se derivan de procesos tales como:

1. Fertilización in vitro.
2. Conjugación, trasducción, transformación, o cualquier otro proceso natural.
3. Inducción de poliploidía.
4. Mutagénesis.
5. Fusión celular (incluyendo la fusión del protoplasto) o técnicas de hibridación donde las células /protoplastos del donante se incluyen en la misma familia taxonómica.

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

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



ARTÍCULO 4o. REQUISITOS GENERALES. Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.
2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas, curativas, nutritivas o especiales que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.
3. El rótulo o etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento.
4. Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.
5. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado empleando palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que puede inducir al consumidor o comprador a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.
6. Cuando utilicen representaciones gráficas, figuras o ilustraciones que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta o rótulo del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial"



ARTÍCULO 50. ROTULADO O ETIQUETADO. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados deberá aparecer la siguiente información:

5.1 Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

- a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de estos nombres;
- b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;
- c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con uno de los nombres indicados literales a) y b), en la cara principal de exhibición.

5.1.2 En la cara principal de exhibición del rótulo o etiqueta, junto al nombre del alimento, en forma legible a visión normal, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyan pero no se limiten al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, etc.

5.2 Lista de ingredientes

5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

- a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya;

b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;

c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m /m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5 % del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;

d) En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación;

e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la siguiente: "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones del rótulo o etiqueta".

5.2.2 Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquier de los productos enumerados en literal parágrafo del presente artículo.

Cuando no es posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no se podrá comercializar.

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

a) Los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y

b) A menos que el nombre genérico de una clase resulte más informativo, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

Tabla 1.

Nombres genéricos correspondientes a ingredientes

c) No obstante lo estipulado en el literal a) del numeral 5.2.3 deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo;

d) Cuando se trate de aditivos alimentarios de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación internacional:

1. Acentuador de sabor.

2. Acidulante (Acido).

3. Agente aglutinante.

4. Antiaglutinante.

5. Anticompactante.

6. Antiespumante.
7. Antioxidante.
8. Aromatizante.
9. Blanqueador.
10. Colorante natural o artificial.
11. Clarificante.
12. Edulcorante natural o artificial.
13. Emulsionante o Emulsificante.
14. Enzimas.
15. Espesante.
16. Espumante.
17. Estabilizante o Estabilizador.
18. Gasificante.
19. Gelificante.
20. Humectante.
21. Antihumectante.
22. Incrementador del volumen o leudante.
23. Propelente.
24. Regulador de la acidez o alcalinizante.
25. Sal emulsionante o sal emulsificante.
26. Sustancia conservadora o conservante.
27. Sustancia de retención del color.
28. Sustancia para el tratamiento de las harinas.
29. Sustancia para el glaseado.
30. Secuestrante;

e) Cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases aprobados por el Ministerio de la Protección Social o en su defecto figuren en las listas del Códex de aditivos alimentarios cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:

1. Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s).

2. Almidón(es) modificado(s).

La expresión "aroma" deberá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda;

f) Cuando un aditivo requiera alguna indicación o advertencia sobre su uso se debe cumplir lo establecido en la legislación sanitaria vigente;

g) Cuando se utilice Tartrazina debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este contiene Amarillo No 5 o Tartrazina;

h) Cuando a un alimento se le adicione Aspartame como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en rótulo que indique que "el consumo de este producto no es conveniente en personas con fenilcetonuria".

5.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

5.2.4.1 Todo aditivo alimentario por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento para desempeñar en él una función tecnológica y debe ser incluido en la lista de ingredientes de dicho alimento.

5.2.4.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica y los coadyuvantes de fabricación, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. La excepción no aplica a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de fabricación enumerados en el párrafo del presente artículo.

5.3 Contenido neto y peso escurrido

5.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

a) En volumen, para los alimentos líquidos;

b) En peso, para los alimentos sólidos;

c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

5.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento. Para efectos de este requisito, por medio líquido se entiende: agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas, en frutas y hortalizas en conserva únicamente o vinagre, solos o mezclados.

5.4 Nombre y dirección

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso.

5.4.2 Para alimentos nacionales sólo se aceptará la indicación dirección corporativa (oficina central o sede principal), para aquellas empresas o fábricas que demuestren que tienen más de tres sedes de fabricación o envasado.

5.4.3 En los productos importados deberá precisarse además de lo anterior el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento.

5.4.4 Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros en el rotulo o etiqueta deberá aparecer la siguiente leyenda: "Fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador) Para: (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento).

5.5 País de origen

5.5.1 Deberá indicarse el país de origen del alimento en el caso de alimentos importados. Para productos nacionales deberán llevar la leyenda: "Industria Colombiana" o "Hecho en Colombia"; "Elaborado en Colombia" o similares.

5.5.2 Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para fines del etiquetado o rotulado.

5.5.3 En los rótulos o etiquetas de alimentos reempacados sin cambio alguno en su naturaleza, deben declarar el país de origen.

5.6 Identificación del lote

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento y fecha de duración mínima) que permita identificar la fábrica productora y el lote.

5.6.2 La palabra Lote deberá ir acompañada del mismo o de una referencia al lugar donde aparece.

5.6.3 Se aceptará como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción cuando el fabricante así lo considere, siempre y cuando se indique la palabra lote seguida de la fecha escogida para tal fin, de forma que facilite esta identificación, así: Lote/fecha de vencimiento.

5.7 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.7.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento, y/o la fecha de duración mínima.

5.7.1.1 No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.

5.7.2 Si no está determinado de otra manera en la legislación sanitaria del producto, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se deben indicar en orden estricto y secuencial: día, mes y año, y declararse así: el día escrito con números y no con letras, el mes con las tres primeras letras o en forma numérica y luego el año indicado con sus dos últimos dígitos;

b) Las fechas de vencimiento y/o de duración mínima constarán por lo menos de:

1. El día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses.

2. El mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses;

c) Cuando de acuerdo con el literal b) el marcado de las fechas utilice únicamente día y mes, el mes debe declararse con las tres primeras letras y cuando utilice únicamente el mes y año, y el mes se declare en forma numérica, el año debe declararse con cuatro dígitos;

d) La fecha de vencimiento o fecha límite de utilización deberá declararse con las palabras:

1. Fecha límite de consumo recomendada.
2. Fecha de caducidad.
3. Fecha de vencimiento.
4. Vence...
5. Consúmase antes de... o cualquier otro equivalente, sin utilizar abreviaturas;

e) Cuando se declare fecha de duración mínima se hará con las palabras:

1. "Consumir preferentemente antes de...", cuando se indica el día.
2. "Consumir preferentemente antes del final de..." en los demás casos;

f) Las palabras prescritas en los literales d) y e) deberán ir acompañada de:

1. La fecha misma, o
2. Una referencia al lugar donde aparece la fecha;

g) No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

1. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.
2. Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.
3. Vinagre.
4. Sal para consumo humano.
5. Azúcar sólido.
6. Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
7. Goma de mascar.
8. Panela.

5.7.3 Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier con dición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

5.8 Instrucciones para el uso

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

5.9 Registro sanitario

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo [41](#) del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del registro sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

6. Requisitos obligatorios adicionales

6.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes

6.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación.

6.1.2 Así mismo, cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

6.1.3 La referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente no implicará, este hecho por sí solo, que le conceda un relieve especial. La referencia en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad y/o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial.

PARÁGRAFO. Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así:

1. Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos.
2. Crustáceos y sus productos.
3. Huevos y productos de los huevos.
4. Pescado y productos pesqueros.
5. Maní, soya y sus productos.
6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida).
7. Nueces de árboles y sus productos derivados.
8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

El Ministerio de la Protección Social podrá modificar esta lista, de acuerdo con las investigaciones y desarrollos tecnológicos o las directrices del Codex Alimentarius.



ARTÍCULO 6o. EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ROTULADO. Se exceptúan de los requisitos de rotulado los siguientes productos:

1. Productos que por su naturaleza o tamaño de las unidades que se expendan o suministren, no puedan llevar rótulo en el envase, o cuando no puedan contener las leyendas señaladas en el presente reglamento, lo llevarán en el empaque que contenga dichas unidades.
2. Unidades pequeñas que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm² podrán quedar exentas de los requisitos sobre: lista de ingredientes, identificación del lote, marcado de la fecha e instrucción para la conservación e instrucciones para el uso. Se exceptúan de este requisito las hierbas aromáticas y especias.
3. Los envases reutilizables pirograbados (vidrios retornables) de las bebidas gaseosas deberán contener como mínimo la siguiente información: nombre del producto, contenido neto, identificación del lote, nombre del fabricante, fecha de vencimiento, país de origen.



ARTÍCULO 7o. ROTULADO FACULTATIVO. En el rotulado podrá presentarse cualquier información o representación gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos establecidos en la presente reglamentación.



ARTÍCULO 8o. ALIMENTOS IRRADIADOS Y OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA O INGENIERÍA GENÉTICA. Los alimentos irradiados o sometidos a radiaciones ionizantes y los obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética o ingeniería genética, deberán cumplir con las disposiciones específicas que para el efecto expida el Gobierno Nacional.



ARTÍCULO 9o. ALIMENTOS IRRADIADOS. El rótulo de cualquier alimento que haya sido tratado con radiación ionizante, sin perjuicio del cumplimiento de las normas vigentes sobre la materia, deberá llevar una declaración escrita indicativa del tratamiento a renglón seguido del nombre del alimento.

El uso del símbolo internacional indicativo de que el alimento ha sido irradiado, de acuerdo con la figura que muestra en el presente artículo es discrecional, pero cuando se utilice deberá fijarse de una forma tal que sobresalga inmediatamente después del nombre del producto.

Figura. Símbolo Internacional de alimento irradiado

9.1 Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente en otro alimento, deberá declararse esta circunstancia en la lista de ingredientes.

9.2 Cuando un producto que consta de un solo ingrediente se prepara con materia prima irradiada, el rótulo del producto deberá contener una declaración que indique el tratamiento.



ARTÍCULO 10. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN. La información en el rotulado o etiquetado se presentará de la siguiente forma:

1. Los rótulos que se adhieran a los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se puedan remover o separar del envase.
2. Los datos que deben aparecer en el rótulo, en virtud de la presente reglamentación deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.
3. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, en el rótulo aplicado al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oculto por esta.
4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. Para el tamaño de las letras y números se podrá utilizar el Anexo A.



ARTÍCULO 11. IDIOMA. En los productos importados, cuando el contenido del rótulo original aparezca en idioma diferente al español, deberá utilizarse un rótulo complementario en idioma español, que contenga la información que figura en la etiqueta original, la cual deberá reflejar con exactitud totalmente la información exigida en el presente reglamento.



ARTÍCULO 12. ROTULADO DE LAS MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO. Las materias primas en el rótulo o etiqueta de los empaques o envases que las contienen deberán tener como mínimo la siguiente información en idioma español:

1. Nombre de la materia prima.
2. Lista de ingredientes.
3. Contenido Neto.
4. Nombre y Dirección.
5. País de Origen.
6. Identificación del Lote.
7. Fecha de Vencimiento.
8. Sistema de Conservación.



ARTÍCULO 13. PARTIDA ARANCELARIA. La descripción de la partida arancelaria se indicará específicamente en el rótulo para el producto alimenticio envasado o empacado de que se trate, toda vez que los alimentos para consumo humano abarcan un gran número de partidas arancelarias correspondientes a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, las mismas se actualizarán conforme a sus modificaciones efectuadas.



ARTÍCULO 14. ROTULADO DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA O INGENIERÍA GENÉTICA. El Ministerio de la Protección Social reglamentará los requisitos sobre el rotulado de los alimentos e ingredientes alimentarios modificados genéticamente para consumo humano y los requisitos de rotulado y declaración del contenido de nutrientes que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

Igualmente reglamentará los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano sobre declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud.



ARTÍCULO 15. CERTIFICADO Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, o los organismos de certificación acreditados o reconocidos, deberán realizar la evaluación de conformidad y expedir el correspondiente certificado, cuando sea del caso de conformidad con lo previsto en la Decisión 506 de la Comunidad Andina.



ARTÍCULO 16. VIGILANCIA Y CONTROL. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las Direcciones Territoriales de Salud, ejercer las funciones de vigilancia y control para lo cual podrán aplicar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en los artículos [576](#) y [577](#) de la Ley 9ª de 1979, para lo cual se regirán por el procedimiento establecido en el Decreto [3075](#) de 1997 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.



ARTÍCULO 17. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN. El reglamento técnico que se adopta mediante la presente resolución se revisará y actualizará de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales.



ARTÍCULO 18. VIGENCIA. La presente resolución rige a partir del día siguiente del sexto mes de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial la Resolución [2387](#) de 1999.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Bogotá, D. C., a 20 de agosto de 2004.

El Ministro de la Protección Social,

DIEGO PALACIO BETANCOURT.

ANEXO

DIMENSION DE LAS LETRAS Y NUMEROS PARA LA DECLARACION

DEL CONTENIDO NETO

A.1 Area de la cara principal de exhibición

Están excluidas las caras superior, inferior, bordes en las caras superior e inferior de las latas y soportes o cuellos de botellas y jarras, y se determina como sigue:

A.1.1 En el caso de envase rectangular, donde un lado completo pueda ser propiamente considerado como el lado de la cara principal de exhibición, será el resultado de multiplicar la altura por el ancho de ese lado.

A.1.2 En el caso de un envase cilíndrico o casi cilíndrico, será el cuarenta por ciento (40%) de la superficie total del recipiente; sin embargo, cuando el envase presente una "cara principal de exhibición" obvia, el área constará de la superficie completa, de esa cara.

Ejemplos de tamaños de caracteres:

1. En los Estados Unidos de América, la Conferencia Nacional de Pesas y Medidas (Manual NBS 130. 1992, p. 60), adoptó las siguientes alturas mínimas de números y letras para las declaraciones impresas del contenido neto:

2. El Consejo Directivo de la Comunidad Europea 76/211/EEC prescribe el tamaño mínimo de los caracteres con relación al contenido neto como sigue: