

Agosto

Bogotá, D.C. diciembre de 2018

Doctor
ORLANDO ALFONSO CLAVIJO CLAVIJO
Secretario
Comisión Séptima Constitucional Permanente
Carrera 7 No. 8-68 Piso 5° Teléfono: 4325700 Ext. 4060-4062-4056
E-mail: comision7camara@gmail.com
Ciudad

SALIENTE CORRESPONDENCIA SALIENTE
Fra Rad: 00000000 Radicado: 20182061205
Folios 8 Clave 480366
De: DIRECCIÓN GENERAL
Para: CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Fecha 318/12/21 17:01 cduartet

Asunto: Respuesta oficio con radicado Invima No. 20181235700 DE CORRESPONDENCIA
fecha 16 de noviembre de 2018 - solicitud de concepto Proyecto de Ley No. 214/18 Cámara.

RECIBIDO
27 DIC 2018
FIRMA: 21189
HORA:

Cordial saludo doctor Clavijo:

Teniendo en cuenta el oficio de la referencia, me permito dar respuesta en cuanto a la solicitud de concepto frente al proyecto de ley 214/18 Cámara "por medio de la cual se promueve el acceso a información necesaria para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones", haciendo las siguientes precisiones:

Sea lo primero indicar que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Salud y Protección Social, con personería jurídica, patrimonio independiente y autonomía administrativa, cuyo objeto es la ejecución de las políticas en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de medicamentos, productos biológicos, alimentos, bebidas, cosméticos, dispositivos y elementos médico-quirúrgicos, odontológicos, productos naturales homeopáticos y los generados por biotecnología, reactivos de diagnóstico, y otros que puedan tener impacto en la salud individual y colectiva, tal y como fue creado por el artículo 245 de la ley 100 de 1993.

Ahora bien, frente a las funciones del INVIMA, estas se encuentran establecidas por el Decreto 2078 de 2012, mediante el cual se establece la estructura del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA y se determinan las funciones de sus dependencias. Dentro de las mismas, las acciones de inspección, vigilancia y control que ejerce el Instituto se encuentran enfocadas a verificar en materia de alimentos que éstos sean aptos para el consumo humano y que cumplan con la normatividad sanitaria vigente. Para este propósito los productos destinados al consumidor y definidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993, deben ser elaborados dando cabal cumplimiento a las condiciones sanitarias exigidas en la norma, de acuerdo al tipo de producto que se va a fabricar, situación que es verificada por el INVIMA a través de las actividades de inspección vigilancia y control en el establecimiento donde se elaboran o procesan estos productos, incluyendo el rotulado de los mismos.

En este orden de ideas, el Instituto propende por asegurar que los alimentos y bebidas ofrecidos al consumidor cumplan con lo establecido en los diferentes reglamentos



sanitarios vigentes emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, esto es, que sean inocuos y por tanto no representen riesgo para la salud de los consumidores.

Las funciones que desempeña el Instituto en materia de alimentos se encuentran descritas en el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 y en la Resolución 2674 de 2013.

Una vez realizadas las anteriores precisiones, me permito indicar que el proyecto de Ley No. 214/18 Cámara, fue analizado por parte de la Dirección de Alimentos y Bebidas en conjunto con la Oficina Asesora Jurídica del Instituto, teniendo en cuenta la normatividad ya existente que regula la materia.

En estos términos le damos respuesta al oficio de la referencia, adjuntando algunas consideraciones sobre el proyecto de ley, para el cual manifestamos nuestro interés de aclarar cualquier duda que pueda sugerir sobre el particular.

Cordialmente,


JULIO CESAR ALDANA BULA
Director General

VoBo. Johana Arabella Molano Agudelo 
Dirección de Alimentos y Bebidas

VoBo. Jeimmy Magaly Prieto León 
Coordinadora Grupo Técnico de Alimentos y Bebidas

VoBo. Carlos Alberto Robles Cocuyame 
Director de Alimentos y Bebidas

VoBo. Lady Johanna Mendez Aguirre 
Oficina Asesora Jurídica

VoBo. Melissa Triana Luna 
Jefe Oficina Asesora Jurídica

Anexo: 6 Folios

OBSERVACIONES O COMENTARIOS RELACIONADOS CON EL DOCUMENTO “Por medio de la cual se promueve el acceso a la información necesaria para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no trasmisibles y se adoptan otras disposiciones”

<p>Personal/ Dependencial/ Oficial/ Dirección que formula el comentario</p>	<p>Artículo, numeral, literal, inciso, párrafo o parte del proyecto normativo frente al que se formula el comentario</p>	<p>Comentario, observación o propuesta formulada con su justificación</p>
<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Epígrafe: Por medio de la cual se promueve el acceso a la información necesaria para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no trasmisibles y se adoptan otras disposiciones</p>	<p>El título del proyecto y las definiciones de Enfermedades NO transmisibles, puede darse para confusión al incluir Organismos Genéticamente Modificados (OGM); ya que hasta la fecha no hay indicios científicos de que estos sean perjudiciales para la salud humana, como resultado de su consumo.</p> <p>Organizaciones como la FAO, la OMS, Asociaciones Científicas internacionales (Sociedad de Toxicología de los Estados Unidos, Asociación Médica de Gran Bretaña, Colegio Americano de Nutrición), Academias de Ciencias (Pontificia Academia de la Ciencias, Academia de Ciencias de China, Brasil, India, México, EE.UU), Agencias Sanitarias homologas (FDA en Estados Unidos, EFSA en Europa, SENASA en Argentina), entre otras respaldan dicha afirmación.</p>
<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Artículo 3 Definiciones</p>	<p>Se considera incluir la definición de Organismos Genéticamente Modificados (OGM), establecido en la Resolución 4254 de 2011.</p>

ben

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Bogotá

Principal: Cra 10 N° 64 - 28

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co





GOBIERNO
DE COLOMBIA



MINSALUD



INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS

**Dirección de
Alimentos y
Bebidas**

Artículo 3. 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".

Vale la pena aclarar que esta definición ya se encuentra en la Resolución 2606 de 2009 "Por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplirse los aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional"; por lo tanto se recomienda tomar esta definición, la cual establece:

Aditivo alimentario: Cualquier sustancia que como tal no se consume normalmente como alimento, ni se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencional al alimento con fines tecnológicos, incluidos los organolépticos, en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte, empaquetado o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte, directa o indirectamente, por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte sus características. Esta definición no incluye los contaminantes ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Bogotá

Principal: Cra 10 N° 64 - 28

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co



CO-SC73-41-1

SC73411-1

GP 202-1

Handwritten mark



GOBIERNO DE COLOMBIA



MINSALUD



Así mismo se considera que un alimento que es sometido a un proceso como la fermentación, es un alimento que ha sido modificado (es decir, que sus características propias han cambiado, se han transformado), por lo cual, no debería ser considerado como mínimamente procesado o sin procesar, por lo anterior, se sugiere que la palabra fermentación sea eliminada.

Ahora bien, en lo relacionado al término alteración, acorde a lo ya reglamentado en la resolución 2674 de 2013, es necesario precisar que esto hace alusión a un daño en el alimento o bebida, no a un proceso de transformación o producción, por lo anterior, nos permitimos traer a colación la definición de Alimentos Alterado, establecida en la Resolución 2674 de 2013, así:

"(...)

ALIMENTO ALTERADO "Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

(...)"

Dirección de Alimentos y Bebidas

Artículo 3. Alimentos sin procesar y mínimamente procesados: Estos alimentos se obtienen directamente de plantas o de animales; los alimentos sin procesar no sufren ninguna **alteración** tras extraerse de la naturaleza; los alimentos mínimamente procesados son aquellos sometidos a un proceso de limpieza, remoción de partes no comestibles o indeseables, fraccionamiento, molienda, secado, fermentación, pasteurización, refrigeración, congelación y procesos similares, sin añadir al alimento original sal, azúcar, aceites, grasas ni otras sustancias. Estos alimentos son considerados alimentos naturales.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Bogotá

Principal: Cra 10 N° 64 - 28

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co



Invima

5



GOBIERNO
DE COLOMBIA



MINSALUD



<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Artículo 3. 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 o una porción de este, y la salud.</p>	<p>Se recomienda ajustar la definición a los establecido en la Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano de la siguiente manera"</p> <p>Artículo 3. 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.</p>
<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Artículo 3. Productos comestibles o bebibles procesados: Los productos procesados son fabricados añadiendo sal, azúcar u otra sustancia de uso culinario sin adición de aditivos alimentarios, a alimentos sin procesar o mínimamente procesados con el fin de hacerlos durables y más agradables al paladar. Son productos derivados directamente de alimentos y se reconocen como versiones de los alimentos originales.</p>	<p>La definición de un alimento procesado dentro de los reglamentos sanitarios actuales se enfocan acorde a la transformación tecnológica del producto y no a la adición de ingredientes, especias y/o aditivos, las cuales son variables y en combinaciones infinitas dentro del universo de productos alimenticios ofertados en el mercado, por tanto se recomienda ajustar la definición propuesta y tener en cuenta lo siguiente:</p> <p>La definición no es clara, se puede fácilmente confundir con alimentos semi procesados o procesados.</p> <p>Un producto comestible es todo alimento en estado fresco o procesado que se pueda consumir.</p> <p>Por tanto se propone la siguiente definición:</p> <p>ALIMENTO PROCESADO. Todo alimento que haya sido sometido a un proceso de transformación, que ingerido aporta al</p>

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Bogotá

Principal: Cra 10 N° 64 - 28

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co



CO-SC73-41-1

SC734111

GP-2021

Handwritten mark



GOBIERNO
DE COLOMBIA



MINSALUD



<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Artículo 3. Productos comestibles o bebibles ultra-procesados: Formulaciones industriales fabricadas íntegra o mayormente con sustancias extraídas de alimentos (aceites, grasas, azúcar, almidón, proteínas), derivadas de constituyentes de alimentos (grasas hidrogenadas, almidón modificado) o sintetizadas en laboratorios a partir de materias orgánicas como petróleo y carbón (colorantes, aromatizantes, resaltadores de sabor y diversos tipos de aditivos usados para dotar a los productos de propiedades sensoriales atractivas). Estos productos contienen un nivel elevado de azúcares, grasas y/o sodio, también se entiende por producto ultra-procesado aquel que tenga edulcorantes</p>	<p>organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.</p> <p><i>Se exceptúan del presente:</i></p> <p>Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.</p> <ol style="list-style-type: none"> Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas. <p>Se considera que las expresiones comestibles o bebibles pueden generar confusión, toda vez que bajo la denominación de alimentos ultraprocesados se ampara la forma de presentación de los alimentos y bebidas incluidos.</p> <p>Esta definición no se ajusta a lo ya establecido en reglamentos sanitarios ni a la oferta actual de alimentos en el mercado para satisfacer la necesidad primaria del ser humano del hambre o alimentarse, así como se presenta pareciera que no se emplean ingredientes (como arriba se definen) sino nutrientes. Debe tenerse en cuenta que algunos aditivos pueden ser de origen naturales y en</p>
--	---	---

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Bogotá

Principal: Cra 10 N° 64 - 28

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co

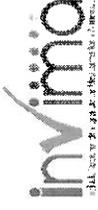




GOBIERNO DE COLOMBIA



MINSALUD



	<p>artificiales.</p> <p>Para efectos de esta ley se considera que un producto comestible o bebible ultra-procesado o procesado contiene una cantidad excesiva de sodio, azúcares y grasas saturadas, cuando superan los siguientes umbrales:</p> <p>(...)</p> <p>Quedan excluidos de esta definición las carnes frescas sin procesamiento o adición de otras sustancias, la leche fresca sin procesamiento o adición de otras sustancias, huevos frescos sin procesamiento, frutas, verduras, legumbres y hortalizas</p> <p>Artículo 4º. El Ministerio de las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones, en coordinación con el Ministerio de Educación Nacional y el Ministerio de Salud y Protección Social, diseñarán herramientas pedagógicas orientadas a prevenir las ENT, tales como cartillas, páginas web, aplicaciones para dispositivos móviles y demás herramientas.</p>	<p>ocasiones tienen funciones de fortificación mejorando la calidad nutricional del alimento.</p> <p>El petróleo y el carbón no son las únicas fuentes utilizadas para obtener aditivos alimentarios.</p> <p>La leche fresca (cruda) tiene restricción de comercialización para consumo humano, la leche para su comercialización requiere pasteurización y o ultra pasteurización, es esta parte el texto se contradice frente a las definiciones propuestas</p>
<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Respecto de este artículo, se recomienda dar revisión a la norma que se cita, ya que la misma no es concordante con lo indicado.</p> <p>Los artículos 11 y 12 de la Ley 1437 de 2011, tratan de: Artículo 11. Conflictos de interés y causales de impedimento y recusación; Artículo 12. Trámite de los impedimentos y recusaciones.</p>	

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Bogotá

Principal: Cra 10 N° 64 - 28

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co



CO-5073-41-1

ISO 9001

ISO 1000

ISO 14001

GP-202-1

SC7341-1

CO-5073-41-1



GOBIERNO DE COLOMBIA



MINSALUD



<p>Parágrafo. Las entidades dispondrán del término de un año para dar cumplimiento a lo dispuesto en el presente artículo.</p>	
<p>CAPÍTULO III</p> <p>De la regulación a los productos comestibles y bebidas procesados y ultra-procesados</p>	<p>Se considera que es pertinente tener en cuenta la normatividad que se encuentra vigente respecto de los productos alimentos.</p> <p>Así las cosas, se debe tener en cuenta lo establecido en la Resolución 333 de 2011 de rotulado nutricional, Resolución 5109 de 2005 rotulado general y Resolución 4254 e 2012 rotulado de alimentos de productos OGM de aplicación actual por las autoridades sanitarias, productores y comercializadores de dichos productos</p> <p>Por tanto, se sugiere adoptar lo establecido en los reglamentos antes mencionados.</p> <p>De acuerdo con el comentario realizado con anterioridad, se considera que se está desconociendo lo establecido por la Resolución 333 de 2011 de etiquetado nutricional:</p>
<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p> <p>Artículo 6°. Etiquetado. Con el objetivo de informar de manera clara y suficiente, sobre los componentes que hacen parte de los productos comestibles o bebibles, los productores deberán declarar en el etiquetado la siguiente información:</p> <p>a) Si el producto tiene azúcar, azúcares libres, y demás edulcorantes, sodio, grasas totales o saturadas.</p> <p>b) La lista de ingredientes debe incluir todos los aditivos que cumplan o no función tecnológica en el producto, tal como está definida en la normatividad nacional.</p> <p>c) Deberá declararse si sus ingredientes contienen organismos genéticamente modificados y especificar cuáles son estos ingredientes.</p>	<p>ARTÍCULO 7°. Aplicación de la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes será obligatoria para todo alimento que declare cualquier tipo de información nutricional, propiedades nutricionales o de salud, o cuando su descripción en la etiqueta produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud.</p> <p>Opcionalmente se podrá hacer la declaración de nutrientes en alimentos que no declaren propiedades nutricionales ni</p>

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Bogotá

Principal: Cra 10 N° 64 - 28

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co





GOBIERNO
DE COLOMBIA



MINSALUD

invima
INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS

d) La información en el rótulo deberá estar en castellano, y eventualmente podrá repetirse en otro idioma. Los datos deberán señalarse con caracteres visibles, indelebles y fáciles de leer. No se permitirá sobreimpresión o cualquier modificación de la información contenida en el rótulo original.

Parágrafo 1. Sin excepción alguna, todo producto comestible o bebible deberá llevar la información de etiquetado nutricional dispuesta en este artículo.

Parágrafo 2. Contado un año a partir de la expedición de esta norma, el contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los productos comestibles, aceites y grasas, no podrá ser igual o mayor al 1% del total de energía del producto. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea.

de salud, o no estén adicionados de nutrientes.

La declaración de nutrientes deberá cumplir las disposiciones del presente capítulo e incluirse en la tabla de información nutricional contemplada en el capítulo VII del presente reglamento.

Artículo 6 Etiquetado, numeral c) Revisar el artículo 4 de la Resolución 4254 de 2011, en donde se establecen las diferentes condiciones para rotular o etiquetar los alimentos derivados de OGM y las excepciones en ingredientes y alimentos

La información que brinda este artículo está relacionado hacia el rotulado general (que incluso es lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, la cual debería ser mencionada).

Si el interés es que los productos deban contener de manera obligatoria un rotulado nutricional, debería ser conforme a lo dispuesto en la Resolución 333 de 2011.

Sin embargo, si se pretende realizar un mejor control informando al consumidor para que este haga una mejor elección de los productos que desea consumir, teniendo en cuenta que se debe brindar información en cuanto a los nutrientes relacionado con las ENT, es necesario que se implemente una reglamentación de Rotulado Nutricional Frontal, como por ejemplo GDA

Para la implementación de este punto en caso de aprobarse y sancionarse la presente ley se deberán implementar mesas de trabajo conjuntas (INDUSTRIA, GREMIOS, ACADEMIA) con plazos establecidos para

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Bogotá

Principal: Cra 10 N° 64 - 28

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co



CO 5073-41-1

ISO 9001

ISO 15000

GP 202-1

SC7341-1

GP 202-1

ISO 9001

ISO 15000

GP 202-1

SC7341-1

GP 202-1

ISO 9001

ISO 15000

GP 202-1

SC7341-1

	<p>Artículo 7°. Advertencias sanitarias. Para todos los productos comestibles o bebibles ultra-procesados con cantidad excesiva de sodio, azúcares libres y grasas saturadas, se deberá implementar un etiquetado frontal donde se incorpore una advertencia sanitaria. Dicha advertencia será de alto impacto preventivo, claro, visible, legible, de fácil identificación y comprensión para los consumidores, con mensajes inequívocos que alerten al consumidor de los contenidos reales de estos.</p> <p>La advertencia sanitaria deberá ir en la parte frontal del producto cuando los componentes del mismo se encuentren por encima de los valores máximos establecidos en esta ley.</p> <p>El rótulo consistirá en un símbolo octagonal de fondo color negro y borde blanco, y en su interior el texto "ALTO EN", seguido de: "SODIO", "AZUCARES", y/o "GRASAS SATURADAS" en uno o más símbolos independientes, según corresponda.</p> <p>El o los símbolos referidos se ubicarán en la cara principal del envase y abarcarán un 50 % de la etiqueta de los productos.</p>	<p>lograr dicho objetivo</p> <p>Existen actualmente a nivel mundial diferentes tipos de Etiquetado Frontal (por ejemplo GDA, estrellas, sematforización), por lo anterior, surge la duda sobre cual etiquetado.</p> <p>Para este tipo de advertencias en rotulado se considera prudente que se armonice lo que se exige en los reglamentos actuales y lo que se quiere implementar, pues si esto es adicional, el rotulado quedaría recargado en información donde fácilmente el consumidor no leería</p> <p>Al parecer se habla del rotulado GDA, sería bueno indicar una imagen relacionada para dar una mayor claridad.</p> <p>Esto como afectaría el comercio, ya que en otros países se utilizan otros tipos de Rotulado frontal.</p> <p>Es necesario tener encuentra lo establecido en las definiciones de alimento de la resolución 2674 de 2013 y lo indicado en la resolución 5109 de 2005 en cuando a la declaración en el rotulado de un alimento de "natural"</p>
<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Artículo 7 Inciso 2 del Parágrafo 1 Adicionalmente, todos los productos etiquetados con esta advertencia deberán incluir un rótulo adicional que contenga la frase: "Evite productos con advertencias, prefiera alimentos naturales".</p>	

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Bogotá

Principal: Cra 10 N° 64 - 28

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co



pen



<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Artículo 7 Parágrafo 2. Para la expedición del registro sanitario el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) o la entidad que haga sus veces deberá contar con certificación internacional de calidad de análisis fisicoquímicos y bromatológicos de alimentos que garanticen la veracidad y confiabilidad de la información reportada.</p>	<p>Acorde a la reglamentación actual y los procedimientos que surgen de las misma para adelantar los trámites de registro, permiso y/o notificación sanitaria la ficha técnica del alimentos y los resultados analíticos de composición nutricional según la población de consumo, el tipo de alimentos y si debe declarar o no el rotulado nutricional; así mismo los laboratorios que realizan dichos análisis deben estar adscritos y/o vigilados por la Red de Laboratorios del Invima y cumplir con metodologías verificadas y validadas.</p>
<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Artículo 7 Parágrafo 3. Los alimentos que tengan que incluir las advertencias sanitarias descritas en este artículo, no podrán incorporar declaraciones nutricionales ni declaraciones de salud en su etiqueta.</p>	<p>En el mercado se pueden encontrar actualmente alimentos que pueden tener contenidos elevados y/o considerados de sodio, grasa, azúcares y estar fortificados por tanto se estaría presentando un contracción entre reglamentos para adelantar las respectivas declaraciones en el rotulado.</p>
<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>CAPÍTULO IV Publicidad dirigida a niñas, niños y adolescentes de productos comestibles o bebibles de alto contenido calórico y/o bajo valor nutricional</p>	<p>Para el artículo 8 del proyecto de ley 214 de 2018 es necesario precisar que para el caso de alimentos y bebidas no existe un reglamento aplicable a estos productos, lo propuesto es generalizado e involucraría varios agentes de control que no se encuentran en el Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS).</p> <p>Hacen falta definiciones claras y asignación de inspección, vigilancia y control establecidas según competencias y ministerios, igualmente al tener varias autoridades involucradas deberá estar involucradas las mismas en las observaciones y comentarios al presente.</p>



<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>Artículo 9°. Régimen sancionatorio. El incumplimiento de lo establecido en el artículo 8 de esta ley dará lugar al procedimiento y sanciones establecidas en los artículos 60, 61 y 62 de la Ley 1480 de 2011.</p>	<p>Se hace necesario indicar que la Ley 1480 de 2011, no le otorga competencias al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, pues, por medio de esta norma se expide el estatuto del consumidor.</p> <p>Ahora bien, en cuanto al proceso sancionatorio que adelanta el Instituto, este se rige por la Ley 1437 de 2011 "Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo"</p>
<p>Dirección de Alimentos y Bebidas</p>	<p>CAPÍTULO VI De las sanciones</p>	<p>Se considera que en relación al capítulo de sanciones, estas sean redactadas de manera independiente, pues, se puede crear confusión respecto a la competencia de las entidades intervinientes.</p>

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Bogotá

Principal: Cra 10 N° 64 - 28

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co



fax

SP

SENADO DE LA R