



ETIQUETADO FRONTAL, un claro panorama de oportunidades

La industria de alimentos se encuentra en proceso de implementación de la reciente normatividad expedida en virtud de la exigencia de la Ley 2120 del 2021, la cual busca fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades crónicas no transmisibles.



Por: Andrea Pieschacón González

Asociada de Gómez

Pinzón Abogados

 [in/andrea-pieschacon-gonzález-1a64a7a9](https://www.linkedin.com/in/andrea-pieschacon-gonzalez-1a64a7a9)

Acceda
a más
información
escaneando
el
siguiente
código



MERCK

INFORMACIÓN COMERCIAL

Inocuidad y seguridad para la industria alimentaria

Una garantía para la calidad de la industria de comidas y bebidas depende de realizar pruebas de laboratorio con el agua de mayor pureza posible.

Alimentar a 8000 millones de personas es un reto que demanda especial atención en la inocuidad. Anualmente, 600 millones de personas se presentan síntomas de enfermedades relacionadas con la insalubridad alimentaria y 420 mil personas mueren cada año a raíz de esta problemática.

Para satisfacer esta creciente demanda de comida para la población humana que crece a un ritmo similar, es fundamental entender que la industria alimentaria requiere de equipos para pruebas de inocuidad en alimentos efectivos. Los métodos más populares requieren de agua purificada para realizar pruebas fisicoquímicas y microbiológicas que pueden poner en riesgo la salud del consumidor final.

El estándar más alto de agua purificada se produce a través de una combinación de tecnologías de purificación que incluye RO, Filtración; y lo encontramos en los sistemas Milli-Q®, los cuales son capaces de proveer agua ultrapura de calidad constante para laboratorios de calidad en la industria alimentaria, a saber, con una resistividad de 18,2 MΩ·cm a 25 °C; carbono orgánico total (TOC) ≤ 5 ppb.

Sistemas como el Milli-Q® EQ 7008/7016 de Merck también son capaces de adaptar la necesidad de agua ultrapura a las necesidades específicas

del cliente. Con diversos modos de instalación y dispensación adaptable, el equipo podrá acoplarse fácilmente a su laboratorio de calidad.

Igualmente, el Milli-Q® EQ 7008/7016 cuenta con múltiples configuraciones para la calidad y el ahorro de agua. Gracias a su pantalla táctil y sus menús intuitivamente organizados permite visualizar de manera sencilla toda la información relevante sobre el estado del equipo y la calidad del agua purificada; manteniendo un control sobre el proceso de purificación.

Las características de innovación y diseño brindan a los sistemas Milli-Q® EQ 7008/16 una huella medioambiental reducida en comparación con nuestro sistema de la generación anterior; tamaño menor del sistema y de sus cartuchos de purificación.

Descubra el potencial del nuevo Milli-Q® EQ 7008/7016 de Merck y garantice la seguridad de sus productos y el bienestar de sus clientes.



Milli-Q®
Lab Water Solutions

La expedición de dicha Ley ha dado lugar a dos Resoluciones principales que constituyen los reglamentos técnicos del etiquetado nutricional frontal: la Resolución 810 de junio 16 de 2021 y la Resolución 2492, publicada el 13 de diciembre de 2022. Estas normas establecen parámetros para informar al consumidor acerca del contenido de nutrientes de los alimentos y para prevenir posibles consecuencias en la salud debido a su composición.

Bien podría decirse que la normativa se divide en dos capítulos: por un lado, las tablas nutricionales que se basan en los parámetros de la Organización Panamericana de la Salud y siguen sus directrices, y por otro, los sellos frontales de advertencia.

Respecto a estos últimos, la industria está haciendo su mejor esfuerzo por dar cumplimiento a las nuevas exigencia de rotulado tanto en alimentos nacionales como importados; sin embargo, se ha generado controversia e inconvenientes debido a que hubo una transición entre una norma y otra, así como una complementariedad entre la Resolución 810 y la 2492. El panorama no era claro desde el inicio.

Se estableció en un comienzo un plazo hasta diciembre de 2022 para implementar las tablas nutricionales y el etiquetado nutricional frontal bajo la decisión 810, pero con algunas formas distintas a las que finalmente se adoptaron. En ese sentido, se venían usando sellos circulares y había excepciones diferentes a las que se encuentran hoy en día con la decisión 2492. Todo esto llevó a la industria a tomar medidas como las intervenciones gremiales y la búsqueda de mesas de trabajo con el Invima para cumplir con las normas y evitar sanciones.

Actualmente, se utilizan cinco sellos de advertencia con forma octogonal, que indican el exceso de sodio, azúcares, grasas trans, grasas saturadas y contenido de edulcorantes, su objetivo es informar al consumidor para que adquiera productos alimenticios con pleno conocimiento de las consecuencias

que tienen para su salud. Adicionalmente, evitar que se genere algún tipo de inducción a error o engaño en el mercado.

Por otro lado, la normatividad ha establecido una relación estrecha entre la regulación y el aspecto nutricional de los alimentos. Si un sello debe implementarse de acuerdo con los parámetros técnicos que estipulan los reglamentos, no se pueden realizar declaraciones de salud o nutricionales debido al exceso en los contenidos. En cuanto a las tablas nutricionales, ciertos alimentos están obligados a proporcionar porcentajes específicos, que están reglamentados en cuanto a su forma y contenido. La normatividad ha clasificado los alimentos principalmente en dos grupos: aquellos que no están procesados y los que se consideran mínimamente procesados.

Actualmente, se utilizan cinco sellos de advertencia con forma octogonal. Su objetivo es informar al consumidor para que adquiera productos alimenticios con pleno conocimiento de las consecuencias que tienen para la salud.

En colaboración con las autoridades, se ha establecido un cronograma de transición para que toda la industria, tanto nacional como internacional, cumpla con las nuevas regulaciones. Es así como el 28 de febrero de 2023 fue la fecha límite para que las empresas que tenían etiquetas bajo la Resolución 333 de 2011 o la Resolución 810 de 2021 solicitaran autorización al INVIMA para agotar su inventario desde el 14 de junio de 2023, cuando entra en vigencia la resolución 2492 de 2022, hasta el 14 de junio de 2024.



Si una empresa no solicitó autorización al INVIMA antes del 28 de febrero, podrá seguir utilizando etiquetas complementarias hasta el 15 de diciembre de 2023. Después de esa fecha, se requiere permiso del INVIMA para seguir usando etiquetas complementarias, pero su concesión quedará a discreción de la entidad.

La incertidumbre en torno a la regulación ha tenido un impacto significativo en la industria, obstaculizando los procesos productivos, la toma de decisiones en torno a la importación de productos y la innovación en el mercado. Esto a su vez ha afectado la comercialización de los productos y ha generado dificultades para cumplir con los acuerdos comerciales establecidos. Incluso, en grandes superficies, se han establecido límites en la entrada de productos debido a la preocupación por no cumplir con la normativa y la incertidumbre que esto genera, lo cual ha perjudicado a los proveedores.

La industria se está preparando para la exigencia regulatoria de obligatorio cumplimiento que por ahora no prevé prórrogas adicionales. Pese a los inconvenientes, un gran número de empresas, tanto

nacionales como extranjeras ya están en proceso de cumplimiento. Esto se evidencia en la gran cantidad de participantes en las mesas de trabajo de la ANDI, Colombia Productiva y las diversas capacitaciones que ha ofrecido el Ministerio de Salud, así como en la gestión del sistema del INVIMA para la radicación de solicitudes.

Es importante recordar que el cumplimiento de esta regulación no es solo a nivel nacional, si no global y busca proteger la salud en todo el mundo. Las enfermedades crónicas no transmisibles son una causa significativa de mortalidad en todo el planeta, y por ello, se debe seguir con el trabajo en conjunto con las autoridades reguladoras y los gremios para garantizar que la comercialización de los productos no se interrumpa.

Es necesario estar atentos y cumplir con los plazos establecidos para evitar sanciones. Es crucial no tomar decisiones apresuradas en la producción, sino agotar primero lo que ya se encuentra en el mercado para ir implementando gradualmente las exigencias de la nueva normativa. Por otro lado, el reto regulatorio es un momento propicio para que la industria de alimentos incursione en la creación de nuevos productos que contribuyan no solo al crecimiento y la productividad de las empresas, sino también a la salud de los consumidores de todas las edades, tanto local como internacionalmente.

Hoy más que nunca se observa un gran interés por parte de emprendedores y pequeños empresarios por innovar y lanzar al mercado productos que sean saludables y, al mismo tiempo, atractivos para el paladar. Es buen momento para buscar la innovación en los procesos productivos y aprovechar al máximo los ingredientes naturales, abriendo así nuevas oportunidades de mercado.

Las autoridades sanitarias, tanto a nivel regional como internacional, ofrecen herramientas y asistencia a través de los gremios para resolver cualquier duda y facilitar la implementación de la regulación de manera que cause el menor impacto posible. ¡Sigamos adelante! ^{IA}