

10 AÑOS EN LA REGULACIÓN DE LA INDUSTRIA de alimentos de Colombia

En los últimos 10 años, la Industria de Alimentos de Colombia ha enfrentado el desafío de elevar los estándares de calidad de sus productos para cumplir con las exigencias normativas.



Por: Andrea Pieschacón González

Asociada de Gómez Pinzón Abogados

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

Esta estrategia ha impulsado las exportaciones, especialmente hacia países como Panamá, Ecuador, Perú, Brasil, México y Estados Unidos. El sector ha logrado importantes avances y ha obtenido numerosos logros gracias a la adecuada implementación de las siguientes normas:

En 2013, se establecieron importantes requisitos sanitarios para el manejo de la industria alimentaria. Esta reglamentación tenía como objetivo principal garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, así como promover prácticas adecuadas en la manipulación de los mismos. Algunos de los requisitos más destacados fueron:



Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): se establecieron lineamientos para asegurar que los establecimientos de alimentos cumplieran con prácticas adecuadas en la producción, almacenamiento, transporte y manipulación de los productos.



Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): se implementó un sistema basado en el análisis de peligros y puntos críticos de control para identificar, evaluar y controlar los riesgos asociados a la producción de alimentos.



Capacitación y entrenamiento del personal: se enfatizó la importancia de capacitar y entrenar al personal involucrado en la manipulación de alimentos.



Inspecciones y auditorías: Se establecieron mecanismos de inspección y auditoría para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos.

En 2014-, a partir de la Resolución 2674 de 2013, se propuso la revisión de la clasificación de los alimentos de acuerdo con el riesgo que puede llegar a representar su consumo para la salud pública, por

parte del Invima. La importancia de esta normatividad radica en la clasificación de los alimentos basada en evidencia científica y tecnológica, en categorías y subcategorías de acuerdo con su composición y tiempos máximos estimados para su consumo (venimiento) definiendo su riesgo. De esta manera los riesgos se dividen en alto, bajo y medio y de ello depende la denominación que se le dé a la autorización de comercialización de los alimentos nombrados en el anexo técnico de esta Resolución y su vigencia.

Los productos de alto riesgo deben obtener Registro Sanitario; los de riesgo medio Permiso Sanitario y los de riesgo bajo Notificación Sanitaria. Algunos ejemplos son: la leche y sus derivados son de Riesgo Alto y deben obtener Registro Sanitario con vigencia de 5 años; las frutas enlatadas son de Riesgo Medio y deben obtener Permiso sanitario cuya vigencia es de 7 años; los chocolates de mesa son de riesgo bajo y deben obtener Notificación Sanitaria la cual expira en 10 años contados desde que es concedida.

En el mes de agosto de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social, modificó la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 37, el cual se refiere a la obligatoriedad de obtener Registro Sanitario "RSA", Permiso Sanitario "PSA" o Notificación Sanitaria "NSA", según el riesgo del alimento, para poder comercializarlo. El principal cambio fue la inclusión del procedimiento "denominado automático con revisión posterior" para la obtención de la autorización de comercialización ("RSA"; "PSA"; "NSA").

Este control implica que las compañías tengan condicionadas las autorizaciones de comercialización hasta que el Invima ratifique que efectivamente se cumplen con todas las condiciones técnicas y legales en una revisión futura, lo que puede constituirse en desventaja. En el 2016 se definió el procedimiento para la expedición de "RSA"; "PSA"; "NSA" y de sus modificaciones de forma automática. Los principales aspectos estuvieron constituidos por:

- **Plazos de revisión posterior:** definidos en 15 días posteriores a la concesión de las autorizaciones de comercialización y de sus modificaciones, con un

plazo de un (1) mes para dar respuesta a los requerimientos.

- **Suspensión y cancelación del Registro Sanitario:** previsto en los casos de respuesta no satisfactoria a los requerimientos de control posterior. La cancelación procedería si dentro de los tres meses posteriores a la suspensión no se subsanan los requisitos establecidos por el Invima.

- **Obligatoriedad y requisitos de notificación de los cambios:** se deben solicitar obligatoriamente las modificaciones a los "RSA"; "PSA"; "NSA" (cambio de titular; cambio de razón social, ubicación o dirección del titular, fabricante, importador, envasador o empacador; cambio o adición de fabricante, importador, empacador o envasador; cambio o adición de marca; presentación comercial).

En el año 2020, se expide la Resolución 2013 con el objetivo de establecer los lineamientos para la reducción de sodio en los alimentos como una medida preventiva de enfermedades crónicas no transmisibles tales como la insuficiencia renal, la enfermedad cardíaca y posibles accidentes cerebrovasculares. Este Reglamento Técnico define los límites máximos de sodio de los alimentos procesados que han sido priorizados bajo la estrategia nacional, en la que se incluyen 59 categorías de alimentos (caldos; mayonesas; mostazas, papas fritas saborizadas entre otros).

En diciembre de 2022 se modifican algunos artículos de la Decisión 810. Dentro de las principales modificaciones de esta Resolución se encuentran las siguientes: Se adopta la clasificación de alimentos de acuerdo con el modelo de la Organización Panamericana de la Salud; se establece la forma octogonal con fondo negro como obligatoria para los sellos que deben indicar "Exceso en Sodio"; "Exceso en Azúcares"; "Exceso en Grasas Saturadas"; "Exceso en Grasas Trans"; "Contiene Edulcorantes"; se prohíbe la inclusión de declaraciones en salud y nutricionales cuando hay presencia de sellos de advertencia. ^(A)