

DE INOCUIDAD A ETIQUETADO: ¿qué hay en el radar normativo de cara al 2024?

La última década ha sido testigo de una transformación regulatoria significativa en la industria de alimentos y bebidas en Colombia.

¿Cuáles son los hitos clave en la regulación, los desafíos que enfrentan las empresas y las perspectivas futuras?



Por: Diana Sofía Maldonado

periodista de IAlimentos

 [in/diana-sofia-maldonado-alvarez 262016245](https://www.linkedin.com/in/diana-sofia-maldonado-alvarez-262016245)

La última década se ha convertido en una de las más importantes y decisivas para la industria de alimentos y bebidas en materia de normatividad y regulación, debido a la expedición e implementación de diferentes leyes y resoluciones que han impactado la forma en que las empresas del sector operan y se adaptan a los requisitos legales.

Esta nueva ola de normas, en gran parte, ha sido impulsada no solo por la necesidad de la inocuidad en la industria, sino por el cambio de preferencias a un consumo más saludable y exigente, así como también por la iniciativa de las organizaciones mundiales por la prevención de enfermedades no transmisibles, como la obesidad.

UN VISTAZO HACIA EL PASADO REGULATORIO

En entrevista con Andrea Pieschacón González, asociada de Gómez Pinzón Abogados, especialista en derecho comercial con más de 28 años de experiencia profesional y énfasis en asuntos regulatorios, sanitarios y de salud, repasamos algu-

nos de los hitos más importantes en la regulación de la industria.

Uno de los hechos más relevantes fue la expedición de la Resolución 2674 en junio de 2013, la cual amplió la regulación existente en materia de alimentos y estableció requisitos para las buenas prácticas de manufactura, expedición de registros sanitarios y manipulación de alimentos en el comercio y restaurantes. Esta resolución estableció controles de análisis de peligros y puntos críticos de control.

Posteriormente, en 2015, se emitió la Resolución 719, que clasificó los riesgos de los alimentos en categorías de riesgo bajo, medio y alto. A partir de esta clasificación, se implementó un nuevo sistema de autorización de comercialización que incluye el registro sanitario para riesgo alto, el permiso sanitario para riesgo medio y la notificación sanitaria para riesgo bajo.

En 2016, se expidió la Resolución 2016008980, la cual estableció la expedición automática de estas tres categorías de autorización, agilizando el proceso para las empresas del sector.

En años posteriores, se han implementado re-

gulaciones relacionadas con los límites de sodio en los alimentos, los entornos alimentarios saludables y los sellos frontales de advertencia. En 2020, se emitió la Resolución 2013 para regular los límites de sodio, seguida de la Ley 2013 que estableció los entornos alimentarios saludables. En 2021, se tomó la Resolución 810, que estableció los sellos frontales de advertencia en los alimentos.

Y, recientemente, en 2022 entró en vigor la Resolución 2492, la cual regula los sellos frontales de advertencia, las declaraciones de propiedades saludables de los alimentos y las tablas nutricionales.

INVERSIÓN Y ADAPTACIÓN: DESAFÍOS PARA LA INDUSTRIA

Estas regulaciones han planteado desafíos significativos para las empresas de alimentos y bebidas, las cuales “han tenido que revisar y adaptar sus procesos, realizar inversiones y cumplir con los plazos establecidos por las autoridades”, aseguró Gómez.

Adicionalmente, las compañías han tenido que entender el entorno internacional y ajustarse a las políticas alimentarias actuales. “Esto ha requerido un esfuerzo interno de autoevaluación y colaboración con los actores de la cadena alimentaria y las autoridades, lo cual ha tenido un impacto econó-

mico y en la política de salud pública”, explicó la experta.

Para asegurar el cumplimiento de estas regulaciones, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las secretarías de salud tienen la responsabilidad de realizar inspecciones, vigilancia y control del mercado. El incumplimiento de las regulaciones puede llevar a la aplicación de medidas sanitarias de seguridad, decomiso de productos, cierre parcial o total de establecimientos, amonestaciones y multas. Incluso, en casos graves, se podría suspender o cancelar definitivamente los registros sanitarios, lo cual tendría un impacto significativo en la operación de las empresas del sector.

Según Pieschacón, aunque ha habido ciertas objeciones y falta de claridad en algunas regulaciones, se ha observado una cooperación entre las autoridades y la industria para cumplir y adaptarse a la normatividad. Se han establecido líneas de tiempo, se han ofrecido capacitaciones y se han generado espacios de consulta para facilitar la transición. A pesar de los desafíos, la industria ha mostrado interés en cumplir con las regulaciones, como se evidencia en el aumento de las solicitudes de autorización de agotamiento.

UNA DÉCADA

DE CAMBIOS



2013



RESOLUCIÓN 2674

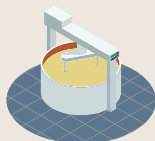
Requisitos para las buenas prácticas de manufactura, expedición de registros sanitarios y manipulación de alimentos en el comercio y restaurantes.

Clasificación de los riesgos de los alimentos en categorías de riesgo bajo, medio y alto.

RESOLUCIÓN 719



2015



2016



RESOLUCIÓN 2016008980

Establece la expedición automática de las tres categorías de automatización: (riesgo bajo, medio y alto)

INGREDIENTES Y ETIQUETADO: PRÓXIMOS FRENTES DE NORMATIVIDAD

Sin embargo, la normatividad en la industria no para allí, pues desde ya el sector se está preparando para próximas regulaciones que abarcarán especialmente dos frentes: ingredientes y etiquetado.

Por un lado, en consecuencia a las limitaciones actuales tanto de azúcares, como de grasas saturadas y sodio, entre otros elementos más, la experta pronostica que la industria empezará a migrar a una nutrición funcional, sin sobrepasar la línea de los medicamentos, que permita prevenir enfermedades y proporcione a los consumidores una alimentación más balanceada, “lo que probablemente desencadenará en el uso de nuevos ingredientes, que no estén aprobados”.

Así mismo, adelantó que en relación con la anterior tendencia normativa, el país avanzará a una “homologación de etiquetado internacional”, ya que los ellos de advertencia y el etiquetado de otros países no es igual al que se exige en Colombia, lo cual en gran parte ha afectado la entrada de productos importados.

“Probablemente, llegue un punto en que sea necesario aceptar las etiquetas de los productos importados con sus sellos, o avanzar hacia una homologación de etiquetado internacional. Necesariamente, el

organismo consultivo del Invima, que es la Comisión Revisora, tendrá que aprobar nuevos ingredientes y nuevos porcentajes de estos, en línea con estas nuevas regulaciones y necesidades que está teniendo la industria en el mercado, dados los límites de azúcares, grasas, sodio, donde van a tener que adaptar sus procesos”, resaltó Pieschacón González.

La experta también añadió otro frente en el cual se concentrará la normatividad a partir de los próximos años. Este consiste en la educación en la salud pública, como resultado al impacto del etiquetado frontal en la decisión de compra de los consumidores.

“El consumidor se está haciendo más consciente del impacto de los sellos. Aunque uno no crea, cuando compramos algo que dice que tiene azúcar o exceso de azúcar, pensamos más si lo compramos, mientras que antes uno se tomaba una Coca-Cola y punto. Creo que se va a transitar a la invitación a los consumidores a una educación en salud pública”, puntualizó.

PRODUCCIÓN EN LABORATORIO Y CBD: ¿EN EL RADAR NORMATIVO?

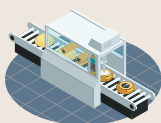
La producción de alimentos en laboratorio, así como la transformación genética, e incluso las innovaciones tecnológicas, entre otras tendencias

Regulación de los límites de sodio

RESOLUCIÓN 2013

Na

2020



Se establecen los sellos frontales de advertencia en los alimentos

RESOLUCIÓN 810



2020

LEY 2013

Establece los entornos alimentarios saludables



2021



2022

RESOLUCIÓN 2492

Regulación de los sellos frontales de advertencia, las declaraciones de propiedades saludables de los alimentos y las tablas nutricionales

que están ganando terreno en la industria para ofrecer alternativas saludables en línea con las regulaciones, aún no aparecen en el radar normativo, debido a que muchas de ellas aún se encuentran en desarrollo.

Sin embargo, cuando la mayoría de estas alternativas se encuentren en etapas más avanzadas y la mayoría ya esté en góndolas, serán un nuevo frente para las entidades regulatorias. De acuerdo a la experta, esto se llevará a cabo a través de la exigencia de estudios que certifiquen la funcionalidad de los ingredientes o la seguridad alimentaria de cada uno de estos productos.

“Se pedirán estudios y pruebas respecto a estos alimentos antes de ponerlos en el mercado, como requisito previo a la comercialización y para la expedición de registros sanitarios, ya que necesariamente esa transformación tecnológica y cada vez más robotizada, incluso en la industria agrícola, puede impactar la salud. Probablemente, MinSalud, en conjunto con las autoridades sanitarias, se verán en la necesidad de exigir a nivel nacional e internacional este tipo de requisitos para alimentos que actualmente no se exigen”.

A pesar de estas previsiones, existen categorías que actualmente no cuentan con supervisión o regulación, como es el caso de productos que cuentan con ingredientes como el cannabis, o derivados (que contengan CBD).

Para Pieschacón, en este escenario es importante hacer tener una normatividad respecto a la publicidad en este tipo de alimentos, “porque si bien estos no deben sobrepasar ciertos límites, esto puede impactar a la población infantil. Por ejemplo, comer un brownie que contiene CBD puede conducir con posterioridad a otro tipo de conductas en los niños y adolescentes, e incluso en los mismos adultos”.

La experta también señala que además de una supervisión en la publicidad, estos alimentos deben entrar en la normativa de etiquetado o rotulado para informar a los consumidores sobre la presencia de este tipo de ingredientes en los alimentos.

“Estas regulaciones incluirán cantidades sugeridas de consumo de este tipo de alimentos y combinaciones de ingredientes que no sean compatibles como el cannabis o que generen algún tipo de reacción. El trabajo del Invima y la Comisión Revisora se va a incrementar y, probablemente, a partir de ello se expida algún tipo de regulación específica para este tipo de alimentos”, indicó.

La nutrición funcional es el futuro de la industria. Pronto, se podrán prevenir enfermedades a través de la alimentación, lo que desencadenará en el uso de nuevos ingredientes, aunque no estén aprobados.

ASÍ VA COLOMBIA EN LA REGULACIÓN A NIVEL DE LATINOAMÉRICA

Es así como Colombia está en línea con otros países latinoamericanos líderes en la industria de alimentos y bebidas en términos de regulación, según Pieschacón González. Además, existe una cooperación y cumplimiento compartido en la región en relación con la normatividad en el sector.

Y, en cuanto a la adopción de modelos internacionales de regulación, el país ha considerado y adaptado el Códex Alimentarius. Este código, aceptado en más de 189 países, es una guía de referencia desarrollada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y las Naciones Unidas. Proporciona parámetros y lineamientos en diversos aspectos relacionados con la seguridad y calidad de los alimentos. La autoridad sanitaria colombiana recurre a la interpretación esta guía en la emisión de conceptos y autorizaciones. ^{IA}