

Análisis de impacto normativo simple para la revisión de la Resolución 2013 de 2020

Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones

Análisis de Impacto Normativo simple de
la Resolución 2013 de 2020
© Ministerio de Salud y Protección Social

GUILLERMO ALFONSO JARAMILLO
MARTINEZ
Ministro de Salud y Protección Social

JAIME HERNAN URREGO RODRIGUEZ
Viceministro de Salud Pública y
Prestación de Servicios

GONZALO PARRA GONZÁLEZ
Secretario General

GINA ROSA ROJAS FERNANDEZ
Directora de Promoción y Prevención

CLAUDIA PATRICIA MORENO
BARRERA
Subdirectora de Salud Nutricional,
Alimentos y Bebidas (E)

Carrera 13 No. 32 76
PBX: (57-1) 330 50 00
FAX: (57-1) 330 50 50
Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:30 p.m.
Bogotá D.C., Colombia,

Este documento se construyó con los
aportes de:

Pamela Elizabeth Vallejo Figueroa
Contratista
Subdirección de Salud Nutricional,
Alimentos y Bebidas

Coordinación técnica

Claudia Patricia Moreno Barrera
Coordinadora Grupo de alimentación y
nutrición
Subdirección de Salud Nutricional,
Alimentos y Bebidas.

Contenido

1.	Antecedentes y contexto.....	4
2.	Descripción del problema	6
2.1	Problema del reglamento técnico, causas y consecuencias.....	7
3.	Principales modificaciones	13
4.	Sectores principalmente implicados y efectos esperados.....	16
5.	Objetivos	17
6.	Justificación de la necesidad	17
7.	Implementación y monitoreo.....	18
8.	Consulta pública	20
9.	Bibliografía.....	20

1. Antecedentes y contexto

El 9 de noviembre de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social, expidió la Resolución 2013 de 2020: por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones, la cual tiene por objeto: definir los contenidos máximos de sodio de alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio, con el fin de contribuir a la reducción de la hipertensión arterial y de las enfermedades no transmisibles asociadas a esta, con el objetivo legítimo de proteger la salud de la población.

Dicha normativa estableció 2 metas graduales de reducción a 59 alimentos priorizados por su alto contenido de sodio y busca que a través de esta reducción se pueda disminuir el consumo excesivo de este nutriente y por ende contribuir a mejorar las cifras de morbilidad por enfermedad cardiovascular en Colombia.

La primera meta de reducción se implementó el 9 de noviembre de 2022, fecha para la cual los productos priorizados debieron realizar ajustes a su formulación para el reemplazo, disminución o sustitución de contenidos de sodio. No obstante, este Ministerio ha recibido diferentes inquietudes frente a las dificultades de cumplimiento para algunas materias primas del sector gastronómico, dificultando así la preparación de preparaciones de algunos sectores que podrían disminuir las ventas de estos negocios y perjudicar la economía en el sector. Así como los altos costos del proceso de evaluación de conformidad de tercera parte.

Dicho lo anterior, el presente documento pretende analizar las dificultades de cumplimiento de dichas materias primas y una posible modificación a la normativa que resulte beneficiosa para que se pueda implementar de una mejor manera.

A continuación, se presentan los antecedentes y contexto general relevante para este AIN:

Nombre de la entidad	Ministerio de Salud y Protección Social
¿El proyecto normativo corresponde a la modificación de una norma existente?	Sí, se pretende modificar la Resolución 2013 de 2020
Nombre de la norma que va a modificar	Resolución 2013 de 2020: Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el

	marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones
¿La norma que va a modificar es un reglamento técnico?	Sí, toda vez que la resolución estableció unas metas de reducción de contenidos de sodio en alimentos priorizados
¿La modificación del proyecto normativo busca que la regulación sea más fácil de cumplir para los regulados?	Sí, facilita el cumplimiento, toda vez que se pretende modificar la meta 2, para la categoría de salsas de soya, de igual manera, exceptuar la categoría mostaza con denominación de origen para metas 1 y 2 y en ese sentido, el sector regulado va a estar exceptuado y por ende es más fácil su cumplimiento Adicionalmente, al quitar el requisito de certificado de producto por proceso de evaluación de conformidad de tercera parte, se facilita el cumplimiento toda vez que no deben tramitar el certificado y, por tanto, tampoco pagar por ello.
Contexto general	La Resolución 2013 de 2020, tiene como finalidad reducir los contenidos de sodio en alimentos priorizados dada su relación directa con la hipertensión y con las enfermedades cardiovasculares, persiguiendo el objetivo legítimo de proteger la salud humana. La modificación busca exceptuar la categoría de mostaza con denominación de origen, con la finalidad de que sea más fácil su cumplimiento y que los restaurantes puedan continuar ofreciendo las recetas y de la misma manera mejorar la economía del sector. Igualmente, facilitando los trámites para el proceso de evaluación de la conformidad.

2. Descripción del problema

La Resolución 2013 de 2020, surge como intervención regulatoria ante el aumento de la mortalidad por enfermedad cardiovascular su relación con el alto consumo de sodio. De acuerdo con el Análisis de impacto normativo (AIN) para el reglamento técnico de contenidos de sodio desarrollado en el 2019 por el Ministerio de Salud y Protección Social, Uno de los estudios más conocidos es el estudio de INTERSALT, que incluyó a más de 10.000 personas, en 52 centros en diferentes partes del mundo, incluida Colombia. La excreción urinaria se correlacionó con la presión arterial entre individuos demostrando una relación directa individual sobre la ingesta de sodio-hipertensión.

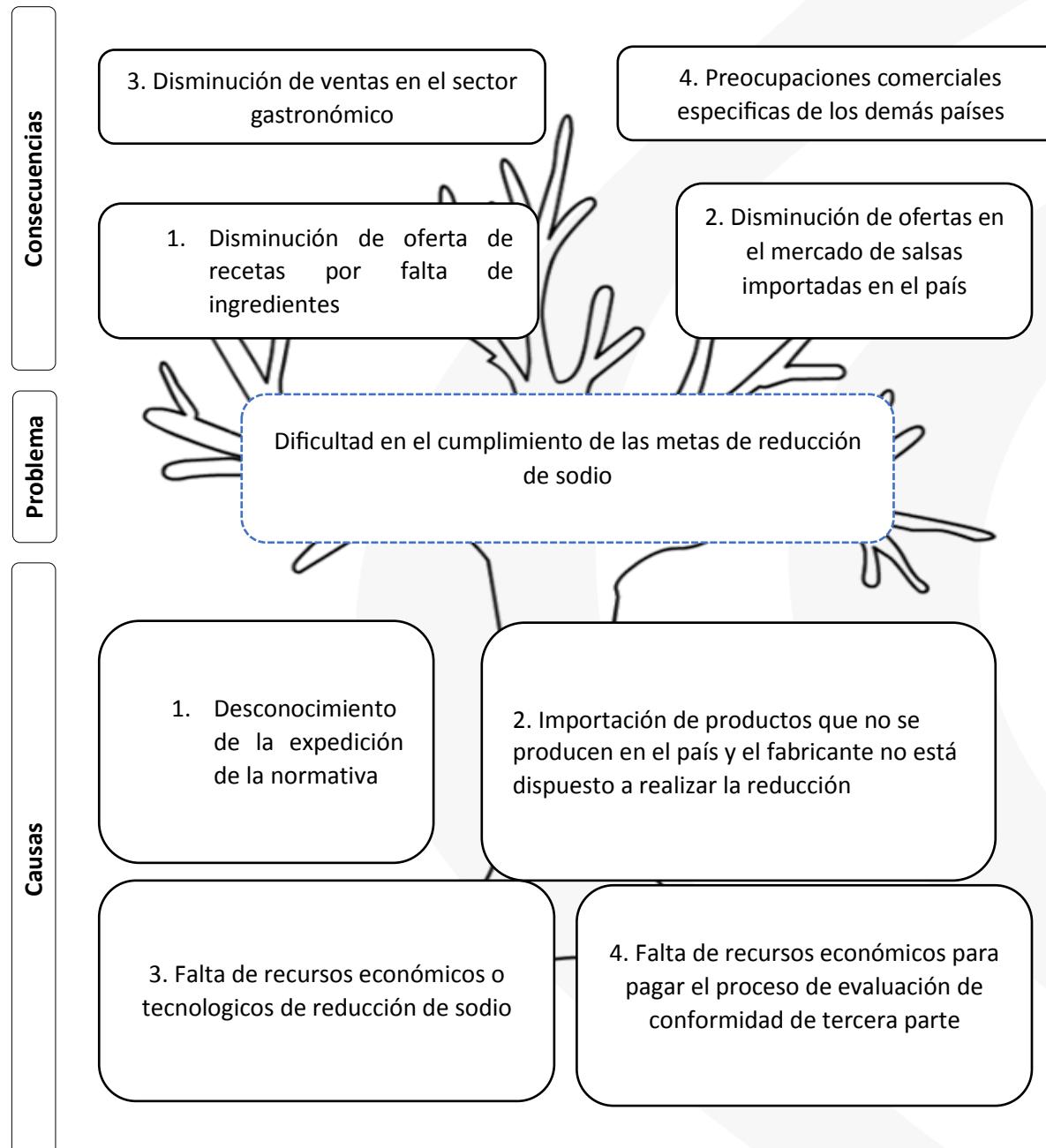
Este estudio reportó para Colombia una ingesta promedio de 5,3 g de sodio/día (13,7 g de sal/día) en los hombres y de 3,9 g de sodio/día (10.1 g de sal/día) en las mujeres, la cual fue calculada mediante el análisis de excreción de sodio en orina de 24 horas. Esta ingesta triplica la recomendación de la Organización Mundial de la Salud, de ingerir 2g de sodio/día (5g de sal/día), lo cual evidencia una gran problemática en cuanto al consumo excesivo de sodio por la población colombiana.

Otros estudios regionales, indican que en promedio el consumo de sal en Colombia es de 7,97g/día por persona para el año 2013. Sin embargo, hay regiones en donde este promedio se ve aumentado, por ejemplo, en Santander con 10,82g, San Andrés y Providencia con 8,93g y Bogotá con 8,39g.

Por ello, el Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Resolución 2013 de 2020, cuyo objeto, según se establece en su artículo 1 es el siguiente: « El presente reglamento técnico tiene por objeto definir los contenidos máximos de sodio de alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio, con el fin de contribuir a la reducción de la hipertensión arterial y de las enfermedades no transmisibles asociadas a esta, con el objetivo legítimo de proteger la salud de la población.»

No obstante, se han identificado retos en la reglamentación vigente (Resolución 2013 de 2020) que generan afectaciones a sectores involucrados como se expone a continuación.

2.1 Problema del reglamento técnico, causas y consecuencias



2.1.1 Causa 1. Desconocimiento de la expedición de la normativa

A pesar de que la Resolución 2013 de 2020, se construyó desde el año 2012 a través de mesas técnicas con la industria de alimentos, la academia y el gobierno. El sector gastronómico manifestó en carta enviada por Acodres – Asociación Colombiana de la industria gastronómica, lo siguiente:

“La mencionada Estrategia consideró la asistencia a las pequeñas empresas para trabajar la reducción de consumo de sal/sodio, más no involucró a los establecimientos gastronómicos en su definición e implementación, porque definición la intervención de la industria en los “formadores de talento humano”, identificando a las escuelas gastronómicas y excluyendo a la instrucción de mayor alcance que sucede al interior de las cocinas de los establecimientos, ya que se trata de un sector con mínimas barreras de ingreso para quien quiera trabajar en él. Esto, infortunadamente dejó el plan piloto contemplado en la Estrategia con evaluaciones muy alejadas de la realidad de la operación de restaurantes, impidiendo la implementación de ajustes en la preparación de productos importados por parte de los proveedores de insumos alimenticios y la corrección de recetas, de tal manera que no se afecte el sabor que permite la comercialización de los productos”¹.

Por lo anterior, el sector gastronómico manifiesta que no se tuvo en cuenta y, por ende, no tuvo conocimiento de la regulación sino hasta la fecha de implementación de la primera meta (9 de noviembre de 2022), esto hace que haya poco tiempo para realizar ajustes en sus recetas y conseguir nuevos proveedores que cumplan con los contenidos de sodio.

2.1.2 Causa 2. Importación de productos que no se producen en el país y el fabricante no está dispuesto a realizar la reducción

Teniendo en cuenta la globalización en temas alimentarios, en Colombia existen diferentes restaurantes que ofrecen preparaciones de otros países, en los cuales se utilizan materias primas como salsas de soya, salsas de pescado, salsas teriyaki, mostaza, etc. Las cuales en algunos casos no se producen en Colombia y se importan de otros países. Dichos fabricantes extranjeros para poder importar las salsas deben dar cumplimiento a toda la

¹ Acodres. Carta enviada a Minsalud. 27 de septiembre de 2022

normatividad sanitaria vigente, incluida los contenidos de sodio establecidos en la Resolución 2013 de 2020:

No.	Alimento procesado priorizado por su contenido de sodio	Meta 1	Meta 2
29	Mostaza	817	600
47	Salsa de soya	4.658	2.958

Ahora bien, teniendo en cuenta que probablemente las ventas en el país, no representan un mayor porcentaje en las ventas totales de las empresas productoras, es probable que las empresas prefieran no traer más productos a Colombia, en vez de hacer esfuerzos en la reducción de sodio, tal como lo manifiesta el siguiente artículo de revista:

“En la mayoría de los casos, las empresas se negaban debido a que este cambio implicaba desarrollar un producto específicamente para Colombia. En el caso de Best Choice, muchos de sus proveedores manifestaron que el país representa menos del 1% de sus ventas globales, por lo que su respuesta fue negativa. “No iban a cambiar su formulación ni a desarrollar un nuevo producto o a incrementar los costos del laboratorio, etc., para un país que no les representa un porcentaje importante. Entonces casi el 90% de las marcas no aceptaron, nos quedamos con dos o tres” informa”².

2.1.3 Causa 3. Falta de recursos económicos o tecnológicos para la reducción de sodio

Para los productos que estaban por encima de las metas de reducción de sodio, los fabricantes debieron realizar ajustes en sus tecnologías para reformular los contenidos de sodio, dichas tecnologías implican revisión de la evidencia científica, evaluación de pruebas con el consumidor, en algunos casos nuevos aditivos y nuevos instrumentos tecnológicos, para lo cual se requiere una inversión económica.

En algunos casos, las empresas realizaron estos ajustes y ya se encuentran cumpliendo con las metas de reducción de contenidos de sodio, mientras que, en otros casos, las empresas prefieren dejar de producir por los costos que le generan. En conversaciones con la Embajada de Japón y el Ministerio de Salud, se pudo evidenciar dichas dificultades para el cumplimiento de contenidos de sodio, específicamente con la salsa de soya.

En revisión de la evidencia científica se logró identificar que hay dos grupos diferentes para la salsa de soya:

² Sin salsa de soya y mostaza Dijon: importadores y restaurantes en crisis por cuenta de la ley del sodio. Revista la Barra. <https://www.revistalabarra.com/es/noticias/escasez-de-salsa-de-soya-y-mostaza-dijon-importadores-y-restaurantes-en-crisis-por-cuenta>

- I. Salsa de soya con fermentación natural: como aquella que se produce bajo la fermentación de semillas koji y que requiere una cantidad específica de sal, para obtener características organolépticas propias de este tipo de producto.
- II. Salsa de soya con adición de aminoácidos: dicha salsa no proviene de una fermentación natural, sino de una adición de proteínas aisladas de soya, lo cual hace que su contenido de sodio sea menor y también sus características organolépticas diferentes.

De acuerdo con lo anterior, las salsas del grupo I no tienen posibilidad de llegar a una meta 2 (2958 mg/100g), toda vez que el proceso tecnológico no lo permite.

2.1.4 Causa 4. Falta de recursos económicos para pagar el proceso de evaluación de conformidad de tercera parte

El proceso de evaluación de la conformidad de tercera parte, implica que un tercero verifique los contenidos de sodio para emitir un certificado que establezca que cumpla con el reglamento técnico, para este proceso el fabricante, debe pagar un costo a un organismo de certificación acreditado.

En comunicaciones recibidas en este ministerio los fabricantes han manifestado que los precios son elevadamente costosos y que existen muy pocos organismos de certificación acreditados en el país, lo cual dificulta el proceso de cumplimiento de la Resolución.

2.1.5 Consecuencia 1. Disminución de oferta de recetas por falta de ingredientes

Debido a la dificultad en el cumplimiento de las metas de reducción de sodio en salsas y aderezos, los restaurantes se vieron en la necesidad de no ofrecer las recetas que contienen estos ingredientes, toda vez que no se encuentran en el mercado, tal como lo indica el Presidente ejecutivo de Acodres en comunicaciones enviadas al Ministerio de Salud y Protección Social:

"Un impacto de la implementación tiene que ver con la especialidad de la preparación de los alimentos al interior de los establecimientos, que responde a la introducción desde hace años en nuestro mercado de variados sabores y conceptos provenientes de diferentes culturas, cuyos ingredientes son importados y no se encuentran sustituidos en productos nacionales, los cuales son utilizados por la industria gastronómica, generalmente en dosis mínimas, pero con un alta incidencia en el sabor de los platos. Recibida y analizada la lista de insumos alternativos recomendados por su Despacho como sustitutos en la preparación de alimentos y bebidas, desafortunadamente estos no tienen lugar en las recetas estandar"

afectadas con la entrada en vigencia de la Resolución – principalmente las pertenecientes a la oferta de comida asiática-³.

2.1.6 Consecuencia 2. Disminución de ofertas en el mercado de salsas importadas en el país

Con base en la Resolución 2013 de 2020, la cual estableció metas de reducción de contenidos de sodio para alimentos priorizados, algunas empresas tuvieron dificultad en su cumplimiento y, por tanto, dejaron de importar salsas y aderezos al país, generando escasez en aquellos productos, tal como se identificó en los siguientes artículos:

Como ya se sabe, esta Resolución tiene dos metas que buscan disminuir paulatinamente la concentración de sodio. En noviembre de 2022 se cumplió el plazo de la primera meta y con ello, los restaurantes se enfrentaron por primera vez a la escasez de productos como la mostaza Dijon, la salsa de ostras y de pescado, la teriyaki, entre otras. Diana Delgado, gerente de Crepes & Waffles Cartagena, cuenta que la primera y única opción en aquel momento fue comprar los insumos en supermercados, algo que no solamente elevó sus costos, sino que además fue una medida temporal. Hoy, el panorama es aún más preocupante, ya que ni en supermercados es posible conseguir estos productos⁴.

“Una norma del 2020 sería la causa por la que ya no se consiguen algunas salsas como la mostaza Dijon, aderezos y sazonadores como la salsa de soya en supermercados. Los chefs han tenido que recurrir a recetas tradicionales. A través de una resolución, el Ministerio de Salud estableció los parámetros nutricionales para mitigar la ingesta de sal en alimentos ultraprocesados . El sector gastronómico asegura que esto ha generado crisis en su sector”⁵.

2.1.7 Consecuencia 3. Disminución de ventas en el sector gastronómico

Finalmente, el sector gastronómico argumenta que con la implementación de esta medida regulatoria hay crisis en los restaurantes con una disminución de ventas y pérdida de clientes.

“En ese momento entendimos que gran parte de lo que habíamos comprado ya no se podía comercializar porque tenía altos niveles de sodio”. De esta manera, la primera decisión que

³ Minsalud. Radicado 202242302368382.

⁴ Sin salsa de soya y mostaza Dijon: importadores y restaurantes en crisis por cuenta de la ley del sodio. Revista La Barra. <https://www.revistalabarra.com/es/noticias/escasez-de-salsa-de-soya-y-mostaza-dijon-importadores-y-restaurantes-en-crisis-por-cuenta>

⁵ Mostaza Dijon y salsa de soya: escasez de estos y otros productos tienen en problemas a los chefs. <https://noticias.caracoltv.com/economia/mostaza-dijon-y-salsa-de-soya-escasez-de-estos-y-otros-productos-tienen-en-problemas-a-los-chefs-rg10>

tomaron fue la de frenar todas las compras desde Asia e incluso las que ya estaban en tránsito y en puerto internacionales. La compañía tiene 35 proveedores de Asia, por lo que fue sumamente difícil explicarle el porqué de este cambio. “Cuando hicimos los cálculos del impacto que iba a tener en la compañía, llegamos a la conclusión de que íbamos a perder cerca del 30% de nuestro catálogo” comenta⁶.

“Acodres asegura que están perdiendo clientes en busca de cambiar insumos que están prohibidos por la resolución 2013 expedida durante la pandemia. Desde la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, le solicitan al Gobierno nacional que se reúna con empresarios del sector gastronómico para cambiar la resolución 2013”.⁷

2.1.8 Consecuencia 4. Preocupaciones comerciales específicas de los demás países

A través del punto focal de la Organización Mundial de Comercio, se han recibido 4 Preocupaciones Comerciales Específicas de los países: Estados Unidos, Costa Rica, Paraguay y Guatemala, en cuanto al proceso de evaluación de la conformidad de tercera parte, lo cual dificulta en gran medida el cumplimiento de la normativa.

A febrero del 2023, solo hay cuatro organismos certificadores colombianos que pueden certificar la conformidad de los productos con la Resolución 2013. Como resultado, los productores estadounidenses interesados en exportar a Colombia, así como los productores colombianos que quieren vender sus productos domésticamente, enfrentarán un cuello de botella tratando de cumplir con la certificación de tercera parte, resultando en potenciales demoras y costos extra, lo cual se puede traducir en precios más altos para los consumidores colombianos. Los Estados Unidos reconocen la necesidad que tienen las autoridades sanitarias colombianas de monitorear y vigilar el cumplimiento de la conformidad de los productos con las regulaciones, en especial de aquellas diseñadas para proteger la salud humana. Sin embargo, estas regulaciones deberían ser consistentes con las obligaciones comerciales internacionales de Colombia, incluyendo aquellas establecidas por el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial de Comercio y el Acuerdo de Promoción Comercial entre Colombia y los Estados Unidos (APC). Específicamente, el Capítulo 7 del APC busca facilitar el comercio entre nuestros dos países y provee un rango de mecanismos que facilitan la aceptación de los resultados para evaluar la conformidad, incluyendo, entre otros, que Colombia pueda confiar en las declaraciones de conformidad de primera parte de los Estados Unidos

⁶ Sin salsa de soya y mostaza Dijon: importadores y restaurantes en crisis por cuenta de la ley del sodio. Revista la Barra. <https://www.revistalabarra.com/es/noticias/escasez-de-salsa-de-soya-y-mostaza-dijon-importadores-y-restaurantes-en-crisis-por-cuenta>

⁷ Restauranteros argumentan crisis por resolución que prohíbe venta de salsa soya y mostaza dijon. <https://headtopics.com/co/restauranteros-argumentan-crisis-por-resolucion-que-prohibe-venta-de-salsa-soya-y-mostaza-dijon-37693560>

Considerando lo anterior, respetuosamente solicito que el Ministerio de Salud considere una modificación a la Resolución 2013 de 2020, para que se permita el uso permanente de las certificaciones del fabricante, tal y como se viene adelantando hasta la fecha. Alternativamente, solicito que el Ministerio de Salud considere excepciones para los socios comerciales con los cuales Colombia tiene acuerdos de libre comercio con obligaciones de OTC, tal como es el caso de los Estados Unidos. Los Estados Unidos aprecian la consideración de Colombia de estas solicitudes, lo cual ayudará a evitar barreras innecesarias al comercio para los socios comerciales de Colombia⁸.

3. Principales modificaciones

Teniendo en cuenta la descripción del problema, las modificaciones que tendría la Resolución 2013 de 2020, son

1. Ajustar la categoría de salsas de soya en dos subgrupos

- 47a. Salsas de soya de fermentación natural
- 47b. Salsas de soya con adición de aminoácidos

Para la salsa 47^a, se modificará la segunda meta de reducción a 3859mg/100g y para las salsas tipo 47b, no se hará ajuste.

Adicionalmente, se exceptuará la mostaza con denominación de origen para el cumplimiento de las metas 1 y 2, como se muestra a continuación:

Parágrafo 2 del artículo 2. Los alimentos indicados bajo el número 27 que tengan denominación de origen, se encuentran exceptuados del cumplimiento de la meta 1 y 2 relacionada en el Anexo Técnico No 2 del presente acto administrativo.

Anexo técnico No 2

No.	Alimento procesado priorizado por su contenido de sodio	Meta 1 (mg sodio/100 g de producto)	Meta 2 (mg sodio/100 g de producto)
1	Bases deshidratadas	5.710	5.158
2	Caldos deshidratados	21.600	18.000

⁸ Radicado 202342300518822

3	Embutido molido de pollo	690	632
4	Cereal con mezcla y multiingredientes para el desayuno	434	300
5	Cereal extruido y expandido para el desayuno	399	317
6	Cereal laminado para el desayuno	600	580
7	Chorizo	906	857
8	Crouton envasado	381	231
9	Extruidos sin adición de saborizantes	760	567
10	Extruidos saborizados	768	653
11	Galletas saladas	934	847
12	Galletas saladas especiales	641	635
13	Jamón	931	846
14	Maní con frutos secos	455	320
15	Maní con pasas	648	514
16	Maní con sal y/o saborizado	584	514
17	Maní dulce	370	237
18	Maní light en sodio	292	279
19	Maní tipo japonés	565	481
20	Mantequilla	571	200
21	Margarina Industrial	500	400
22	Margarina y esparcible para mesa y cocina	786	643
23	Mayonesa	733	500
24	Mezcla para preparar sazonadores saborizadores	19.896	16.321
25	Mezcla para preparar sazonadores texturizadores	5.710	5.158
26	Mixtos sin adición de saborizantes	700	613
27	Mixtos saborizados	700	595
28	Mortadela	934	912
29	Mostaza	817	600
30	Pan blando envasado	311	286
31	Pan de bollería envasado	500	475
32	Pan tajado envasado	487	462

33	Pan tostado envasado	646	603
34	Papas fritas saborizadas	580	493
35	Papas fritas sin adición de saborizantes	450	398
36	Pasabocas a base de harina de trigo	1.200	900
37	Pasabocas tipo chicharrón	1.648	1.400
38	Pastas vegetales	1.264	912
39	Plátanos y/o yucas	374	318
40	Productos de harina de trigo	841	614
41	Productos horneados a base de almidón de Yuca	1.226	1.006
42	Queso crema	504	479
43	Queso fresco tipo campesino	584	571
44	Queso fresco tipo pasta hilada	467	443
45	Salchicha	930	871
46	Salchichón	974	820
47a	Salsa de soya de fermentación natural	4.658	3.850
47b	Salsa de soya con adición de aminoácidos	4.658	2.958
48	Salsa de mezclas a base de salsas de soya	1.975	1.786
49	Salsa de tomate	1.133	867
50	Salsas derivadas de tomate	606	416
51	Salsas con tomate	600	337
52	Salsas de base vegetal	2.400	1.600
53	Salsas emulsificadas	733	500
54	Salsas no emulsificadas	1.950	1.087
55	Sardina en aceite	506	481
56	Sardina en salsa de tomate	367	323
57	Sopas con pasta para hidratar	2.442	2.225
58	Sopas y cremas deshidratadas	4.916	4.198
59	Tortillas de maíz	578	497

2. Eliminar el requisito de evaluación de la conformidad de tercera parte, y dejar este proceso de forma voluntaria, así:

Procedimiento de Evaluación de la conformidad. Para efectos de evaluación de la conformidad del presente reglamento técnico, la información de los contenidos máximos de sodio como declaración de primera parte manifestada por el productor, comercializador, o importador, o quién corresponda. Esta declaración presume que el declarante, ha efectuado por su cuenta, las verificaciones, inspecciones y los ensayos requeridos, y por tanto proporciona bajo su responsabilidad que los alimentos empacados o envasados cumplen con lo establecido en el presente reglamento técnico. De manera voluntaria se aceptará la declaración de tercera parte a quienes deseen contar con ese proceso.

4. Sectores principalmente implicados y efectos esperados

De forma general, las modificaciones derivan en beneficios a los regulados y a los actores viales, como se expone en la siguiente tabla.

Modificación	Sector afectado	Explicación
Modificación del artículo 2 en cuanto al campo de aplicación	Sector privado (productores, comercializadores, importadores, distribuidores)	Beneficio: Podrán comercializar las salsas de soya y mostaza con denominación de origen, lo que facilita los procesos de producción y reduce costos.
	Sociedad (dueños de restaurantes y consumidores)	Beneficio: Los dueños de restaurantes podrán comprar los insumos correspondientes para las recetas y mejorarán las ventas, y, por ende, mejorando la economía.
Modificación de los artículos: 6, 7 y 8 en cuanto al proceso de evaluación de conformidad	Sector privado (productores, comercializadores,	Beneficio: Podrán facilitar el proceso de cumplimiento, toda vez que ya no se requeriría el trámite de

	importadores, distribuidores)	evaluación de conformidad de tercera parte, sino que este proceso será voluntario.
--	----------------------------------	---

5. Objetivos

La modificación del reglamento técnico tiene como objetivo principal eliminar las dificultades del reglamento técnico vigente que restringen el comercio de las salsas de soya y mostaza así como los requisitos de evaluación de la conformidad.

Para el cumplimiento del objetivo principal se establecen los siguientes objetivos específicos:

- a. Modificar la segunda meta de reducción de contenido de sodio para la salsa de soya con fermentación natural.
- b. Exceptuar a la mostaza con denominación de origen para el cumplimiento de las metas 1 y 2.
- c. Admitir la declaración de conformidad de primera parte
- d. Realizar seguimiento a la modificación realizada y ver los resultados esperados

Con la materialización de los anteriores objetivos específicos se espera alcanzar los siguientes objetivos generales:

- a. Favorecer la oferta de recetas gastronómicas con el uso de salsas de soya y mostaza
- b. Suprimir barreras innecesarias al comercio para ingresar al mercado salsas de soya y mostaza.
- c. Mejorar la economía local del sector gastronómico.
- d. Mejorar la economía de pequeñas y microempresas que no tienen recursos económicos para pagar procesos de evaluación de la conformidad de tercera parte.

6. Justificación de la necesidad

Como se explicó en la definición del problema, el reglamento vigente exige al fabricante o titular de registro sanitario, el cumplimiento de metas de reducción de contenidos de sodio, si estas no se cumplen, el titular de registro se puede ver afectado por medidas

sancionatorias relacionadas con las acciones de Inspección, Vigilancia y Control, o como se vio en la definición del problema, el fabricante puede decidir no comercializar dichos productos.

En ese sentido, la modificación del reglamento técnico reconocería esta dificultad en el sector gastronómico y en los procesos de evaluación de conformidad de tercera parte, lo que a su vez va a facilitar la comercialización de los productos mencionados y así mismo, la economía local.

7. Implementación y monitoreo

La Resolución 2013 de 2020 se adoptó a partir de los resultados del análisis de impacto normativo desarrollado por el Ministerio de Salud y Protección Social. Para la implementación de la medida se debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, realizará la vigilancia y control
- La aplicación del reglamento técnico será para los alimentos priorizados en el Anexo técnico No. 2 de la Resolución 2013 de 2020
- Los productos deberán contar con certificado de conformidad

Frente a la implementación de las modificaciones expuestas en el presente documento, se requiere adoptar una resolución modificatoria, para lo cual se realizarán las siguientes acciones:

- Análisis de impacto normativo simple
- Consulta pública de análisis normativo simple
- Concepto del DNP frente al análisis de impacto normativo simple
- Elaboración del proyecto de resolución modificatoria
- Consulta pública del proyecto de resolución modificatoria
- Concepto de abogacía de la competencia emitido por la Superintendencia de Industria y Comercio
- Adopción de la resolución modificatoria por parte de Ministerio de Transporte

Así mismo, se realizará la evaluación o AIN ex post con el fin de determinar la permanencia o modificación del reglamento técnico en los términos establecidos en el artículo 2.2.1.7.6.7 del Decreto 1074 de 2015.

Se proponen un indicador de producto para realizar el seguimiento a los requisitos de sodio en los alimentos envasados que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano cuando se implementen las disposiciones de la nueva regulación, a partir de las actividades de vigilancia sanitaria desarrolladas.

Indicador 1: porcentaje de cumplimiento de los requisitos de contenidos de sodio en las muestras analizadas

- Descripción: este indicador mide el cumplimiento de los alimentos priorizados en el Anexo técnico 2 de la Resolución 2013 de 2020 que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano frente a los contenidos máximos de sodio, los cuales deberán cumplir con los parámetros establecidos en el producto terminado.

Para este efecto, el Invima y los Entes territoriales de Salud, determinarán el número de muestras que pueden analizar por vigilancia, según su capacidad operativa.

- Unidad de medida: Porcentaje
- Periodicidad: anual. El Invima recibirá la información de los muestreos desarrollados a nivel nacional, generará los informes correspondientes y el cálculo del indicador.
- Fórmula: % de cumplimiento de contenidos máximos de sodio = Total muestras aceptadas / Total muestras analizadas por vigilancia sanitaria * 100
- Variables: El total de muestras aceptadas, son las muestras analizadas que cumplen con los parámetros de composición establecidos alimentos envasados que contienen sodio se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano en el nuevo reglamento técnico.

El total de muestras analizadas por vigilancia sanitaria, corresponden a la cantidad de muestras de alimentos envasados que contienen sodio que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano, analizadas por el laboratorio del Invima y los laboratorios de la red de salud pública.

Indicador 2: porcentaje de cumplimiento de los requisitos de evaluación de conformidad en los productos analizados

- Descripción: este indicador mide el cumplimiento de los alimentos priorizados en el Anexo técnico 2 de la Resolución 2013 de 2020 que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano frente a la evaluación de la conformidad, los cuales deberán cumplir con los parámetros establecidos en el producto terminado.

Para este efecto, el Invima y los Entes territoriales de Salud, determinarán el número de muestras que pueden analizar por vigilancia, según su capacidad operativa.

- Unidad de medida: Porcentaje
- Periodicidad: anual. El Invima recibirá la información de los muestreos desarrollados a nivel nacional, generará los informes correspondientes y el cálculo del indicador.
- Fórmula: % de cumplimiento de certificados de conformidad de primera parte = Total muestras aceptadas / Total muestras analizadas por vigilancia sanitaria * 100
- Variables: El total de muestras aceptadas, son las muestras analizadas que cumplen con la evaluación de conformidad de primera parte, en los alimentos objetos de la norma.

El total de muestras analizadas por vigilancia sanitaria, corresponden a la cantidad de muestras de alimentos envasados que contienen sodio que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano, analizadas por el laboratorio del Invima y los laboratorios de la red de salud pública.

8. Consulta pública

El análisis de impacto normativo simple será sometido a consulta pública nacional durante un periodo de quince (15) días. Este documento será publicado en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social y el enlace será compartido a través de correo electrónico a los principales afectados con el fin de visibilizar aún más dicha consulta. De forma similar, el proyecto de resolución modificatoria será publicado en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social y de igual forma, se notificará mediante correo electrónico a los interesados. La publicación del proyecto de resolución tendrá una duración de quince (15) días calendario. Los comentarios recibidos, tanto al AIN como al proyecto de resolución, se analizarán y las respuestas serán consignadas en una matriz que será publicada para dar respuesta directa a quienes enviaron comentarios. Así mismo, se realizarán las modificaciones pertinentes a dichos documentos (AIN y proyecto de resolución) de acuerdo con el análisis realizado a los comentarios recibidos. Página web de consulta pública: <https://www.minsalud.gov.co/>

9. Bibliografía

1. Acodres. Carta enviada a Minsalud. 27 de septiembre de 2022
2. Departamento Nacional de Planeación. Guía de Análisis de Impacto Normativo.
3. Ministerio de Salud y Protección Social. Análisis de Impacto Normativo ex ante de la Resolución 2013 de 2020.
4. Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2013 de 2020.
5. Ministerio de Salud y Protección Social. Radicado 202242302368382.
6. Ministerio de Salud y Protección Social. Radicado 202342300518822
7. Mostaza Dijon y salsa de soya: escasez de estos y otros productos tienen en problemas a los chefs. <https://noticias.caracoltv.com/economia/mostaza-dijon-y-salsa-de-soya-escasez-de-estos-y-otros-productos-tienen-en-problemas-a-los-chefs-rg10>

8. Restauranteros argumentan crisis por resolución que prohíbe venta de salsa soya y mostaza dijon. <https://headtopics.com/co/restauranteros-argumentan-crisis-por-resolucion-que-proh-be-venta-de-salsa-soya-y-mostaza-dijon-37693560>
9. Sin salsa de soya y mostaza Dijon: importadores y restaurantes en crisis por cuenta de la ley del sodio. Revista la Barra. <https://www.revistalabarra.com/es/noticias/escasez-de-salsa-de-soya-y-mostaza-dijon-importadores-y-restaurantes-en-crisis-por-cuenta>