

ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS

Resolución 5109 de 2005



OBJETO

- Reglamento técnico
- **Requisitos** que deben cumplir los **rótulos o etiquetas** de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados
- También de las materias primas para alimentos
- Proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible
- **No induzca a engaño o confusión** y que permita efectuar una elección informada

DEFINICIONES

ADITIVO ALIMENTARIO

Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo, ni se usa como ingrediente básico del alimento.

ALIMENTO

Todo producto **natural o artificial, elaborado o no**, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos.

DEFINICIONES

ALIMENTO FRACCIONADO

Es todo alimento que dadas sus características de presentación y empaque o envase, puede ser sometido a procesos de **corte y/o tajado y/o molido y/o rallado** para su venta al consumidor.

ALIMENTO REEMPACADO O REENVASADO

Es todo alimento que **en lugares diferentes al sitio de fabricación**, es retirado de su empaque o envase original para ser reempacado o reenvasado en presentaciones diferentes.

DEFINICIONES

COADYUVANTE DE ELABORACION

- Sustancia o materia prima
- **No se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo**
- **Se emplea intencionalmente** en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes
- **Tienen una finalidad tecnológica** durante el tratamiento o la elaboración

DEFINICIONES

MATERIA PRIMA

Sustancia **natural o artificial, elaborada o no**, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

INGREDIENTES

Sustancias que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento **presente en el producto final**, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

DEFINICIONES

RÓTULO O ETIQUETA:

Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

PARA QUÉ SIRVE EL ROTULADO?

Proporciona al consumidor información clara sobre el producto:

- ✓ Identificación
- ✓ Características
- ✓ Uso adecuado
- ✓ Conservación
- ✓ Ingredientes
- ✓ Orígen
- ✓ Alergenos

INFORMACIÓN DEL RÓTULO	ALIMENTO	MATERIA PRIMA	ALIMENTO FRACCIONADO
✓ NOMBRE	☒	☒	☒
✓ LISTA DE INGREDIENTES	☒	☒	☒
✓ CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO	☒	☒	☒
✓ NOMBRE Y DIRECCION DEL FABRICANTE	☒	☒	☒
✓ NOMBRE Y DIRECCION DEL IMPORTADOR	☒	☒	☒
✓ PAIS DE ORIGEN	☐	☒	☐
✓ IDENTIFICACION DEL LOTE	☒	☒	☐
✓ MARCADO DE LA FECHA DE VENCIMIENTO	☒	☒	☒
✓ INSTRUCCIONES PARA CONSERVACION	☒	☒	☒
✓ INSTRUCCIONES DE USO	☒	☒	☐
✓ REGISTRO SANITARIO	☒	☐	☐

REQUISITOS GENERALES

La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una **forma falsa, equívoca o engañosa** o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.

REQUISITOS GENERALES

Los alimentos envasados **no deberán describirse ni presentarse** con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan **alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas** que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.

REQUISITOS GENERALES

Si en el rótulo o etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.

CONDICIONES GENERALES

- Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es **100% natural** no deberán contener aditivos.
- El rótulo o etiqueta no deberá estar en **contacto directo** con el alimento.

CONDICIONES GENERALES

Cuando utilicen representaciones gráficas, figuras o ilustraciones que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un **saborizante artificial**, en la etiqueta o rótulo del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión “sabor artificial”.

INFORMACIÓN EN EL ETIQUETADO

1 Nombre

2 Lista de Ingredientes

3 Contenido neto y peso escurrido

4 Nombre y dirección de fabricante

5 Nombre y dirección de importador

6 Identificación del lote

7 Marcado de fecha de vencimiento

8 Productos exceptuados de fecha de vencimiento

9 Instrucciones para conservación

10 Instrucciones de uso

11 Registro, Permiso y/o Notificación Sanitaria

1

Nombre

- Debe corresponder al autorizado en la NS, PS, RS
- Deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento
- Deberá ser específico y no genérico
- Cuando se hayan establecido uno o varios nombres se deberá utilizar por los menos uno de ellos
- Se podrá emplear un nombre “acuñado”, de “fantasía” o “de fábrica”, o “una marca registrada”, junto al nombre del alimento, en la cara principal de exhibición

1 Nombre

- Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual, sin que induzca a error o a engaño al consumidor

1

Nombre

a) **Fresco**

b) Semi madurado

c) Madurado

a) Rico en grasa

b) Graso

c) **Semigraso**

d) Semimagro

e) Magro

a) Blando

b) Semiblando

c) **Semiduro**

d) Duro

QUESO **FRESCO** **SEMIGRASO** **SEMIDURO**
DOBLECREMA

Se podrá emplear un nombre “acuñado”, de “fantasía” o “de fábrica”, o “una marca registrada”, siempre que vaya junto con el nombre del alimento, en la cara principal de exhibición.

RESOLUCIÓN 1804 DE 1989

1

Nombre

RESOLUCIÓN 12186 DE 1991

El producto deberá denominarse en el rotulado como : "**AGUA POTABLE TRATADA**" en forma destacada.

El envase deberá llevar en un lugar visible en caracteres legibles, la siguiente leyenda
**"CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y DESPUES DE ABIERTO CONSUMASE EN
EL MENOR TIEMPO POSIBLE"**

En los envases en presentaciones superiores a 10 Litros, la leyenda debe ser
**"CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y DESPUES DE ABIERTO CONSUMASE EN
UN TIEMPO NO MAYOR DE 15 DIAS"**

2

Lista de Ingredientes

- Deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.
- Deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término “ingrediente” o la incluya
- Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento

2

Lista de Ingredientes

- Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m).
- Cuando un **ingrediente compuesto**, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya **menos del 5%** del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

2 Lista de Ingredientes

- En la lista de ingredientes deberá **indicarse el agua añadida**, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes.
- No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

2 Lista de Ingredientes

- Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la siguiente:

**“INGREDIENTES DEL PRODUCTO
CUANDO SE PREPARA SEGÚN LAS
INSTRUCCIONES DEL RÓTULO O
ETIQUETA”.**

2 Lista de Ingredientes

- En la lista de ingredientes deberá emplearse un **nombre específico** de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:
 - a) Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes
 - b) El nombre genérico de una clase resulte más informativo. En este caso, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

Clases de ingredientes	Nombres genéricos
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	"Aceite", junto con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.
Grasas refinadas.	"Grasas", junto con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso.
Almidones distintos de los almidones modificados químicamente.	"Almidón", "Fécula".
Todas las especies de pescado, cuando este constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento, no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	"Pescado".
Toda clase de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo de carne de aves de corral.	"Carne de aves de corral".

Toda clase de queso, cuando un queso o una mezcla de quesos constituyan un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.	"Queso".
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	"Especia", "especias", o mezclas de especias", "condimentos" según sea el caso.
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	"Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso.
Todas las clases de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base para la goma de mascar.	"Goma base".
Sacarosa	"Azúcar".
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.	"Dextrosa" o "glucosa".
Todos los tipos de caseinatos.	"Caseinatos".
Manteca de cacao obtenida por presión extracción o refinada.	"Manteca de cacao".
Frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.	"Frutas confitadas".

2 Lista de Ingredientes

- Deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo.

2 Lista de Ingredientes

- Cuando se trate de **aditivos alimentarios** de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes **nombres genéricos**, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera **opcional el número de identificación internacional**:

2 Lista de Ingredientes

1. Acentuador de sabor.
2. Acidulante (ácido).
3. Agente aglutinante.
4. Antiaglutinante.
5. Anticompactante.
6. Antiespumante.
7. Antioxidante.
8. Aromatizante.
9. Blanqueador.
10. Colorante natural o artificial.
11. Clarificante.
12. Edulcorante natural o artificial.
13. Emulsionante o Emulsificante.
14. Enzimas.
15. Espesante.
16. Espumante.
17. Estabilizante o Estabilizador.
18. Gasificante.
19. Gelificante.
20. Humectante.
21. Antihumectante.
22. Incrementador del volumen o leudante.
23. Propelente.
24. Regulador de la acidez o alcalinizante.
25. Sal emulsionante o sal emulsificante.
26. Sustancia conservadora o conservante.
27. Sustancia de retención del color.
28. Sustancia para el tratamiento de las harinas.
29. Sustancia para el glaseado.
30. Secuestrante;

2

Lista de Ingredientes

- Cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases aprobados por el MPS o en su defecto figuren en las listas del *Códex de Aditivos Alimentarios* cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:
 1. Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s).
 2. Almidón(es) modificado(s).
- La expresión **“aroma”** deberá estar calificada con los términos:
 - naturales
 - idénticos a los naturales
 - artificiales
 - combinación de los mismos

2 Lista de Ingredientes

- Cuando se utilice **tartrazina** debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este **contiene Amarillo número 5 o Tartrazina**

2 Lista de Ingredientes

- Cuando a un alimento le sea adicionado **aspartame** como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en el rótulo en el que se indique:

“FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA”

La fenilcetonuria (FCU) es un tipo de trastorno del metabolismo de los aminoácidos. Si se tiene, el organismo no puede procesar fenilalanina.

2

Lista de Ingredientes

- Todo **aditivo alimentario** que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, **se transfiera** a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una **función tecnológica**, será **incluido** en la lista de ingredientes.
- Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en **cantidades inferiores** a las necesarias para lograr una función tecnológica y los **coadyuvantes de fabricación**, estarán **exentos** de la declaración en la lista de ingredientes. La excepción no aplica a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de fabricación.

3

Contenido neto y peso escurrido

El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).

El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- a) En volumen, para los alimentos líquidos
- b) En peso, para los alimentos sólidos
- c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos

3

Contenido neto y peso escurrido

Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el **peso escurrido** del alimento.

Para efectos de este requisito, por medio líquido se entiende:

- Agua,
- Soluciones acuosas de azúcar o sal,
- Zumos (jugos) de frutas y hortalizas,
- En frutas y hortalizas en conserva únicamente, vinagre, solos o mezclados.

4 Nombre y dirección de fabricante o importador 5

- Debe decirse: “Fabricado o envasado por”.
- Dirección corporativa (fábricas con más de una sede).
- Nombre y razón social del importador
- Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros:
- “Fabricado, envasado o reempacado por (fabricante, envasador o reempacador) para: (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)”.

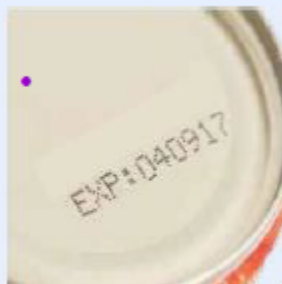
6 Identificación del lote

- Indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.).
- La palabra “Lote” o la letra “L” deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.
- Se aceptará como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción.
- Código numérico, alfanumérico, ranuras, entre otros.
- Se permite indicar el lugar en donde se ubica el lote en sticker complementarios (importados)



7 Marcación de la fecha de vencimiento

- Marcado en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima
- No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.



Orden estricto y secuencial: Día, mes y año, y declararse así: el día escrito con números y no con letras, el mes con las tres primeras letras o en forma numérica y luego el año indicado con sus dos últimos dígitos

- Las fechas de vencimiento y/o de duración mínima constarán por lo menos de:
- El día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses.
Ej: Día 03 Mes Feb
- El mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses.
Ej: Mes 06 Año 2019
Mes JUN Año 19

7 Marcación de la fecha de vencimiento

La fecha de vencimiento o fecha límite de utilización deberá declararse con las palabras o abreviaturas:

1. **“Fecha límite de consumo recomendada”**, sin abreviaturas.
2. **“Fecha de caducidad”**, sin abreviaturas.
3. **“Fecha de vencimiento”** o su abreviatura (**F. Vto.**).
4. **“Vence”** o su abreviatura (**Ven.**).
5. **“Expira”** o su abreviatura (**Exp.**).
6. **“Consúmase antes de...”** o cualquier otro equivalente, sin utilizar abreviaturas

7

Marcación de la fecha de vencimiento

Cuando se declare **fecha de duración mínima** se hará con las palabras:

1. “Consumir preferentemente antes de ...”, cuando se indica el día.
2. “Consumir preferentemente antes del final de...” en los demás casos.

7 Marcación de la fecha de vencimiento

Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier **condición especial** que se requiera para la **conservación del alimento**, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

8

Productos Exceptuados de fecha de vencimiento

Frutas y hortalizas frescas



Productos de panadería
y pastelería
(se consume dentro de las 24
horas sig. a su fabricación).



Vinagre



Sal para consumo humano



Azúcar sólido



Productos de confitería
(consistentes en azúcares
aromatizados y/o coloreados)



Goma de mascar



Panela



9

Instrucciones para la conservación, uso y preparación

10

■ Instrucciones de conservación

Indicar la condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.



■ Instrucciones de uso y modo de preparación

Instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento



REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan **hipersensibilidad**, estos deben **declararse siempre con su nombre específico**, así:

1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros).
2. Crustáceos y sus productos.
3. Huevos y subproductos.
4. Pescado y productos pesqueros.
5. Maní, soya y sus productos.
6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida).
7. Nueces de árboles y sus productos derivados.
8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

11 Registro Permiso o Notificación Sanitaria



RSA

Registro Sanitario

Duración 5 años

Alto Riesgo



PSA

Permiso Sanitario

Duración 7 años

Mediano Riesgo



NSA

Notificación Sanitaria

Duración 10 años

Bajo Riesgo

Número del Registro, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, tal como fue expedido por la autoridad sanitaria competente.

ROTULADO DE MATERIAS PRIMAS

- 1 Nombre de la materia prima
- 2 Lista de Ingredientes
- 3 Contenido neto
- 4 Nombre y dirección de fabricante o importador
- 5 País de origen
- 6 Identificación del lote
- 7 Fecha de vencimiento de duración mínima y condiciones de conservación

ROTULADO DE ALIMENTOS FRACCIONADOS

1

Nombre

2

Contenido neto

3

Nombre y dirección de
fabricante o importador

4

Nombre y dirección del
fraccionador

5

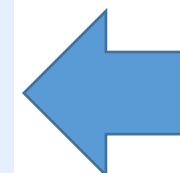
Identificación del lote

6

Marcado de fecha de
vencimiento

7

Instrucciones para
conservación



PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL ROTULADO O ETIQUETADO

- Los **rótulos que se adhieran** a los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se puedan remover o separar del envase.
- Los datos que deben aparecer en el rótulo, deberán indicarse con **caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer** por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.
- Cuando el envase esté **cubierto por una envoltura**, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o el rótulo aplicado al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior y no deberá estar oculto por esta.

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL ROTULADO O ETIQUETADO

- El **nombre y el contenido neto del alimento** deberán aparecer en la **cara principal de exhibición** en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión.
 - En el **tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto**, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la resolución.

DIMENSIÓN D ELAS LETRAS Y NÚMEROS PARA LA DECLARACION DEL CONTENIDO NETO

Area de la cara principal de exhibición	Altura mínima de los números y las letras	Altura mínima de la información del rótulo soplado, formado o moldeado sobre la superficie del envase
Hasta 16 cm ²	2 mm	3 mm
16 cm ² a 100 cm ²	3 mm	4 mm
100 cm ² a 225 cm ²	4 mm	6 mm
225 cm ² a 400 cm ²	5 mm	7 mm
400 cm ² a 625 cm ²	7 mm	8 mm
625 cm ² a 900 cm ²	9 mm	9 mm
900 cm ² en adelante	Proporcional	Proporcional

Contenido Neto	Altura mínima de números y letras
Igual o menor que 200 g (0 cm ³)	3 mm
Mayor que 200 g (0 cm ³) hasta 1 kg (0 cm ³) inclusive	4 mm
Mayor que 1 kg (0 cm ³)	6 mm

EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ROTULADO DE ALIMENTOS

- Productos que por su **naturaleza o tamaño de las unidades** que se expendan o suministren, no puedan llevar rótulo en el envase, o cuando no puedan contener las leyendas señaladas en el reglamento, **lo llevarán en el empaque que contenga dichas unidades.**
 - **Unidades pequeñas** cuya superficie más amplia sea inferior a **10 cm²** podrán quedar exentas de los requisitos sobre:
 - a) Lista de ingredientes
 - b) Identificación del lote
 - c) Marcado de la fecha e instrucción para la conservación e instrucciones para el uso. Se exceptúan de este requisito las hierbas aromáticas y especias.

EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ROTULADO DE ALIMENTOS

Los envases reutilizables pirograbados (vidrios retornables y tapas) deberán contener como mínimo, bien sea **en la botella o en la tapa**, la siguiente información*:

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Contenido neto
- Identificación del lote
- Nombre del fabricante
- Fecha de vencimiento
- País de origen

* con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

ROTULADO O ETIQUETADO EN IDIOMA EXTRANJERO

Cuando el contenido del rótulo o etiqueta original de los alimentos y materias primas de alimentos importados aparezca en idioma diferente al español, deberá utilizarse un **rótulo o etiqueta complementario** que contenga **en idioma español** la información exigida en la resolución.

Lo dispuesto podrá realizarse **durante o después** del proceso de nacionalización, en bodegas inspeccionadas, vigiladas y controladas por la autoridad sanitaria.

Toda la información deberá ser concordante con la establecida por el fabricante y/o estampada por el importador o comercializador.

AUTORIZACIÓN PARA EL AGOTAMIENTO DE EXISTENCIAS DE ETIQUETAS Y USO DE ADHESIVOS

Las autorizaciones para el agotamiento de etiquetas y uso de adhesivos, deben ser **tramitadas** ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, **Invima**, y serán **aprobadas con base en los lineamientos** que para el efecto tenga establecido dicho Instituto.