



GACETA DEL CONGRESO

SENADO Y CÁMARA

(Artículo 36, Ley 5ª de 1992)
 IMPRENTA NACIONAL DE COLOMBIA
 www.imprenta.gov.co

ISSN 0123 - 9066

AÑO XXIII - Nº 263

Bogotá, D. C., Viernes, 6 de junio de 2014

EDICIÓN DE 16 PÁGINAS

DIRECTORES:

GREGORIO ELJACH PACHECO
 SECRETARIO GENERAL DEL SENADO
 www.secretariasenado.gov.co

JORGE HUMBERTO MANTILLA SERRANO
 SECRETARIO GENERAL DE LA CÁMARA
 www.camara.gov.co

RAMA LEGISLATIVA DEL PODER PÚBLICO

CÁMARA DE REPRESENTANTES

INFORMES DE CONCILIACIÓN

INFORME DE CONCILIACIÓN AL PROYECTO DE LEY NÚMERO 151 DE 2013 SENADO, 14 DE 2012 CÁMARA

por medio de la cual se dictan medidas para prevenir la hipertensión arterial y consumo excesivo de sal - sodio en la población colombiana.

Doctores

JUAN FERNANDO CRISTO BUSTOS

Presidente del Senado de la República

HERNÁN PENAGOS GIRALDO

Presidente de la Cámara de Representantes

Ciudad.

Referencia: Informe de Conciliación al Proyecto de ley número 151 de 2013 Senado, 14 de 2012 Cámara, *por medio de la cual se dictan medidas para prevenir la hipertensión arterial y consumo excesivo de sal - sodio en la población colombiana.*

Respetados Presidentes:

En cumplimiento de la honrosa designación que nos han hecho las Mesas Directivas del honorable Senado de la República y de la honorable Cámara de Representantes para conciliar las diferencias entre los textos aprobados por la Plenaria del honorable Senado de la República y en la Plenaria de la honorable Cámara de Representantes del Proyecto de ley número 151 de 2013 Senado, 14 de 2012 Cámara, *por medio de la cual se dictan medidas para prevenir la hipertensión arterial y consumo excesivo de sal - sodio en la población colombiana* nos permitimos rendir el informe de conciliación del proyecto en cuestión.

Informe de Conciliación

De acuerdo con el mandato del artículo 161 de la Constitución Nacional y artículo 186 de la Ley 5ª de 1992, la Comisión de Conciliación dirimió

las controversias existentes entre los textos aprobados por las Plenarias del honorable Senado de la República y de la honorable Cámara de Representantes y decidió acoger el texto aprobado por la plenaria del honorable Senado de la República.

CUADRO COMPARATIVO DE TEXTOS DE PLENARIA DE CÁMARA Y PLENARIA DE SENADO

TEXTO APROBADO EN CÁMARA	TEXTO APROBADO EN SENADO
<i>por medio de la cual se dictan medidas para prevenir el consumo excesivo de sal en la población colombiana.</i>	<i>por medio de la cual se dictan medidas para prevenir la hipertensión arterial y el consumo excesivo de sal - sodio en la población colombiana.</i>
El Congreso de la República de Colombia DECRETA:	El Congreso de la República de Colombia DECRETA:
Artículo 1°. Objeto. El objeto de la presente ley es contribuir a la reducción y prevención de la morbilidad, mortalidad cardiovascular y discapacidad, a través de la reducción en la ingesta de sal y otros factores de riesgo con medidas poblacionales e individuales.	Artículo 1°. Objeto. El objeto de la presente ley es contribuir a la reducción y prevención de la morbilidad, mortalidad cardiovascular y discapacidad, a través de la reducción en la ingesta de sal y otros factores de riesgo <u>para la salud</u> con medidas poblacionales e individuales.
Artículo 2°. Declárense las enfermedades cardiovasculares como una prioridad de salud pública. Es responsabilidad del Estado en conjunto con los diferentes actores del sector público, privado y la sociedad en general, propender por la promoción de la salud, prevención, mitigación y adecuado tratamiento de estas patologías, así como promover una adecuada ingesta de sal en la población colombiana.	Artículo 2°. Declárense las enfermedades cardiovasculares como una prioridad de salud pública. <u>A partir de la vigencia de la presente ley,</u> es responsabilidad del Estado en conjunto con los diferentes actores del sector público, privado y la sociedad en general, propender por la promoción de la salud, prevención, mitigación y adecuado tratamiento de <u>las enfermedades cardiovasculares,</u> así como <u>la promoción</u> de una adecuada ingesta de sal en la población colombiana.

TEXTO APROBADO EN CÁMARA	TEXTO APROBADO EN SENADO	TEXTO APROBADO EN CÁMARA	TEXTO APROBADO EN SENADO
<p>Artículo 3°. Definiciones. a) Sal: Es el producto final refinado constituido por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema y que cumple con los requisitos establecidos para este tipo de producto en el Decreto número 547 de 1996; b) Ingesta adecuada: Valor promedio de ingesta diaria recomendada, basado en observaciones o en aproximaciones determinadas experimentalmente o en estimaciones de la ingesta de nutrientes de un grupo o grupos de personas aparentemente saludables, que se asume es adecuado; se utiliza cuando no se puede estimar el requerimiento promedio estimado; c) Nutriente: Cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos; d) Etiquetado nutricional: Toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento.</p>	<p>Artículo 3°. Definiciones. a) Sal: Es el producto final refinado constituido por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema y que cumple con los requisitos establecidos para este tipo de producto en el Decreto número 547 de 1996; b) Ingesta adecuada: Valor promedio de ingesta diaria recomendada, basado en observaciones o en aproximaciones determinadas experimentalmente o en estimaciones de la ingesta de nutrientes de un grupo o grupos de personas aparentemente saludables, que se asume es adecuado; se utiliza cuando no se puede estimar el requerimiento promedio estimado; c) Nutriente: Cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos; d) Etiquetado nutricional: Toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento.</p>	<p>recer ambientes saludables y seguros para el desarrollo de las mismas. Estas políticas se complementarán con estrategias de comunicación, educación e información, que diseñará y ejecutará el Ministerio de Salud y Protección Social, orientadas a prevenir, mitigar y tratar adecuadamente la obesidad, la hipertensión arterial, la dislipidemia y la adecuada ingesta de sal y sodio por la población colombiana.</p>	
<p>Artículo 4°. Declárese el 25 de septiembre como el Día Nacional de la Lucha contra la Disminución de las Enfermedades Cardiovasculares, a través de la disminución en el consumo excesivo de sal.</p>	<p>Artículo 4°. Declárase el 25 de septiembre como el Día Nacional de la lucha contra la disminución de las Enfermedades Cardiovasculares, a fin de contribuir a la disminución del consumo excesivo de sal <u>en la ingesta alimentaria de la población colombiana.</u></p>	<p>Artículo 7°. Adiciónese al artículo 4°, de la Ley 1355 de 2009, el cual quedará así: Artículo 4°. <i>Estrategias para promover una Alimentación Balanceada y Saludable.</i> Los diferentes sectores de la sociedad impulsarán una alimentación balanceada y saludable en la población colombiana, a través de las siguientes acciones: • Los establecimientos educativos públicos y privados del país en donde se ofrezcan alimentos para el consumo de los alumnos deberán garantizar la disponibilidad de frutas y verduras, así como la disponibilidad de alimentos con niveles adecuados de sal, grasas trans, grasas saturadas y azúcares según la normatividad que respecto al tema expida el Ministerio de Salud y Protección Social o quien haga sus veces. • El Ministerio de Salud y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar deberán expedir los lineamientos y guías que desarrollen ejes temáticos respecto a una alimentación balanceada y saludable. El Ministerio de Educación Nacional deberá apoyar y promover la implementación de dichos lineamientos a través del Proyecto Educativo Institucional, del Plan de Mejoramiento Institucional y la Estrategia Promocional de Estilos de Vida Saludables que hace parte del desarrollo de competencias ciudadanas. • El Gobierno Nacional, a través del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo deberá establecer mecanismos para fomentar la producción, comercialización y consumo de frutas, verduras y de alimentos con niveles adecuados de sodio, con participación de las entidades territoriales, la empresa privada y los gremios de la producción agrícola. • Todas las entidades públicas y privadas deberán garantizar para la población a su cargo el suministro de una alimentación saludable según los lineamientos definidos por la Organización Mundial de la Salud. Para ello deberán ajustar sus políticas de adquisición de alimentos fuentes de sal, grasas saturadas, grasas trans seleccionando aquellos con menor contenido y asegurando</p>	<p>Eliminado por solicitud del Ministerio de Salud.</p>
<p>Artículo 5°. Ámbito de aplicación. Las disposiciones establecidas en esta ley serán aplicables en todo el territorio nacional e incluye los alimentos producidos en el país y aquellos que se importen para consumo humano.</p>	<p>Artículo 5°. Ámbito de aplicación. Las disposiciones establecidas en esta ley serán aplicables en todo el territorio nacional <u>a la producción y consumo de alimentos tanto nacionales como provenientes del exterior, en orden a garantizar la reducción y prevención de la morbilidad cardiovascular, a través de la disminución de la ingesta de sal en la dieta alimentaria de la población colombiana.</u></p>		
<p>Artículo 6°. Adiciónese el artículo 3° de la Ley 1355 de 2009, el cual quedará así: Artículo 3°. Promoción. El Estado a través de los Ministerios de Salud, Cultura, Educación, Transporte, Ambiente y Desarrollo Sostenible; y Agricultura y Desarrollo Rural, y de las entidades nacionales públicas de orden nacional, Coldeportes, el ICBF y Departamento Nacional de Planeación; el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y las Empresas Promotoras de Salud, promoverán políticas de seguridad alimentaria y nutricional, así como de actividad física dirigidas a favo-</p>	<p>Eliminado por solicitud del Ministerio de Salud.</p>		

TEXTO APROBADO EN CÁMARA	TEXTO APROBADO EN SENADO	TEXTO APROBADO EN CÁMARA	TEXTO APROBADO EN SENADO
la provisión suficiente de frutas y verduras de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social.		a) Reducción del contenido de sodio para alimentos industrializados, que contemple alimentos de interés, consumo masivo y metas;	a) Reducción del contenido de sodio para alimentos industrializados, que contemple alimentos de interés, consumo masivo y metas;
Artículo 8°. El Gobierno Nacional a través de los Ministerios de Salud y de la Protección Social, Educación, Cultura, Ambiente y Desarrollo Sostenible, Comercio, Industria y Turismo, Vivienda, Ciudad y Territorio, Agricultura y Desarrollo Rural y de las Entidades Nacionales Públicas de orden nacional Sena, ICBF, Coldeportes y el Departamento Nacional de Planeación, establecerá políticas de adquisición, producción, consumo y provisión de alimentos del sector gubernamental y privado, que propenda por la selección del tipo o tamaño de las porciones de los alimentos saludables con bajos niveles de sodio, bajos azúcares simples, bajos en grasas trans y grasas saturadas.	Artículo 6°. El Gobierno Nacional a través de los Ministerios de Salud y de la Protección Social, Educación, Cultura, Ambiente y Desarrollo Sostenible, Comercio, Industria y Turismo, Vivienda, Ciudad y Territorio, Agricultura y Desarrollo Rural y de las Entidades Nacionales Públicas de orden nacional Sena, ICBF, Coldeportes y el Departamento Nacional de Planeación, establecerá políticas de adquisición, producción, consumo y provisión de alimentos del sector gubernamental y privado, que propenda por la selección del tipo o tamaño de las porciones de los alimentos saludables con bajos niveles de sodio, bajos azúcares simples, bajos en grasas trans y grasas saturadas.	b) Plazos definidos para su implementación y ejecución;	b) Plazos definidos para su implementación y ejecución;
Artículo 9°. <i>Inspección, vigilancia y control.</i> De acuerdo con sus competencias, el Invima, el Instituto Nacional de Salud y las entidades territoriales vigilarán el cumplimiento de los objetivos, las metas y los plazos pactados con la industria para reducir el sodio en los alimentos industrializados y las preparaciones culinarias en los restaurantes.	Artículo 7°. <i>Inspección, vigilancia y control.</i> <u>El Instituto Nacional de Salud, el Invima y las direcciones territoriales de salud, de conformidad con sus competencias, ejercerán la función de inspección, vigilancia y control en la producción de alimentos industrializados o manufacturados para garantizar la reducción de los contenidos de sodio, carbohidratos, azúcares y grasas no saturadas, lo mismo que las preparaciones culinarias de los establecimientos de comercio o abiertos al público.</u>	c) Programa de información, educación y comunicación dirigido a todos los actores entre otros, productores de alimentos, consumidores, sector gubernamental;	c) Programa de información, educación y comunicación dirigido a todos los actores entre otros, productores de alimentos, consumidores, sector gubernamental;
Artículo 10. Adiciónese al artículo 9° de la Ley 1355 de 2009, el cual quedará así: Artículo 9°. <i>Promoción de una dieta balanceada y saludable.</i> En aras de buscar una dieta balanceada y saludable, el Ministerio de Salud y Protección Social, establecerá los mecanismos e instrumentos para hacer seguimiento o inspección, vigilancia y control en establecimientos abiertos al público para evitar el exceso o deficiencia en los contenidos, cantidades y frecuencias de consumo de aquellos nutrientes tales como ácidos grasos, carbohidratos, vitaminas, hierro, sodio; compuestos como la sal y otros que, consumidos en forma desbalanceada, puedan presentar un riesgo para la salud.	Eliminado por solicitud del Ministerio de Salud.	d) Sistema de seguimiento, monitoreo e inspección, vigilancia y control.	d) Sistema de seguimiento, monitoreo e inspección, vigilancia y control.
Artículo 11. <i>Estrategia de reducción del consumo de sal.</i> El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Salud y Protección Social tendrá un plazo máximo de un año a partir de la expedición de la presente ley para establecer, mediante reglamentación, una estrategia de reducción del consumo de sal para Colombia, que contemple los siguientes frentes de trabajo:	Artículo 8°. <i>Estrategia de reducción del consumo de sal.</i> El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Salud y Protección Social tendrá un plazo máximo de un (1) año a partir de la expedición de la presente ley para establecer, mediante reglamentación, una estrategia de reducción del consumo de sal para Colombia, que contemple los siguientes frentes de trabajo:	Artículo 12. El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Salud y Protección Social deberá establecer los porcentajes máximos admisibles de sal y sodio en los alimentos de fabricación industrial de mayor incidencia en el consumo de los colombianos. Según reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, los alimentos industriales con alto contenido en sal o sodio deberán ser identificados en la etiqueta mediante rótulo que diga ¿alto contenido de sodio? o ¿alto contenido en sal?, según corresponda al producto, apegados a los lineamientos nacionales e internacionales que regulen la materia.	Artículo 9°. El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Salud y Protección Social deberá establecer los porcentajes máximos admisibles de sal y sodio en los alimentos de fabricación industrial de mayor incidencia en el consumo de los colombianos. Según reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, los alimentos industriales con alto contenido en sal o sodio deberán ser identificados en la etiqueta mediante rótulo que diga “alto contenido de sodio” o “alto contenido en sal”, según corresponda al producto, apegados a los lineamientos nacionales e internacionales que regulen la materia.
		Artículo 13. El Invima y las Direcciones Territoriales de Salud en coordinación con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, establecerán los mecanismos de inspección, vigilancia y control para garantizar el cumplimiento de la Estrategia de Reducción del consumo de sal para Colombia, de conformidad con el artículo anterior.	Artículo 10. <u>El Instituto Nacional de Salud, el Invima y las Direcciones Territoriales de Salud en coordinación con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, establecerán los mecanismos de inspección, vigilancia y control para garantizar el cumplimiento de la estrategia de reducción del consumo de sal, de conformidad con el artículo anterior.</u>
		Artículo 14. El Ministerio de Salud y Protección Social definirá y reglamentará, como de obligatorio cumplimiento el etiquetado nutricional con una guía de contenido en el panel frontal, para compuestos químicos de interés en salud pública como sal, sodio, grasa saturada, grasas trans, azúcares y calorías, para que el consumidor pueda conocer rápida y fácilmente la cantidad que contiene el alimento que compra, igualmente la forma en que deben ser visibilizados los nutrientes.	Artículo 11. El Ministerio de Salud y Protección Social <u>y el Invima expedirán una guía para que en los productos alimentarios de consumo humano se incluya la tabla nutricional de su contenido en el tiquete de fabricación o elaboración manual, a fin de que el consumidor pueda conocer rápida y fácilmente los nutrientes, compuestos químicos, las grasas, los azúcares y las calorías que contienen los alimentos que compra.</u>
		Artículo 15. El Ministerio de Salud y Protección Social determinará la línea base del consumo de sodio de la población nacional, evaluando periódicamente a través de encuestas poblacionales de representatividad nacional y regional, la frecuencia de consumo, hábitos y costumbres de la población respecto al consumo de sodio.	Artículo 12. El Ministerio de Salud y Protección Social determinará la línea base del consumo de sodio en la población nacional, evaluando periódicamente a través de encuestas poblacionales de representatividad nacional y regional, la frecuencia del consumo <u>y los hábitos y costumbres de la población colombiana</u> respecto al consumo de sodio.

TEXTO APROBADO EN CÁMARA	TEXTO APROBADO EN SENADO	TEXTO APROBADO EN CÁMARA	TEXTO APROBADO EN SENADO
<p>Artículo 16. El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Salud y Protección Social deberá establecer una estrategia de reducción de la ingesta de sodio, que incluya educación e información al consumidor, investigación aplicada a la estrategia y acciones desarrolladas por la industria, los servicios de alimentación y restaurantes, y el desarrollo de políticas para la proveeduría institucional. Con la participación activa en el marco de sus competencias de las Empresas Promotoras del Régimen Contributivo y del Régimen Subsidiado, las Entidades Adaptadas y las Entidades responsables de los regímenes de excepción de que trata el artículo 279 de la Ley 100 de 1993 y la Ley 647 de 2001. El Invima desarrollará mecanismos para fomentar, exigir y monitorear la utilización de tecnología cuyo objetivo sea la reducción de aditivos fuentes de sodio a los alimentos industrializados y la reducción de sal adicionada a estos productos. Parágrafo. Los Ministerios de Salud y Protección Social, de Comercio Industria y Turismo, y de Educación establecerán mecanismos e instrumentos basados en modelos pedagógicos y de comunicación que permitan la protección del consumidor en los términos definidos en la Ley 1480 de 2011 y el desarrollo de competencias básicas tendientes a lograr una alimentación balanceada y al mejoramiento de estilos de vida como factor promotor de la salud.</p>	<p>Artículo 13. El Gobierno Nacional a través de los Ministerios de Salud y Protección Social, Educación, Comercio, Industria y Turismo, <u>ampliará la estrategia de reducción de la ingesta de sodio a través de la adopción de modelos pedagógicos de información, educación y comunicación que permitan la protección del consumidor en los términos definidos por la Ley 1480 de 2011 y el desarrollo de competencias básicas tendientes a lograr una alimentación balanceada y el mejoramiento de los estilos de vida.</u> Parágrafo 1°. Las EPS de los Regímenes Contributivo y Subsidiado, las Entidades Adaptadas de Salud (EAS) y a las entidades responsables de los Regímenes de Excepción de que trata el artículo 279 de la Ley 100 de 1993 y la Ley 647 de 2001, <u>deberán adecuar estos modelos pedagógicos de información y comunicación para los pacientes que concurren a ellas.</u> Parágrafo 2°. El Invima <u>implementará mecanismos para fomentar, exigir y monitorear la utilización de tecnología que contribuya a la reducción de aditivos y fuentes de sodio en los alimentos industrializados.</u></p>	<p>Artículo 19. Los Ministerios de Salud y Protección Social, de Educación, de Cultura, así como, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), y demás entidades que tengan a su cargo entidades sociales del Estado, deberán difundir las medidas de promoción y reducción de factores de riesgo como inactividad física, consumo de alcohol, consumo y exposición de tabaco, alimentación saludable, consumo de sodio-sal, entre otros. Las cuales deben enmarcarse, entre otras, en programas de educación preventiva en medios masivos de comunicación a cargo de la Nación, por lo cual el organismo competente debe destinar en forma gratuita y rotatoria espacios en horarios de gran cobertura para la transmisión de estos mensajes educativos según los lineamientos elaborados para este fin por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p>	<p>Artículo 16. Los Ministerios de Salud y Protección Social y Educación, así como el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, ICBF y demás entidades que <u>presten servicios sociales</u> a cargo del Estado, deberán difundir las medidas de promoción y reducción de factores de riesgo <u>para la enfermedad cardiovascular</u> como la inactividad física, <u>el consumo de alcohol, el consumo y exposición al tabaco, y el consumo excesivo de sal</u> entre otros, <u>a través de campañas promovidas en los medios masivos de comunicación, tanto escritos, verbales y televisivos, que deberán ser transmitidas en los horarios de gran cobertura.</u></p>
<p>Artículo 17. El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Salud y Protección Social y el Invima establecerá incentivos no fiscales tales como reconocimientos públicos y la creación de un sistema de acreditación voluntario de cumplimiento de requerimientos técnicos para los productores de alimentos que logren reducir al mínimo su contenido de sodio o que logren sustituirlo por otro aditivo.</p>	<p>Artículo 14. El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Salud y Protección Social, establecerá incentivos no fiscales tales como reconocimientos públicos y la creación de un sistema de acreditación voluntaria de cumplimiento de requerimientos técnicos a los productores de alimentos que logren reducir al mínimo su contenido de sodio o que logren sustituirlo por otro aditivo.</p>	<p>Artículo 20. Con el fin de reducir el consumo de sodio las Empresas Promotoras de Salud del Régimen Contributivo y del Régimen Subsidiado, las Entidades adaptadas, las Entidades Responsables de los regímenes de excepción de que trata el artículo 279 de la Ley 100 de 1993 y la Ley 647 de 2001, las Instituciones Prestadoras de Salud y las entidades territoriales se encargarán en el ámbito de su competencia de:</p> <ol style="list-style-type: none"> Difundir en el ámbito de su jurisdicción o con ocasión de la prestación de sus servicios las medidas establecidas en la presente ley; Desarrollar campañas de promoción de prácticas regentadas en la reducción a la exposición, frente a factores de riesgo, para enfermedad cardiovascular; Monitorear cuidadosamente y tratar a las personas que poseen enfermedades cardiovasculares y las que tienen riesgo de padecerlo; Desarrollar procesos de gestión de riesgo entre la población afiliada con ocasión de la atención integral en salud para enfermedad cardiovascular tales como la detección temprana, consejería y seguimiento, entre otras. 	<p>Artículo 17. <u>Con el fin de reducir el consumo de sodio las EPS y las IPS de los Regímenes Contributivo y Subsidiado, las Entidades Adaptadas de Salud (EAS), las direcciones territoriales de salud y las entidades responsables de los Regímenes de Excepción de que trata el artículo 279 de la Ley 100 de 1993 y la Ley 647 de 2001, se encargarán en el ámbito de sus competencias de:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Difundir en el ámbito de su jurisdicción o con ocasión de la prestación de sus servicios las medidas establecidas en la presente ley. Desarrollar campañas de promoción de prácticas regentadas en la reducción a la exposición, frente a factores de riesgo, para enfermedad cardiovascular. Monitorear cuidadosamente y tratar a las personas que poseen enfermedades cardiovasculares y a las que tengan riesgo de padecerlo. Desarrollar procesos de gestión de riesgo entre la población afiliada con ocasión de la atención integral en salud para enfermedad cardiovascular tales como la detección temprana, consejería y seguimiento, entre otras.
<p>Artículo 18. A través de las medidas adecuadas, los restaurantes y expendios de productos alimenticios deben informar a sus clientes y consumidores acerca de la necesidad de una alimentación balanceada y los riesgos derivados de la alta ingesta de sal y cloruro de sodio.</p>	<p>Artículo 15. A través de medidas adecuadas, los restaurantes y expendios de productos alimenticios deben informar a sus clientes y consumidores acerca de la necesidad de una alimentación balanceada y los riesgos derivados de la alta ingesta de sal y cloruro de sodio.</p>	<p>Artículo 21. Esta ley rige a partir de su promulgación y deroga las normas que le sean contrarias.</p>	<p>Artículo 18. Vigencia. Esta ley rige a partir de su promulgación y deroga las normas que le sean contrarias.</p>
<p>Los establecimientos de comidas deben comunicar al consumidor el contenido de sodio, grasas trans, grasas saturadas y azúcares de sus preparaciones.</p> <p>Parágrafo. El Ministerio de Salud y Protección Social debe expedir un reglamento técnico que oriente las acciones en esta materia.</p>	<p>Los establecimientos <u>comerciales</u> de comidas deben comunicar al consumidor el contenido de sodio, grasas trans, grasas saturadas, azúcares y <u>carbohidratos que contengan</u> sus preparaciones.</p> <p>Parágrafo. El Ministerio de Salud y Protección Social <u>deberá expedir dentro de un término máximo de seis (6) meses a la promulgación de la presente ley, las normas técnicas que orienten las acciones en esta materia.</u></p>	<p>TEXTO CONCILIADO AL PROYECTO DE LEY NÚMERO 14 DE 2012 CÁMARA, 151 DE 2013 SENADO</p> <p><i>por medio de la cual se dictan medidas para prevenir la hipertensión arterial y el consumo excesivo de sal - sodio en la población colombiana.</i></p> <p>El Congreso de la República de Colombia</p> <p>DECRETA:</p> <p>Artículo 1°. <i>Objeto.</i> El objeto de la presente ley es contribuir a la reducción y prevención de la morbilidad</p>	

dad, mortalidad cardiovascular y discapacidad, a través de la reducción en la ingesta de sal y otros factores de riesgo para la salud con medidas poblacionales e individuales.

Artículo 2°. *Decláranse las enfermedades cardiovasculares como una prioridad de salud pública.* A partir de la vigencia de la presente ley, es responsabilidad del Estado en conjunto con los diferentes actores del sector público, privado y la sociedad en general, propender por la promoción de la salud, prevención, mitigación y adecuado tratamiento de las enfermedades cardiovasculares, así como la promoción de una adecuada ingesta de sal en la población colombiana.

Artículo 3°. *Definiciones.*

a) Sal: Es el producto final refinado constituido por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema y que cumple con los requisitos establecidos para este tipo de producto en el Decreto número 547 de 1996;

b) Ingesta adecuada: Valor promedio de ingesta diaria recomendada, basado en observaciones o en aproximaciones determinadas experimentalmente o en estimaciones de la ingesta de nutrientes de un grupo o grupos de personas aparentemente saludables, que se asume es adecuado; se utiliza cuando no se puede estimar el requerimiento promedio estimado;

c) Nutriente: Cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos;

d) Etiquetado nutricional: Toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento.

Artículo 4°. Declárase el 25 de septiembre como el Día Nacional de la Lucha contra la Disminución de las Enfermedades Cardiovasculares, a fin de contribuir a la disminución del consumo excesivo de sal en la ingesta alimentaria de la población colombiana.

Artículo 5°. *Ámbito de aplicación.* Las disposiciones establecidas en esta ley serán aplicables en todo el territorio nacional a la producción y consumo de alimentos tanto nacionales como provenientes del exterior, en orden a garantizar la reducción y prevención de la morbimortalidad cardiovascular, a través de la disminución de la ingesta de sal en la dieta alimentaria de la población colombiana.

Artículo 6°. El Gobierno Nacional a través de los Ministerios de Salud y de la Protección Social, Educación, Cultura, Ambiente y Desarrollo Sostenible, Comercio, Industria y Turismo, Vivienda, Ciudad y Territorio, Agricultura y Desarrollo Rural y de las Entidades Nacionales Públicas de orden nacional Sena, ICBF, Coldeportes y el Departamento Nacio-

nal de Planeación, establecerá políticas de adquisición, producción, consumo y provisión de alimentos del sector gubernamental y privado, que propenda por la selección del tipo o tamaño de las porciones de los alimentos saludables con bajos niveles de sodio, bajos azúcares simples, bajos en grasas trans y grasas saturadas.

Artículo 7°. *Inspección, vigilancia y control.* El Instituto Nacional de Salud, el Invima y las direcciones territoriales de salud, de conformidad con sus competencias, ejercerán la función de inspección, vigilancia y control en la producción de alimentos industrializados o manufacturados para garantizar la reducción de los contenidos de sodio, carbohidratos, azúcares y grasas no saturadas, lo mismo que las preparaciones culinarias de los establecimientos de comercio o abiertos al público.

Artículo 8°. *Estrategia de reducción del consumo de sal.* El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Salud y Protección Social tendrá un plazo máximo de un (1) año a partir de la expedición de la presente ley para establecer, mediante reglamentación, una estrategia de reducción del consumo de sal para Colombia, que contemple los siguientes frentes de trabajo:

a) Reducción del contenido de sodio para alimentos industrializados, que contemple alimentos de interés, consumo masivo y metas;

b) Plazos definidos para su implementación y ejecución;

c) Programa de información, educación y comunicación dirigido a todos los actores entre otros, productores de alimentos, consumidores, sector gubernamental;

d) Sistema de seguimiento, monitoreo e inspección, vigilancia y control.

Artículo 9°. El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Salud y Protección Social deberá establecer los porcentajes máximos admisibles de sal y sodio en los alimentos de fabricación industrial de mayor incidencia en el consumo de los colombianos.

Según reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, los alimentos industriales con alto contenido en sal o sodio deberán ser identificados en la etiqueta mediante rótulo que diga “alto contenido de sodio” o “alto contenido en sal”, según corresponda al producto, apegados a los lineamientos nacionales e internacionales que regulen la materia.

Artículo 10. El Instituto Nacional de Salud, el Invima y las Direcciones Territoriales de Salud en coordinación con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, establecerán los mecanismos de inspección, vigilancia y control para garantizar el cumplimiento de la estrategia de reducción del consumo de sal, de conformidad con el artículo anterior.

Artículo 11. El Ministerio de Salud y Protección Social y el Invima expedirán una guía para que en los productos alimentarios de consumo humano se

incluya la tabla nutricional de su contenido en el ticket de fabricación o elaboración manual, a fin de que el consumidor pueda conocer rápida y fácilmente los nutrientes, compuestos químicos, las grasas, los azúcares y las calorías que contienen los alimentos que compra.

Artículo 12. El Ministerio de Salud y Protección Social determinará la línea base del consumo de sodio en la población nacional, evaluando periódicamente a través de encuestas poblacionales de representatividad nacional y regional, la frecuencia del consumo y los hábitos y costumbres de la población colombiana respecto al consumo de sodio.

Artículo 13. El Gobierno Nacional a través de los Ministerios de Salud y Protección Social, Educación, Comercio, Industria y Turismo, ampliará la estrategia de reducción de la ingesta de sodio a través de la adopción de modelos pedagógicos de información, educación y comunicación que permitan la protección del consumidor en los términos definidos por la Ley 1480 de 2011 y el desarrollo de competencias básicas tendientes a lograr una alimentación balanceada y el mejoramiento de los estilos de vida.

Parágrafo 1°. Las EPS de los Regímenes Contributivo y Subsidiado, las Entidades Adaptadas de Salud (EAS) y a las entidades responsables de los Regímenes de Excepción de que tratan el artículo 279 de la Ley 100 de 1993 y la Ley 647 de 2001, deberán adecuar estos modelos pedagógicos de información y comunicación para los pacientes que concurren a ellas.

Parágrafo 2°. El Invima implementará mecanismos para fomentar, exigir y monitorear la utilización de tecnología que contribuya a la reducción de aditivos y fuentes de sodio en los alimentos industrializados.

Artículo 14. El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Salud y Protección Social, establecerá incentivos no fiscales tales como reconocimientos públicos y la creación de un sistema de acreditación voluntaria de cumplimiento de requerimientos técnicos a los productores de alimentos que logren reducir al mínimo su contenido de sodio o que logren sustituirlo por otro aditivo.

Artículo 15. A través de medidas adecuadas, los restaurantes y expendios de productos alimenticios deben informar a sus clientes y consumidores acerca de la necesidad de una alimentación balanceada y los riesgos derivados de la alta ingesta de sal y cloruro de sodio.

Los establecimientos comerciales de comidas deben comunicar al consumidor el contenido de sodio, grasas trans, grasas saturadas, azúcares y carbohidratos que contengan sus preparaciones.

Parágrafo. El Ministerio de Salud y Protección Social deberá expedir dentro de un término máximo de seis (6) meses a la promulgación de la presente ley, las normas técnicas que orienten las acciones en esta materia.

Artículo 16. Los Ministerios de Salud y Protección Social y Educación, así como el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y demás entidades que presten servicios sociales a cargo del Estado, deberán difundir las medidas de promoción y reducción de factores de riesgo para la enfermedad cardiovascular como la inactividad física, el consumo de alcohol, el consumo y exposición al tabaco, y el consumo excesivo de sal entre otros, a través de campañas promovidas en los medios masivos de comunicación, tanto escritos, verbales y televisivos, que deberán ser transmitidas en los horarios de gran cobertura.

Artículo 17. Con el fin de reducir el consumo de sodio las EPS y las IPS de los Regímenes Contributivo y Subsidiado, las Entidades Adaptadas de Salud (EAS), las direcciones territoriales de salud y las entidades responsables de los Regímenes de Excepción de que tratan el artículo 279 de la Ley 100 de 1993 y la Ley 647 de 2001, se encargarán en el ámbito de sus competencias de:

a) Difundir en el ámbito de su jurisdicción o con ocasión de la prestación de sus servicios las medidas establecidas en la presente ley.

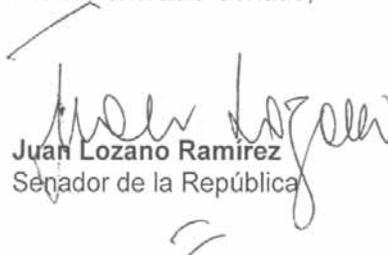
b) Desarrollar campañas de promoción de prácticas regentadas en la reducción a la exposición, frente a factores de riesgo, para enfermedad cardiovascular.

c) Monitorear cuidadosamente y tratar a las personas que poseen enfermedades cardiovasculares y a las que tengan riesgo de padecerlo.

d) Desarrollar procesos de gestión de riesgo entre la población afiliada con ocasión de la atención integral en salud para enfermedad cardiovascular tales como la detección temprana, consejería y seguimiento, entre otras.

Artículo 18. Vigencia. Esta ley rige a partir de su promulgación y deroga las normas que le sean contrarias.

Por el Honorable Senado,


Juan Lozano Ramirez
Senador de la República

Por la Honorable Cámara,


Víctor Raúl Yepes Flórez
Representante a la Cámara

ACTAS DE CONCILIACIÓN

ACTA DE CONCILIACIÓN AL PROYECTO DE LEY NÚMERO 113 DE 2013 SENADO, 207 DE 2012 CÁMARA

por medio de la cual se crea el Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero, se establecen normas para el recaudo y administración de la cuota de Fomento Fiquero y se dictan otras disposiciones.

Doctor

JUAN FERNANDO CRISTO

Presidente Senado de la República

Doctor

HERNÁN PENAGOS

Presidente Cámara de Representantes

Ciudad

Señores Presidentes:

Los suscritos miembros de la Comisión Accidental de Mediación, designada por las respectivas mesas directivas de Senado y Cámara, en cumplimiento de los artículos 161 de la Constitución Política de Colombia y el artículo 186 de la Ley 5ª de 1992, y después de analizar los textos definitivos aprobados en ambas corporaciones, sobre el proyecto referido, hemos acordado acoger el texto aprobado en el Senado de la República:

TEXTO DEFINITIVO CONCILIADO AL PROYECTO DE LEY NÚMERO 113 DE 2013 SENADO, 207 DE 2012 CÁMARA

por medio de la cual se crea el Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero, se establecen normas para el recaudo y administración de la cuota de Fomento Fiquero y se dictan otras disposiciones.

El Congreso de Colombia

DECRETA:

Artículo 1°. *Objeto.* La presente ley tiene por objeto crear el Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero, establecer la Cuota de Fomento Fiquero, y determinar las principales definiciones de las bases para su recaudo, administración y destinación, con el fin de contribuir al desarrollo del subsector fiquero en Colombia.

Artículo 2°. *Contribución parafiscal agropecuaria.* De conformidad con lo establecido en el artículo 29 de la Ley 101 de 1993, la Cuota de Fomento Parafiscal Fiquero es una contribución de carácter parafiscal, impuesta por razones de interés general para el beneficio de sus contribuyentes, que no hace parte del Presupuesto General de la Nación.

Artículo 3°. *Del subsector fiquero.* Para efectos de esta ley, se entiende por subsector fiquero el componente del sector agrícola del país, constituido por las personas naturales, jurídicas o sociedades de hecho, dedicadas al cultivo del fique, a la comercialización de su fibra, jugos, bagazo o subproductos no transformados.

Artículo 4°. *Establecimiento de la cuota.* Establézcase la Cuota de Fomento Fiquero, como contribución de carácter parafiscal, que se asignará a una cuenta especial denominada Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero, con destinación específica, cuyos re-

caudos se revierten en beneficio del subsector fiquero que los aporta.

Artículo 5°. *Sujetos pasivos de la Cuota de Fomento Fiquero.* Se encuentran obligados al pago de la Cuota de Fomento Fiquero todas las personas naturales, jurídicas y las sociedades de hecho que se dediquen a la producción y comercialización de fibra, jugos, bagazo o subproductos no transformados derivados del fique, como sujetos pasivos de la contribución.

Parágrafo. No obstante lo dispuesto en el presente artículo, la Cuota de Fomento Fiquero se causará por una sola vez en el momento de la comercialización de la fibra, jugos, bagazo o subproductos no transformados derivados del fique, una vez constituido el Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero.

Artículo 6°. *Porcentaje de la Cuota de Fomento Fiquero.* El porcentaje de la cuota de fomento que será establecida por el Comité Directivo del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero, podrá variar de acuerdo al cumplimiento de las inversiones previstas por el Fondo y a las circunstancias propias del mercado. No obstante, la cuota no podrá ser superior al 3% del valor de los productos y subproductos comercializados de fique por unidad de medida transada.

Artículo 7°. *Creación del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero.* Créase el Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero para el manejo y administración de los recursos provenientes del recaudo de la Cuota de Fomento Fiquero, con el fin de impulsar planes, programas y proyectos de inversión social, de fomento e innovación y aquellos tendientes a mejorar la infraestructura física complementaria requerida por el subsector fiquero, de conformidad con lo establecido en la presente ley.

Artículo 8°. *Objetivos del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero.* Los recursos obtenidos por concepto de la Cuota de Fomento Fiquero, se utilizarán para la realización de los siguientes objetivos:

1. Ejecutar programas y proyectos de inversión social e infraestructura física complementaria requeridos por el subsector fiquero.

2. Promover cooperativas o asociaciones de doble vía y centros de acopio, cuyo objeto social sea beneficiar al subsector fiquero.

3. Apoyar el desarrollo y fortalecimiento de la comercialización del fique, los productos y subproductos del mismo, para contribuir a regular el mercado y mejorar su comercialización, la reducción de los costos de transacción y su acceso a los mercados nacionales e internacionales.

4. Contribuir y apoyar a la comercialización de otros productos de economía campesina en las zonas fiqueras, que posibiliten incrementar o mantener la producción de fique en el país.

5. Impulsar y ejecutar actividades de investigación, innovación, desarrollo y transferencia de tecnología que contribuyan al mejoramiento de la eficiencia de la producción de fique.

6. Impulsar y ejecutar actividades de fomento, expansión y tecnificación de los cultivos de fique.

7. Realizar programas de investigación y ejecución de procesos para el aprovechamiento de los subproductos del fique y de asociación de este con otros cultivos.

8. Realizar programas de capacitación y asistencia técnica a los eslabones que componen la cadena del fique.

9. Apoyo a programas de reforestación y protección de fuentes hídricas en las zonas figueras, priorizando el uso del fique.

10. Los demás programas o proyectos no contemplados en este artículo que se sometan a la consideración del Comité Directivo del Fondo por parte de los eslabones de la cadena del fique, con énfasis en los productores, para el mejoramiento del nivel y calidad de vida de estos, previa aprobación del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

Artículo 9°. *Administración y recaudo de la Cuota de Fomento Fiquero.* La administración y recaudo de la Cuota del Fondo de Fomento Fiquero será realizada por la Federación Nacional de Productores, procesadores y artesanos del Fique Fenalfique y/o el gremio más representativo del subsector figuero a nivel nacional, en la cual se deben encontrar representados cuando menos los cultivadores, los artesanos y la industria, entre otros, o en su defecto a través de una sociedad fiduciaria, previo contrato especial con el Gobierno Nacional, de conformidad con las normas vigentes que rigen la materia.

Parágrafo 1°. Los recursos recaudados por el Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero deben administrarse conforme a los principios de eficiencia, eficacia, responsabilidad y transparencia y bajo garantías de representación democrática real y efectiva de todos los contribuyentes y beneficiarios.

Parágrafo 2°. Para efectos de la administración del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero y el correspondiente recaudo de la Cuota de Fomento Fiquero, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural deberá suscribir un contrato especial con Fenalfique o en su defecto con el gremio más representativo a nivel nacional, con un plazo no inferior a cinco (5) años, en el cual se señalarán las pautas para el manejo de los recursos, los criterios de gerencia estratégica y administración, los mecanismos para la definición y establecimientos de planes, programas y proyectos, el plazo del contrato y los demás requisitos y condiciones que se requieran para dar cumplimiento a los objetivos por los cuales se crea el Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero.

Parágrafo 3°. Como contraprestación por la administración de la cuota, el administrador del Fondo de Fomento Parafiscal recibirá el diez (10%) del recaudo anual.

Artículo 10. *Supervisión y vigilancia del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero.* La supervisión y vigilancia administrativa del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero estará a cargo del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, en cabeza de la Di-

rección de Planeación y Seguimiento Presupuestal, o la dependencia que haga sus veces, para lo cual la entidad administradora del fondo deberá rendirle semestralmente informe en relación con los recursos obtenidos y su inversión.

Artículo 11. *Funciones de supervisión y vigilancia.* Son funciones de supervisión y vigilancia del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural las siguientes:

a) Hacer seguimiento y evaluación a los planes, programas y proyectos del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero;

b) Hacer seguimiento y evaluación sobre el cumplimiento de los estándares de democratización real y transparencia;

c) Verificar que se atienda lo dispuesto sobre presupuesto anual de ingresos y gastos;

d) Llevar control de la ejecución de los recursos y emitir concepto sobre los acuerdos de gastos trimestrales.

Artículo 12. *Control Fiscal del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero.* Para todos los efectos legales, el control fiscal sobre la inversión de los recursos del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero será ejercido por la Contraloría General de la República de conformidad con las normas y reglamentos correspondientes, adecuados a la naturaleza del Fondo y Fenalfique o su organismo administrador.

Artículo 13. *Dirección del fondo.* La dirección del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero estará a cargo de su Comité Directivo.

Artículo 14. *Integración del Comité Directivo.* El Comité Directivo del Fondo de Fomento Fiquero estará integrado por:

a) El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, o su delegado, quien lo presidirá;

b) El Ministro de Ambiente y Desarrollo Sostenible, o su delegado;

c) El Director de Corpoica, o su delegado;

d) Un (1) representante de los productores de fique agremiados a nivel nacional, bien sea a título personal o en representación de una persona jurídica cuya experiencia en la actividad sea mayor a cinco (5) años;

e) Un (1) representante de los artesanos que trabajen con los subproductos del fique, bien sea a título personal o en representación de una persona jurídica cuya experiencia en la actividad sea mayor a cinco (5) años;

f) Un (1) industrial cuya empresa tenga por objeto social el uso de los subproductos del fique, bien sea a título personal o en representación de una persona jurídica cuya experiencia en la actividad sea mayor a cinco (5) años.

Parágrafo 1°. El período de los representantes de los productores, artesanos e industriales, será de dos (2) años.

Parágrafo 2°. El mecanismo de elección y representación de los productores, artesanos e industria-

les será reglamentado por el Comité Directivo del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero.

Parágrafo transitorio. Hasta tanto se reglamente el mecanismo de elección y representación de los productores, artesanos e industriales ante el Comité Directivo, que no podrá exceder seis (6) meses a la promulgación de la presente ley, la Federación Nacional de Fiqueros (Fenalfique) designará tres (3) representantes de reconocida idoneidad para que hagan parte del Comité.

Artículo 15. *Funciones del Comité Directivo del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero.* Son funciones del Comité Directivo del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero las siguientes:

1. Aprobar o improbar el presupuesto anual de ingresos y gastos del Fondo presentado por la entidad administradora, previo visto bueno del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, a cargo de la Dirección de Planeación y Seguimiento Presupuestal, o la dependencia que haga sus veces.

2. Establecer el monto de la Cuota de Fomento Fiquero dentro de los parámetros establecidos en la presente ley.

3. Aprobar o improbar las inversiones que con recursos del Fondo lleve a cabo la entidad administradora y cualquier otra entidad de carácter gremial a la que se le entreguen recursos del Fondo y que se encuentre al servicio de los Fiqueros.

4. Aprobar o improbar los planes, programas y proyectos a ser financiados por el Fondo.

5. Velar por la correcta y eficiente gestión del fondo por parte de su administrador.

6. Establecer los procedimientos de tipo misional que deban adelantarse para el cumplimiento del objeto y funciones para el cual fue creado el Fondo.

7. Aprobar, adoptar y modificar su propio reglamento.

8. Impulsar el uso de los subproductos del fique.

9. Establecer mecanismos apropiados para garantizar la democratización en la representación y en el manejo de los recursos parafiscales.

10. Las demás funciones que le señalen la ley y su reglamento.

Artículo 16. *Autorización para realizar la retención y recaudo de la Cuota de Fomento Parafiscal Fiquero.* Serán retenedores de la cuota de Fomento Fiquero, las compañías, organizaciones y particulares procesadores, los exportadores y comercializadores del fique y sus subproductos.

Los retenedores deberán registrar las retenciones que efectúen, en cuentas separadas de las de su contabilidad y posteriormente las consignarán dentro de los diez (10) días hábiles del mes siguiente a aquel en que se hayan causado, en la cuenta nacional especial del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero.

Parágrafo 1°. En el momento de la compra del fique o sus subproductos, se practicará la retención de que trata el presente artículo al productor y el correspondiente recaudo de la cuota de Fomento con

arreglo a las directrices que para el efecto expida el Comité Directivo del Fondo.

Artículo 17. *Mecanismos de control al recaudo de la Cuota de Fomento Fiquero.* El Comité Directivo, además de disponer que se realicen visitas de verificación en el marco de las auditorías que puede realizar el fondo de fomento parafiscal, podrá autorizar que se implementen medidas de control a la evasión o elusión de la Cuota, con la finalidad de que los instrumentos autorizados puedan ser adoptados por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

Artículo 18. *Recursos del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero.* Los ingresos del Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero serán los siguientes:

1. El producto de las contribuciones parafiscales agropecuarias establecidas en la presente ley.

2. Los rendimientos por el manejo de sus recursos, incluidos los financieros.

3. Las rentas derivadas de las operaciones que se realicen con recursos del respectivo fondo.

4. Los representativos de los bienes, activos e inversiones que adquiera o realice y el producto de su venta o liquidación.

5. Los recursos de crédito que se obtengan para financiar sus objetivos.

6. Los que las leyes que traten sobre la materia establezcan.

7. Las donaciones o los aportes que reciban de terceros.

Artículo 19. *Usos obligatorios de la fibra de fique.* *Usos de la fibra de fique.* Se empleará la fibra de fique en el desarrollo de proyectos y obras que se contraten con recursos del Presupuesto General de la Nación, de las Entidades del Sector Central o de las Descentralizadas, incorporando en los pliegos de condiciones o términos de referencia los criterios técnicos, económicos y ambientales cuando estos así lo determinen.

Parágrafo 1°. Por su capacidad para controlar la erosión y por las ventajas ecológicas y técnicas que provee en el manejo de taludes, se podrá usar fibra de fique en los contratos de obra relacionados con su manejo, se incluirán las especificaciones técnicas con las que deberán cumplir los contratistas, haciendo uso de la fibra.

Parágrafo 2°. Por su resistencia y la capacidad de reducir los impactos ambientales con su empleo, se podrá usar la mayor cantidad de telas de fique de que se pueda disponer para usarlas como cerramiento en las obras civiles.

Parágrafo 3°. Por su capacidad para biodegradarse o reintegrarse a los ciclos ecosistémicos biológicos, y tomando en cuenta el aporte de nutrientes al suelo y su utilidad como medio de germinación, se podrá usar de la fibra de fique en obras civiles, proyectos o actividades que requieran licencia ambiental.

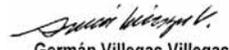
Parágrafo 4°. Las entidades competentes reglamentarán en un plazo no mayor a seis (6) meses

contados a partir de la expedición de la presente ley, los mecanismos para hacer aplicables las disposiciones del presente artículo, incluyendo los porcentajes de fibra de fique que deberán utilizarse cuando haya lugar a ello, estableciendo también la forma para efectuar seguimiento y control sobre el impacto de lo aquí dispuesto, y procediendo a actualizar las normas técnicas a que haya lugar.

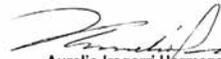
Parágrafo 5°. El incumplimiento de la obligación de que trata el presente artículo, respecto de las obras que se contraten con recursos del Presupuesto General de la Nación, de las Entidades del Sector Central o de las Descentralizadas, dará lugar a las sanciones previstas en la Ley 734 de 2002.

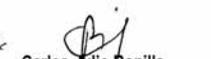
Artículo 20. *Vigencia y derogatorias.* La presente ley rige a partir de su promulgación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

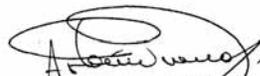
De los honorables Congressistas,

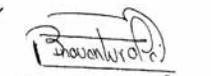

Germán Villegas Villegas
Senador de la República

Nancy Denis Castillo
Representante a la cámara


Aurelio Irigorri Hornaza
Senador de la República


Carlos Julio Bonilla
Representante a la Cámara


Antonio Guerra de la Espriella
Senador de la República


Buenaventura León
Representante a la Cámara

PONENCIAS

PONENCIA PARA PRIMER DEBATE AL PROYECTO DE LEY NÚMERO 122 DE 2013 SENADO, 178 DE 2013 CÁMARA

por medio de la cual se declara el agua de panela como bebida nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la Nación.

Bogotá, D. C., 13 de mayo de 2014

Honorable Representante

TELÉSFORO PEDRAZA ORTEGA

Presidente Comisión Segunda Constitucional
Permanente

Cámara de Representantes

Ciudad

Respetado señor Presidente:

En cumplimiento del encargo hecho por la Mesa Directiva de la Comisión Segunda Constitucional Permanente de la Cámara de Representantes y acatando el Reglamento del Congreso en sus artículos 156, 157 y 158 de la Ley 5ª de 1992, me permito rendir informe de ponencia para primer debate al **Proyecto de ley número 122 de 2013 Senado, 178 de 2013 Cámara, por medio de la cual se declara el agua de panela como bebida nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la Nación**, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Antecedentes legislativos de la iniciativa en estudio

1. El Proyecto de ley número 122 de 2013 Senado, 178 de 2013 Cámara, es de iniciativa congresional, fue presentado a consideración del Congreso de la República por el honorable Senador **Guillermo García Realpe**, el día 9 de octubre de 2013, radicado en la Secretaría General del Senado de la República.

2. El proyecto en estudio fue debidamente publicado en la *Gaceta del Congreso* número 822 del 10 de octubre de 2013 del honorable Congreso de la República.

3. La ponencia para primer debate en la Comisión Segunda del Congreso de la República correspondió

al honorable Senador **Guillermo García Realpe** y fue publicada en la *Gaceta del Congreso* número 900 del 8 de noviembre de 2013.

4. Para el segundo debate en la Plenaria del Senado de la República, fue designado ponente el honorable Senador **Guillermo García Realpe** y la correspondiente ponencia fue publicada en la *Gaceta del Congreso* número 992 del 3 de diciembre de 2013.

5. El texto definitivo aprobado en Sesión Plenaria del Senado de la República el día 13 de diciembre de 2013, fue publicado en la *Gaceta del Congreso* número 1048 del 19 de diciembre de 2013.

6. En el trámite surtido en la Cámara de Representantes fue designado como ponente para primer debate en la Comisión Segunda el honorable Representante **Bayardo Gilberto Betancourt**.

2. Objeto de la iniciativa legislativa

El presente proyecto de ley plantea la necesidad de declarar el agua de panela como bebida nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la Nación, buscando la adopción de medidas para la protección, mejoramiento, promoción y desarrollo de este producto y sus derivados en Colombia.

3. Contenido de la iniciativa legislativa

El proyecto de ley consta de ocho (8) artículos, así:

Artículo 1°. Se declara el agua de panela como bebida nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la Nación.

Artículo 2°. Establece la contribución económica del Ministerio de Cultura para el fomento nacional del consumo, la promoción turística, la protección y conservación de la panela.

Artículo 3°. Señala que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo pondrá en marcha un proyecto estratégico para la formalización del sector panelero.

Artículo 4°. La promoción de los instrumentos y el estímulo del consumo y comercialización de la pa-

nela a través de estrategias de capacitación a los productores, estará a cargo del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

Artículo 5°. Se incluye la panela como alimento básico en los programas nutricionales, compras estatales y de seguridad alimentaria.

Artículo 6°. Autoriza al Gobierno Nacional para impulsar y apoyar la obtención de recursos económicos adicionales o complementarios destinados al objeto referido en esta ley.

Artículo 7°. Las autorizaciones al Gobierno Nacional se realizarán en primer lugar atendiendo las políticas ya establecidas y reasignando los recursos existentes.

Artículo 8°. Vigencia de la ley.

4. Fundamentos constitucionales y legales

Constitución Política de Colombia, artículo 8°.

“Es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación”.

Constitución Política de Colombia, artículo 65.

“La producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado. Para tal efecto, se otorgará prioridad al desarrollo integral de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales, así como también a la construcción de obras de infraestructura física y adecuación de tierras.

De igual manera, el Estado promoverá la investigación y la transferencia de tecnología para la producción de alimentos y materias primas de origen agropecuario, con el propósito de incrementar la productividad”.

Constitución Política de Colombia, artículo 72.

“El patrimonio cultural de la Nación está bajo la protección del Estado. El patrimonio arqueológico y otros bienes culturales que conforman la identidad nacional, pertenecen a la Nación y son inalienables, inembargables e imprescriptibles. La ley establecerá los mecanismos para readquirirlos cuando se encuentren en manos de particulares y reglamentará los derechos especiales que pudieran tener los grupos étnicos asentados en territorios de riqueza arqueológica”.

Constitución Política de Colombia, artículo 95-8.

“La calidad de colombiano enaltece a todos los miembros de la comunidad nacional. Todos están en el deber de engrandecerla y dignificarla. El ejercicio de los derechos y libertades reconocidos en esta Constitución implica responsabilidades.

Toda persona está obligada a cumplir la Constitución y las leyes.

Son deberes de la persona y del ciudadano:

(...)

8. Proteger los recursos culturales y naturales del país y velar por la conservación de un ambiente sano”.

Ley 40 de 1990

Por la cual se dictan normas para la protección y el desarrollo de la producción de la panela y se establece la cuota de fomento panelero.

Ley 397 de 1997

Por la cual se desarrollan los artículos 70, 71 y 72 y demás artículos concordantes de la Constitu-

ción Política y se dictan normas sobre patrimonio cultural, fomentos y estímulos a la cultura, se crea el Ministerio de la Cultura y se trasladan algunas dependencias.

Ley 1185 de 2008.

Por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997 –Ley General de Cultura– y se dictan otras disposiciones.

Decreto número 2941 de 2009.

Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 397 de 1997 modificada por la Ley 1185 de 2008, en lo correspondiente al Patrimonio Cultural de la Nación de naturaleza inmaterial.

5. El patrimonio cultural de la Nación

El artículo 1° de la Ley 397 de 1997 define el concepto de cultura como:

“1. Cultura es el conjunto de rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y emocionales que caracterizan a los grupos humanos y que comprende, más allá de las artes y las letras, modos de vida, derechos humanos, sistemas de valores, tradiciones y creencias.

2. La cultura, en sus diversas manifestaciones, es fundamento de la nacionalidad y actividad propia de la sociedad colombiana en su conjunto, como proceso generado individual y colectivamente por los colombianos. Dichas manifestaciones constituyen parte integral de la identidad y la cultura colombianas (...).”

En nuestra legislación “el patrimonio cultural de la Nación está constituido por todos los bienes y valores culturales que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la tradición, las costumbres y los hábitos, así como el conjunto de bienes materiales e inmateriales, muebles e inmuebles, que poseen un especial interés histórico, artístico, estético, plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, ambiental, ecológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, científico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico, antropológico y las manifestaciones, los productos y las representaciones de la cultura popular” (artículo 4°, Ley 397 de 1997).

De acuerdo con el artículo 2° del Decreto número 2941 de 2009 sobre la integración del Patrimonio Cultural Inmaterial:

“(…) En consonancia con las referidas normas y con la Convención de la Unesco para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial aprobada en París el 17 de octubre de 2003, adoptada por Colombia mediante la Ley 1037 de 2006 y promulgada mediante el Decreto número 2380 de 2008, hacen parte de dicho patrimonio los usos, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos, espacios culturales y naturales que les son inherentes, así como las tradiciones y expresiones orales, incluidas las lenguas, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, técnicas artesanales, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte de su patrimonio cultural. El Patrimonio Cultural Inmaterial incluye a las personas que son creadoras o portadoras de las manifestaciones que lo integran”.

La cultura alimentaria y el Patrimonio Gastronómico son herramientas de nuestra identidad nacional, por lo tanto cada receta, cada técnica de cocción y cada utensilio que utilizamos es un reflejo de nuestros antecesores. La gastronomía se relaciona entonces con la identidad, con la cultura y con el turismo.

La Gastronomía como producto turístico insta a diseñar políticas de creación de caminos o de rutas gastronómicas donde el eje sean los sabores con identidad, como producto insignia para representar el corredor turístico. Resulta entonces fundamental incluir en las planificaciones turísticas a los estudios gastronómicos teniendo en cuenta el impacto que el turismo puede tener en la autenticidad gastronómica. La panela es el producto más representativo de Colombia, con 34 kilos por habitante al año; Colombia es el principal consumidor de panela en el planeta, lo que a su vez la convierte en la segunda agroindustria nacional. Asimismo, no solamente contribuye a la economía del país y la generación de empleo sino que también es un sector muy amplio de la población el que se beneficia de los nutrientes que componen la Panela, ya que quienes consumen este producto en su mayoría son las personas de estrato bajo y medio, que como bien es sabido representan el porcentaje más amplio de los colombianos¹.

Así, el agua de panela como bebida tradicional de los colombianos hace parte del patrimonio gastronómico y cultural de la Nación pues en su elaboración concurren prácticas, hábitos y tradiciones que desde tiempos ancestrales practican nuestros antepasados, de ahí la importancia de su reconocimiento a través del proyecto de ley que nos ocupa.

6. La producción de la panela en Colombia

La producción de panela es una de las actividades más importantes de Colombia. En el año 2004 la caña panelera contribuyó con el 4.1% del valor de la producción agrícola sin café y con el 1.9% de la actividad agropecuaria del país.

De igual manera participa con el 11.8% del área destinada a cultivos permanentes y con el 6,5% del área total cultivada en Colombia, lo que la ubica en el quinto lugar entre los cultivos del país, solamente superado por el café, maíz, arroz y plátano. Es un producto eminentemente de producción artesanal, el cual se produce en todo el país durante todo el año; además, contribuye a la economía básica de 300 municipios, en 24 departamentos.

Se estima que existen cerca de 70.000 unidades agrícolas que cultivan la caña panelera y 17.500 trapiches en los que se elabora panela y miel de caña. Además, genera anualmente más de 27 millones de jornales y se vinculan a esta actividad alrededor de 350.000 personas, es decir, el 12% de la población rural económicamente activa, aportando el 11.6% de los empleos directos e indirectos generados por cultivo de la caña panelera convirtiéndose en el segundo generador de empleo después del café.

En la medida en que es un edulcorante de bajo costo con importante aporte de minerales y trazas de vitaminas, se presenta un alto consumo princi-

palmente en los estratos 0, 1, 2, a 4. El consumo de panela representa el 2.18% del gasto en alimentos de los colombianos y en algunos departamentos alcanza el 9% del gasto en alimentos de los sectores de bajos ingresos. A nivel mundial los colombianos son los mayores consumidores de panela con más de 37 Kg./hab. En esta perspectiva, la producción de panela es considerada la segunda agroindustria rural después del café, gracias al número de establecimientos productivos, el área sembrada y la mano de obra.

La calidez y el dulce sabor de la panela han acompañado a los colombianos por generaciones. Desde la época de la conquista, con la caña de azúcar llegaron también los trapiches y la molienda a extensas regiones de nuestro país.

Miles de familias campesinas, con un laborioso proceso completamente natural, han convertido el jugo de la caña en este producto alimenticio, de reconocidas cualidades energéticas y nutricionales.

Reconociendo la importancia social, cultural y económica que la panela tiene en nuestro país, y con el objeto de impulsar en este sector que si bien es cierto ha venido perdiendo importancia y reportado pérdidas, no podemos permitir el deterioro de este importante producto por lo que se pretende es el mejoramiento de las condiciones para la producción y comercialización de la panela, además el propósito de dar impulso a esta iniciativa legislativa es con el fin de que tanto las familias campesinas propietarias de pequeños trapiches, como las medianas y grandes empresas dedicadas a la producción de este producto se beneficien y se les reconozca la loable labor que ha llevado a Colombia a ser uno de los países pioneros de la producción y exportación de la Panela².

7. La panela y sus componentes

De acuerdo con lo expresado por el autor del proyecto de ley: La panela, también conocida como piloncillo, raspadura, rapadura, atado dulce, tapa de dulce, chancaca (del náhuatl chiancaca), empanizao, papelón, o panocha en diferentes latitudes del idioma español, es un alimento cuyo único ingrediente es el jugo de la caña de azúcar que es secado antes de pasar por el proceso de purificación que lo convierte en azúcar morena (o mascabado). Para producir la panela, el jugo de caña de azúcar es cocido a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa, luego se pasa a unos moldes en forma de prisma donde se deja secar hasta que se solidifica o cuaja. La panela también es producida en algunos países asiáticos, como la India y Pakistán, donde se le denomina gur o jaggery.

La panela se considera un alimento que, a diferencia del azúcar, que es básicamente sacarosa, presenta además significativos contenidos de glucosa, fructosa, proteínas, minerales como el calcio, el hierro y el fósforo y vitaminas como el ácido ascórbico.

Materia Prima

La materia prima para la elaboración de panela es la caña de azúcar, cultivo perenne que puede sembrar y cosechar durante todo el año. El beneficio comienza con el corte de la caña o apronte, que es transpor-

¹ Exposición de motivos Proyecto de ley número 122 de 2013 Senado, 178 de 2013 Cámara.

² Exposición de motivos Proyecto de ley número 122 de 2013 Senado, 178 de 2013 Cámara.

tada en burros y/o mulas en la gran mayoría de zonas paneleras del país. Llegada al trapiche se pesa en una báscula, registrado su resultado para establecer rendimientos.

La caña de azúcar - *Saccharum officinarum*

Reino: Vegetal

Tipo: Fanerógamas

Subtipo: Angiospermas

Clase: Monocotiledóneas

Orden: Glumales

Familia: Gramíneas

Tribu: Andropogoneas

Género: *Saccharum*

Especies: *Spontaneum* y *robustum* (silvestres), *edule*, *barberi*, *sinense* y *officinarum* (domesticadas). La *S. officinarum* corresponde a las cañas cultivadas hoy en día y se considera que fue domesticada a partir de *S. robustum*. Cada una de las especies mencionadas tiene sus propias características que la identifican de manera específica. El número de cromosomas es variable dentro de cada especie, lo cual ha incidido en una variación genética amplia en sus progenies, cuando ellas han sido utilizadas en cruces entre las especies.

Modo de Preparación

Pasos para la elaboración de la panela:

Paso 1. Seleccionar la caña que esté en buen estado.

Paso 2. Pasar la caña por el molino para extraer su líquido.

Paso 3. El líquido proveniente de la caña (guarapo no fermentado) cae a una vasija donde se le da cocción.

Paso 4. Se pasa a una segunda vasija donde se va traspasando la espuma y otras impurezas del hervor de la primera vasija.

Paso 5. Se pasa a una tercera vasija donde se hace lo mismo que en la segunda vasija.

Paso 6. Por último la preparación es echada en moldes para coger la apariencia de la panela.

El proceso de fabricación de la panela está compuesto por una serie de pasos compuestos por el cultivo, apronte, después sigue la extracción de jugos, continuando la prelimpieza y limpieza de los mismos, seguido están los pasos de evaporación y concentración, el punteo, posteriormente se realiza el bateo y moldeo y se finaliza con el empaque y almacenamiento de la panela.

El proceso de extracción, se inicia pasándola a través de molinos paneleros o trapiches, que por presión física extraen el jugo crudo o guarapo como producto principal y el bagazo, material restante que se utiliza como combustible para la hornilla. El jugo crudo o sin clarificar obtenido debe pasarse a través de un sistema de pre limpieza, después pasa a tanques de almacenamiento. En esas condiciones el jugo es conducido a otro recipiente, donde se realiza la clarificación, este proceso se realiza mediante la adición de las cortezas vegetales floculantes.

En esta parte del proceso se realiza el ajuste del pH, que debe fluctuar entre 5.6 y 5.8, para ello se

adiciona cal y esta evita la hidrólisis de la sacarosa y mejora la eficiencia del proceso porque desnaturaliza impurezas y material coloidal, las cuales pasan a hacer parte de la cachaza, subproducto que se aprovecha en alimentación animal.

Se continúa la evaporación de agua aumentando de esta manera la concentración de azúcares en los jugos, cuando estos alcanzan un contenido de sólidos solubles cercano a los 70B y adquieren consistencia de mieles que pueden ser utilizadas para consumo humano o continuar concentrando hasta el punto de panela. La producción de panela finaliza cuando se alcanza una temperatura entre 118 y 123C (dependiendo del tipo de panela que se quiera producir y de la altura sobre el nivel del mar y un contenido de sólidos solubles de 90 a 95 Brix.

La panela líquida se deposita en bateas preferiblemente de acero inoxidable y por acción de batido intensivo e intermitente se enfría para el moldeo, el cual se realiza mediante el uso de elementos en madera, individuales o múltiples denominados gaveras, en los cuales la panela se solidifica adquiriendo su forma definitiva. El producto frío se empaqueta por unidades de kilo o múltiplos de este, en empaque individual y se embala en cajas de cartón corrugado.

Manipulación y Protección del Producto

La panela es manipulada higiénicamente por los trabajadores campesinos que laboran en la zona de moldeo de las fábricas paneleras, quienes han venido siendo preparados en manipulación de alimentos desde el año 2006 (cuando se expidió la Resolución número 779) por profesionales del Sena y los profesionales adscritos a Fedepanela en el Programa de Asistencia Técnica; que la empaquetan en cajas o bolsas de papel de primer uso y las envían a centros donde posteriormente es desembalada por personal igualmente calificado en manipulación de alimentos, que la empaqueta en empaques (plásticos o de papel) que le confieren propiedades de asepsia y la protege de la manipulación durante el transporte hacia los centros de comercialización y de la manipulación de las personas que la compran en los diferentes mercados.

8. El valor nutricional de la panela

En cuanto al valor nutricional de la panela, se encuentra interesante traer a esta ponencia un estudio realizado por la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria, Corpoica y el Servicio Nacional de Aprendizaje (Sena), donde se denota la importancia que en materia de nutrición tiene la panela al analizar sus nutrientes esenciales y realizar un análisis comparativo con otros alimentos de consumo diario, tenemos entonces que:

“Entre los grupos de nutrientes esenciales de la panela deben mencionarse el agua, los carbohidratos, los minerales, las proteínas, las vitaminas y las grasas.

- Los azúcares son nutrientes básicamente energéticos, de ellos el organismo obtiene la energía necesaria para su funcionamiento y desarrollo de procesos metabólicos, los carbohidratos presentes en la panela, son la sacarosa, que aparece en mayor proporción y otros componentes menores denominados azúcares reductores o invertidos como la glucosa y la fructosa; los cuales poseen un mayor, valor biológico para

el organismo que la sacarosa, componente principal del azúcar moscabado y refinado.

- En la panela se encuentran cantidades notables de sales minerales, las cuales son 5 veces mayores que las del azúcar moscabado y 50 veces más que las del azúcar refinado.

Entre los principales minerales que contiene la panela figuran; El calcio (Ca), Potasio (K), Magnesio (Mg), Cobre (Cu), Hierro (Fe) y Fósforo (P), como también trazas de Flúor (F) y Selenio (Se).

- El Calcio contenido en la panela contribuye a la formación de una mejor dentadura y unos huesos más fuertes, así como en la prevención de caries, especialmente en los niños. En poblaciones infantiles donde la dieta incluye panela, la incidencia de la caries es significativamente baja; esta se explica por la presencia de Fósforo y Calcio que entran a formar parte de la estructura dental y al mismo tiempo contienen cationes alcalinos (Potasio, magnesio, calcio), capaces de neutralizar la excesiva acidez, una de las principales causas de las caries. Es además esencial para regular la contracción muscular, el ritmo cardíaco, la excitabilidad nerviosa y ayuda también a corregir deficiencias óseas como la osteoporosis que se presenta en la edad adulta.

- El Hierro contenido en la panela previene la anemia. El porcentaje de este mineral en el recién nacido se consume a los pocos meses, razón por la cual se requiere una dieta rica en hierro, para que el nivel de hemoglobina permanezca estable. Este nutriente fortalece también el sistema inmunológico del infante y previene enfermedades del sistema respiratorio y urinario.

- Otro elemento que aporta la panela es el Fósforo, pilar importante de huesos y dientes, participante en el metabolismo de las grasas, carbohidratos e intercambios de energía a través de las reacciones oxidativas de fosforilación. Su déficit en forma inorgánica acarrea una desmineralización de los huesos, crecimiento escaso en la edad infantil, raquitismo y osteomalacia.

- El Magnesio es fortificante del sistema nervioso, actúa en la excitabilidad muscular y sirve como activador de varias enzimas como la fosfatasa de la sangre. Los niños que tienen un nivel normal de este elemento son más activos.

- El Potasio es indispensable en el mantenimiento del equilibrio del líquido intracelular, afecta el ritmo del corazón y participa en la regulación de la excitabilidad nerviosa y muscular.

La Vitamina A es indispensable para el crecimiento del esqueleto y del tejido conjuntivo y forma parte de la púrpura visual.

Las Vitaminas del complejo B como la B1 intervienen en el metabolismo de los ácidos y de los lípidos. La B6 participa en el metabolismo de los ácidos grasos esenciales y es fundamental en la síntesis de hemoglobina y citocromos. La Vitamina D, incrementa la absorción de calcio y fósforo en el intestino y la Vitamina C, cumple con mantener el material intercelular del cartilago, dentina y huesos.

Análisis comparativo de la panela con otros alimentos de consumo diario

- Con relación al azúcar refinado, principal sustituto de la panela, no existen casi puntos de comparación, dado que dicho azúcar está constituido en su totalidad por sacarosa con carencia absoluta de minerales y vitaminas. Estos nutrientes se encuentran presentes en apreciables cantidades con la panela.

Si en los hábitos alimenticios se elimina el consumo de la panela y se utiliza únicamente el azúcar, las familias de bajos recursos especialmente en las zonas rurales, sufrirían problemas por deficiencias nutricionales al no contar con los aportes de energía, minerales compuestos proteicos y vitaminas que actualmente les está suministrando este alimento.

- Comparando la panela con la miel de abejas, se observa que la composición cualitativa de los dos alimentos es bastante similar, variando solamente el nivel de minerales, específicamente en hierro, calcio y fósforo, elementos que la panela contiene en cantidades notablemente superiores.

Con relación al contenido vitamínico, la panela, la miel de abejas y la miel de caña; presentan pequeñas cantidades de tiamina, riboflavina, niacina y ácido ascórbico, sobresaliendo la miel de caña por su alto contenido de los dos últimos minerales mencionados. El chocolate y el café, aunque son alimentos completos, presentan el inconveniente de ser demasiado ricos en grasas.

- El chocolate genera problemas en ciertos organismos debido a la mala metabolización de las grasas, lo cual no sucede al consumir panela. El consumo de café, a pesar de ser una bebida ampliamente popular, debe controlarse por formar parte de los estimulantes nerviosos.

- Analizando la composición del agua de panela, café negro, chocolate, Coca-Cola, gaseosas y cervezas, desde el punto de vista de contenido de minerales y vitaminas, se destaca la cantidad de calcio en la panela y la ausencia de este nutriente en las gaseosas y la cerveza.

Cabe destacar el alto contenido de fósforo en la Coca-Cola, pero se encuentra en la forma de ácido fosfórico libre, cuyo consumo exagerado puede producir descalcificación dentina y ósea, especialmente en organismos en desarrollo y crecimiento.

El chocolate y el café aportan menos vitaminas que el agua de panela. Con respecto a las gaseosas, bebidas refrescantes de alto consumo, su aporte vitamínico es nulo, en cambio el aporte de vitaminas del agua de panela aunque parezca pequeño es esencial para el organismo y su buen funcionamiento³.

9. La panela como producto representativo en Colombia

El cultivo de la caña panelera y el consumo de la panela son una tradición inamovible y muy arraigada en nuestra cultura, y cobra aún más importancia si decimos que es un alimento único e irremplazable en nuestra canasta básica familiar, no solo por sus propiedades organolépticas, sino también por sus propiedades nutricionales y también medicinales. Hoy con

³ Producción y recomendaciones tecnológicas para el cultivo de la caña en el departamento del Guaviare. Corpoica-Sena.

el boom de los alimentos naturales y orgánicos, la panela tiene un muy prometedor futuro en el mercado nacional, pero más aún en el mercado internacional, ansioso de productos de calidad, naturales y con un amplio valor nutricional, características propias de la panela. Todo esto nos lleva a pensar en la necesidad de mejorar, no solo la tecnología de la producción, sino en la metodología de su elaboración y en las aptitudes de los nuevos productores, especialmente jóvenes, que tendrán en sus manos la responsabilidad de garantizar la buena nutrición de cientos de miles de familias, con la producción de panela de calidad.

A parte de los inmensos beneficios que trae la producción y venta de la panela a nivel económico (punto al que se hará referencia posteriormente), en estos momentos hablar de panela en Colombia es hablar de sana alimentación, de hidratación, de recetas tradicionales, encurtidos y hasta de bebidas antigripales. En cualquiera de sus presentaciones: cuadrados, tejos redondos, pulverizada o en cubitos, la panela evoca recuerdos de vivencias o épocas del año.

Para muchas personas la panela es sinónimo de la mejor natilla, las galletas de la abuela y el canelazo que se arma en las frías noches y madrugadas de la zona andina.

Para quienes la panela es parte integral de su alimentación, no se concibe un tinto que no sea hecho en agua de panela y mucho menos un anisado cajajillo. Las más tradicionales familias colombianas incluyen panela en sus tres comidas principales, en forma fría y caliente, pero además cuando se trata de la media mañana o de unas buenas onces no dudan de echar mano de las recetas con panela.

Así las cosas, en Colombia se consume la panela como bebida fría para refrescar, caliente para acompañar el queso y las almojábanas, en melao encima del queso o la cuajada, como endulzante de los alimentos caseros y como componente integral de un gran porcentaje de productos industriales para la alimentación humana y la industria farmacéutica.

Sana alimentación

Desde que se conocen las bondades de la panela en la nutrición de niños, adolescentes, adultos y personas mayores, la panela entró en la onda de los productos más apetecidos para tener una sana alimentación.

Los atletas llevan agua de panela saborizada a sus entrenamientos como bebida energizante, y porque además de hidratarles les devuelve las sales perdidas durante el ejercicio.

La panela es un alimento con altos valores nutricionales, que ayuda en la digestión de los niños y contribuye con su etapa de crecimiento. Su alto contenido de sales minerales le hace superior a las bebidas energizantes artificiales, porque con su consumo se alcanzan los niveles nutricionales y requeridos para el óptimo funcionamiento del organismo. Luego es claro que no solo es importante la panela por su valor nutricional sino por su bajo costo lo que permite que se beneficien gran mayoría de las familias colombianas de los estratos bajos, medio bajos, medios y hasta los medio altos.

Beneficios alimenticios

La panela es un alimento compuesto básicamente por sacarosa, pero su valor nutricional se complementa con otros carbohidratos, vitaminas A, B, C, D y E, proteínas y minerales como calcio, fósforo, hierro, I sodio, potasio y magnesio, cobre y zinc, entre otros.

El calcio de la panela es formador de huesos y dientes fuertes, lo que a su vez sirve para prevenir la caries en los niños.

El fósforo es vital para conservar huesos y dientes y para el adecuado metabolismo de las grasas.

El contenido de hierro ayuda a prevenir la anemia.

El magnesio es un fortificador del sistema nervioso.

El potasio mantiene en equilibrio el líquido intracelular, y participa en la regulación de la excitabilidad nerviosa y muscular.

Uno de los mayores problemas que enfrenta la producción de panela es la competencia que proviene del expediente fraudulento de convertir azúcar en panela, que además de no ser un alimento, afecta fuertemente el comportamiento del mercado.

El desarrollo de nuevos productos avanza lentamente, especialmente en lo concerniente a los usos alternativos de la caña: alimentación animal, alcohol carburante y de la panela como insumo de la industria de alimentos y cosméticos.

A nivel mundial Colombia es el segundo productor de panela, después de la India y el mayor consumidor per cápita del mundo con 34 kilos por habitante al año, contra 16 del promedio internacional.

La producción nacional se dirige casi completamente al mercado interno, por lo que no puede ampliar su demanda fácilmente. En 1991 llegó a: 1.091.363 toneladas, en 2003 a 1.657.431 toneladas y en 2008 a 1.800.000 toneladas.

La panela es un renglón muy importante de la producción agropecuaria nacional en términos de participación en el valor de la producción, empleo, área utilizada en caña panelera y participación en el gasto de los hogares, entre otras⁴.

10. Proposición

Por las consideraciones plasmadas en la presente ponencia me permito rendir informe de ponencia positiva para primer debate en la Comisión Segunda Constitucional Permanente de la Cámara de Representantes al Proyecto de ley número 122 de 2013 Senado, 178 de 2013 Cámara, *por medio de la cual se declara el agua de panela como bebida nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la Nación*, y solicito a los honorables Representantes a la Cámara proceder a su discusión y aprobación.


BAYARDO GILBERTO BETANCOURT PEREZ
 Representante a la Cámara

⁴ Exposición de motivos Proyecto de ley número 122 de 2013 Senado, 178 de 2013 Cámara.

TEXTO PROPUESTO PARA PRIMER DEBATE AL PROYECTO DE LEY NÚMERO 122 DE 2013 SENADO, 178 DE 2013 CÁMARA

por medio de la cual se declara el agua de panela como bebida nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la Nación.

El Congreso de Colombia

DECRETA:

Artículo 1°. *Declaratoria.* Declárese como bebida nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la nación, el agua de panela; por medio de esta declaratoria se busca la adopción de medidas para la protección, mejoramiento, promoción y desarrollo de este producto y sus derivados.

Parágrafo único. Reconócese la importancia de la panela en la economía colombiana y la canasta familiar como parte integral del patrimonio gastronómico y de la identidad cultural de la Nación en las regiones donde se lleva a cabo su producción.

Artículo 2°. El Ministerio de Cultura, de conformidad con sus funciones constitucionales y legales contribuirá económicamente con el fomento nacional para el consumo, la promoción turística, la protección y conservación del producto de la panela con el fin de implementar el desarrollo de los valores gastronómicos y culturales que se originan a su alrededor y que han hecho tradición en la cultura alimentaria de la Nación.

Artículo 3°. El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, pondrá en marcha a partir de la vigencia de la presente ley un proyecto estratégico para la formalización del sector panelero, consolidar la generación de empleo y el crecimiento económico y sostenido de los productores de Panela en los departamentos donde se da origen a este producto.

Parágrafo. A través de Proexport se liderará una estrategia para la promoción de los productos derivados de la panela en los mercados internacionales.

Artículo 4°. El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural promoverá instrumentos y estimulará el consumo y comercialización de la panela y sus derivados a través de estrategias de capacitación a los productores, buenas prácticas agrícolas y de manufactura, asistencia técnica, investigación, transferencia de tecnología y mercadeo.

Artículo 5°. Inclúyase la panela como alimento básico en los programas nutricionales, compras estatales y de seguridad alimentaria que ejecuten las entidades del orden nacional y territorial.

Artículo 6°. El Gobierno Nacional queda autorizado para impulsar y apoyar ante otras entidades públicas o privadas, nacionales o internacionales,

la obtención de recursos económicos adicionales o complementarios a las que se autorizaren apropiarse en el Presupuesto General de la Nación de cada vigencia fiscal, en cumplimiento y de conformidad con los artículos 150 numeral 9, 288, 334, 339, 341, 345 y 366 de la Constitución Política de Colombia, las competencias establecidas en la Ley 715 de 2001 y sus Decretos Reglamentarios y la Ley 819 de 2003 y/o a través del Sistema Nacional de Cofinanciación por conducto del Ministerio de Agricultura, destinadas al objeto que se refiere la presente ley.

Artículo 7°. Las autorizaciones otorgadas al Gobierno Nacional en virtud de esta ley, se realizarán, en primer lugar, atendiendo las políticas ya establecidas y reasignando los recursos hoy existentes en cada órgano ejecutor, sin que ello implique un aumento del presupuesto. En segundo lugar, de acuerdo con las disponibilidades que se produzcan en cada vigencia fiscal.

Artículo 8°. La presente ley rige a partir de su sanción y promulgación.


BAYARDO GILBERTO BETANCOURT PEREZ
Representante a la Cámara

CONTENIDO

Gaceta número 263 - Viernes, 6 de junio de 2014	
CÁMARA DE REPRESENTANTES	
INFORME DE CONCILIACIÓN	
Informe de conciliación y texto conciliado al proyecto de ley número 151 de 2013 Senado, 14 de 2012 Cámara, por medio de la cual se dictan medidas para prevenir la hipertensión arterial y consumo excesivo de sodio en la población colombiana.....	1
ACTA DE CONCILIACIÓN	
Acta de conciliación y texto definitivo al proyecto de ley número 113 de 2013 Senado, 207 de 2012 Cámara, por medio de la cual se crea el Fondo de Fomento Parafiscal Fiquero, se establecen normas para el recaudo y administración de la cuota de Fomento Fiquero y se dictan otras disposiciones	7
PONENCIAS	
Ponencia para primer debate, texto propuesto al proyecto de ley número 122 de 2013 Senado, 178 de 2013 Cámara, por medio de la cual se declara el agua de panela como bebida nacional, símbolo de nutrición, salud y patrimonio gastronómico y cultural de la Nación.....	10