**&&RESOLUCIÓN 4506 DE 2013**

(octubre 30)

Diario Oficial No. 48.960 de 31 de octubre de 2013

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL,

en ejercicio de sus facultades legales, en especial, de las conferidas por el artículo [564](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=l0009_79&arts=564) de la Ley 9ª de 1979 y el numeral 30 del artículo [2](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=d4107011&arts=2)o del Decreto-ley 4107 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo [78](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=cons_p91&arts=78) de la Constitución Política, dispone: *“(...) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)”*.

Que mediante la Ley [170](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=l0170_94&arts=Inicio) de 1994, Colombia aprueba el acuerdo por el cual se establece la “Organización Mundial del Comercio OMC”, sus acuerdos multilaterales anexos y el Acuerdo Plurilateral anexo sobre la carne de Bovino, el cual contiene, entre otros, el “Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarios” y el “Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio”, que reconocen la importancia de que los países miembros adopten medidas necesarias para la protección de la salud y vida de las personas, los animales, las plantas y la preservación del medio ambiente y para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de los cuales se encuentran los reglamentos técnicos.

Que la Ley 9ª de 1979, en su artículo [152](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=l0009_79&arts=152), señala que corresponde al Ministerio de Salud, hoy Ministerio de Salud y Protección Social, establecer las normas y reglamentaciones que se requieran para la protección de la salud y la seguridad de las personas contra los riesgos derivados de las radiaciones ionizantes y adoptar las medidas necesarias para su cumplimiento.

Que el artículo [304](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=l0009_79&arts=304) ibídem, dispone que no se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

Que por su parte, el artículo [426](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=l0009_79&arts=426) de dicha ley, estatuye que en cualquier tipo de alimento o bebida, la presencia de antibióticos u otras sustancias no permitidas, será causal de decomiso del producto.

Que el Decreto número [4003](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=d4003004&arts=Inicio) de 2004, establece el procedimiento administrativo para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, medidas sanitarias y fitosanitarias en el ámbito agroalimentario, el cual fue tenido en cuenta en la elaboración de la presente resolución.

Que se hace necesario establecer los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano, con el objeto de proteger la salud de la población.

Que la presente resolución fue notificada a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante el documento identificado con la signatura G/SPS/N/COL/243 del 20 de julio de 2012.

Que el artículo [61](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=d4107011&arts=61) del Decreto-ley 4107 de 2011, establece que las referencias normativas sobre salud que en las normas anteriores se hagan al Ministerio de Salud y al Ministerio de la Protección Social, se entenderán referidas al Ministerio de Salud y Protección Social.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

&$TÍTULO I.

DISPOSICIONES GENERALES.

&$CAPÍTULO I.

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.

&$ARTÍCULO 1o. *OBJETO*. La presente resolución tiene por objeto establecer los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano, con el fin de proteger la salud humana.

&$ARTÍCULO 2o. *CAMPO DE APLICACIÓN*. Las disposiciones contenidas en la presente resolución, se aplican en todo el territorio nacional a los alimentos y materias primas para alimentos destinados al consumo humano.

&$TÍTULO II.

DISPOSICIONES PRINCIPALES.

&$CAPÍTULO I.

DEFINICIONES.

&$ARTÍCULO 3o. *DEFINICIONES*. Para efectos de la aplicación de la presente resolución, adóptense las siguientes definiciones:

**Aflatoxina.** Son micotoxinas que pueden ser producidas por tres tipos de mohos de la especie *Aspergillus: A. flavus, A. parasiticus y A. nomius*, que contaminan las plantas y productos vegetales. Existen cuatro aflatoxinas importantes: B1, B2, G1, G2. Adicionalmente, las aflatoxinas M1 y M2 son los metabolitos hidroxilados de las aflatoxinas B1 y B2.

**Contaminante.** Es cualquier sustancia no añadida intencionalmente y que se encuentre presente como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empacado, transporte o almacenamiento del alimento, o como resultado de la contaminación ambiental. El término no abarca fragmentos de insectos, pelos y otras materias extrañas.

Se exceptúan de la presente definición los siguientes contaminantes:

a) Los contaminantes presentes en los alimentos que afecten la buena calidad del producto, sin afectar la inocuidad del mismo.

b) Los residuos de plaguicidas.

c) Los residuos de medicamentos veterinarios.

d) Las toxinas microbianas diferentes a las micotoxinas.

e) Los residuos de coadyuvantes de elaboración.

**Deoxinivalenol (DON, vomitoxina).** Es una micotoxina que pertenece a la familia de los tricotecenos producidos en su mayoría por hongos del género *Fusarium* principalmente *Fusarium graminearum* (*Gibberella zeae*) y *F. culmorum.*

**Estaño inorgánico.** Se encuentra en los alimentos en los estados de oxidación +2 y +4; puede ocurrir en forma catiónica (componentes estañosos y estánnicos) o como aniones (estanitos o estanatos).

**Fumonisina.** Son micotoxinas producidas por hongos del género *Fusarium*. Las únicas especies que producen cantidades significativas de fumonisinas son *Fusarium verticillioides y F. proliferatum.* La fumonisina B1 es la más importante.

**Nivel Máximo (NM).** Es la máxima concentración de una determinada sustancia en un alimento que es permitida legalmente.

**Ocratoxina.** Son micotoxinas producidas por varias especies de hongos del género *Aspergillus* y *Penicillium*. Estos hongos son ubicuos y la posibilidad de contaminación de los productos alimenticios y alimentos para animales está muy extendida. Existen varias ocratoxinas siendo la Ocratoxina A la más importante y es producida *por Aspergillus ochraceus y Penicillium verrucosum.*

**Patulina.** Es una micotoxina producida por algunas especies de los géneros *Aspergillus y Penicillium*, incluyendo A. clavatus, P. expansum, P. patulum, P. Aspergillus y Byssochlamys P.

**Zearalenona.** Es una micotoxina estrogénica no esteroidea producida por varios *Fusarium* spp.

&$CAPÍTULO II.

NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES.

&$ARTÍCULO 4o. *NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS (NM).* Los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano, serán los que se señalan a continuación:

TABLA 1

**Niveles máximos de contaminantes en los alimentos (NM)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONTAMINANTE** | **PRODUCTO ALIMENTICIO** | **NM** |
| 1. Nitratos | 1.1 Espinacas frescas (*Spinacia oleracea*) (1)  | 3500 mg NO3/kg |
|  | 1.3 Lechuga fresca (*Lactuca sativa* L.) (cultivadas en invernadero) excepto las lechugas de los numerales 1.5 y 1.6 . | 4000 mg NO3/kg |
|  | 1.5 Lechugas del tipo “Iceberg” (cultivadas en invernadero). | 2500 mg NO3/kg |
|  | 1.7 Rúcula *(Eruca sativa, Diplotaxis* spp., *Brassica tenuifolia, Sisymbrium tenuifolium).* | 6000 mg NO3/kg |
|  | 1.9 Aguas minerales naturales. | 50,0 mg NO3/l |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2. Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 | 2.1 Maníes y otras semillas oleaginosas que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo, o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios, con la excepción de:- Los maníes y otras semillas oleaginosas que vayan a molerse para la producción de aceite vegetal refinado (3). | 15,0 g/kg |
|  | 2.3 Avellanas y nueces del Brasil que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios (3). | 15,0 g/kg |
|  | 2.5 Maníes y otras semillas oleaginosas y sus productos transformados destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes en los productos alimenticios, con la excepción de:- Aceites vegetales crudos destinados a ser refinados- Aceites vegetales refinados (3). | 10,0 g/kg |
|  | 2.7 Avellanas y nueces del Brasil destinadas al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes de productos alimenticios (3) (4) (5). | 10,0 g/kg |
|  | 2.9 Frutas pasas que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios (6). | 10,0 g/kg |
|  | 2.11 Todos los cereales y todos los productos a base de cereales, incluidos los productos de cereales transformados, salvo los productos alimenticios indicados en los puntos relacionados en el punto 2.12. | 4,0 g/kg |
|  | 2.13 Los siguientes tipos de especias(6):*Capsicum* spp. (frutas pasas de dicho género, enteras o molidas, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón)*Piper* spp. (frutos de dicho género, con inclusión de la pimienta blanca y negra)*Myristica fragrans* (nuez moscada)*Zingiber officinale* (jengibre)*Curcuma longa* (cúrcuma)Mezclas de especias que contengan una o varias de estas especias. | 10,0 g/kg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5. Patulina | 5.1 Zumo (jugo) de manzana. | 50 g/kg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8. Fumonisinas (suma de B1 y B2) | 8.1 Maνz no elaborado excepto el destinado a molienda por vνa hϊmeda (11) (12). | 4000 g/kg |
|  | 8.3 Cereales para el desayuno a base de maνz y pasabocas de maνz. | 800 g/kg |
|  | 8.5 Fracciones de la molienda del maνz con un tamaρo de partνcula > 500 micras, y otros productos de la molienda del maνz con un tamaρo de partνcula > 500 micras, no destinados al consumo humano directo. | 1400 g/kg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONTAMINANTE** | **PRODUCTO ALIMENTICIO** | **NM** |
| 9. Arsιnico | 9.1 Aguas minerales naturales. | 0,01 mg/l |
| 10. Mercurio | 10.1 Aguas minerales naturales. | 0,001 mg/kg |
| 11. Plomo | 11.1 Leche cruda, leche tratada tιrmicamente y leche para la fabricaciσn de productos lαcteos. | 0,020 mg/kg peso fresco |
|  | 11.3 Carne (excluida la carne fresca que no sea la de la canal, las vνsceras y la sangre) de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral. | 0,10 mg/kg peso fresco |
|  | 11.5 Leguminosas verdes, cereales y leguminosas secas (14). | 0,20 mg/kg peso fresco |
|  | 11.7 Hortalizas del gιnero Brassica, hortalizas de hoja y las siguientes setas: *Agaricus bisporus* (champiρσn), *Pleurotus ostreatus* (seta de ostra), *Lentinula edodes* (seta shiitake) (14). | 0,30 mg/kg peso fresco |
|  | 11.9 Bayas y frutas pequeρas (14) (15). | 0,20 mg/kg peso fresco |
|  | 11.11 Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y nιctares de frutas. | 0,050 mg/kg peso fresco |
|  | 11.13 Castaρas en conserva y purι de castaρas en conserva. | 1,0 mg/kg |
|  | 11.15 Frutas tropicales en conserva. | 1,0 mg/kg |
|  | 11.17 Aceitunas de mesa. | 1,0 mg/kg |
|  | 11.19 Aguas minerales naturales. | 0,01 mg/kg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 13. Estaρo | 13.1 Alimentos enlatados diferentes de las bebidas. | 200 mg/kg |
|  | 13.3 Alimentos dietιticos enlatados dirigidos a los lactantes (fσrmulas para lactantes), excepto productos deshidratados y en polvo (16). | 50 mg/kg peso fresco |
|  | 13.5 Carnes de bovinos o porcinos, curada y cocida (18). | 50 mg/kg peso fresco |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 14.3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) | 14.1 Condimentos lνquidos que contienen proteνnas vegetales hidrolizadas mediante αcido (excluida la salsa de soja de fermentaciσn natural). | 0,4 mg/kg |

1. El contenido mαximo no se aplica a las espinacas frescas que vayan a ser sometidas a transformaciσn y que se transporten directamente a granel desde el campo a la planta de transformaciσn.

2. El contenido mαximo hace referencia a los productos listos para el consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).

3. El contenido mαximo hace referencia a la parte comestible de los manνes y de los frutos de cαscara arbσreos. Si los manνes y los frutos de cαscara arbσreos se analizan “con su cαscara”, en el cαlculo del contenido de aflatoxinas, se considerarα que toda la contaminaciσn se encuentra en la parte comestible, salvo en el caso de las nueces del Brasil.

4. En el caso de que los productos derivados/transformados lo sean exclusivamente o preponderantemente a partir de los frutos de cαscara arbσreos en cuestiσn, se les aplicarαn igualmente los contenidos mαximos establecidos en relaciσn con dichos frutos. En los demαs casos los productos derivados/transformados estarαn sujetos al numeral (1) de la presente tabla.

5. En el caso de que los productos derivados/transformados lo sean exclusivamente o preponderantemente a partir de los frutos de cαscara arbσreos en cuestiσn, igualmente se les aplicarαn los contenidos mαximos establecidos en relaciσn con dichos frutos.

6. El contenido mαximo para las frutas no se aplica a los frutos de cαscara.

7. El contenido mαximo hace referencia a la materia seca.

8. En el caso de la leche y los productos lαcteos, el contenido mαximo hace referencia a los productos listos para el consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante) y en el caso de productos diferentes de la leche y los productos lαcteos, a la materia seca.

9. El contenido mαximo se aplica al extracto puro y no diluido, obtenido a razσn de 1 kg de extracto por cada 3 a 4 kg de raνz de regaliz.

10. El arroz no se incluye en los “cereales” y los productos a base de arroz no se incluyen en los “productos a base de cereales”.

11. El contenido mαximo se aplica a los cereales no elaborados comercializados para una primera fase de transformaciσn. Por “primera fase de transformaciσn”, se entenderα cualquier tratamiento fνsico o tιrmico, distinto al secado, a que sea sometido el grano o su superficie. Los procedimientos de limpieza, clasificaciσn y secado no se consideran incluidos en la “primera fase de transformaciσn”, en tanto no se ejerza ninguna acciσn fνsica sobre el grano en sν, y el grano entero permanezca intacto tras la limpieza y la clasificaciσn. En los sistemas integrados de producciσn y transformaciσn, el contenido mαximo se aplica a los cereales no elaborados en caso de que estιn destinados a una primera fase de transformaciσn.

12. La excepciσn se aplica ϊnicamente al maνz del que es evidente, por ejemplo por su etiquetado o destino, que estα ϊnicamente destinado a su molienda por vνa hϊmeda (producciσn de almidσn).

13. Por pasta (seca) se entiende pasta con un contenido de agua de aproximadamente el 12 %.

14. El contenido mαximo se aplica despuιs de lavar las frutas o las hortalizas y separar la parte comestible.

15. El contenido mαximo para las frutas no se aplica a los frutos de cαscara.

16. El contenido mαximo hace referencia al producto comercializado.

17. Para productos envasados en hojalata.

18. Para productos que estιn en contacto con envases fabricados en un material diferente a la hojalata.

19. <Nota modificada por el artνculo [1](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=r_msps_3709_2015&arts=1) de la Resoluciσn 3709 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> Para el caso del 35S, el valor representa la cantidad de sulfuro unido orgαnicamente.

20. Para el caso del 3H, el valor representa la cantidad de tritio unido orgαnicamente.

21) <Nota adicionada por el artνculo [1](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=r_msps_3709_2015&arts=1) de la Resoluciσn 3709 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> El monσmero acrilonitrilo es la sustancia bαsica para la producciσn de polνmeros, utilizados como fibras, resinas, hules y materiales para envasar alimentos que contienen αcido oxαlico, sin que el acrilonitrilo se presente en forma natural.

22) <Nota adicionada por el artνculo [1](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=r_msps_3709_2015&arts=1) de la Resoluciσn 3709 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> El nivel mαximo se aplica a los niveles de melamina debido a su presencia no intencional e inevitable en los alimentos.

El nivel mαximo no se aplica a los alimentos para los cuales se pueda demostrar que el nivel de melamina superior a 2,5 mg/kg es consecuencia de:

- Uso autorizado de ciromazina como insecticida. El nivel de melamina no superarα el nivel de ciromazina.

- Migraciσn desde materiales en contacto con los alimentos, teniendo en cuenta el lνmite de migraciσn establecido por la normatividad sanitaria vigente.

23) <Nota adicionada por el artνculo [1](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=r_msps_3709_2015&arts=1) de la Resoluciσn 3709 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> El monσmero de cloruro de vinilo es la sustancia bαsica utilizada en la fabricaciσn de polνmeros, que se utilizan como resinas y como material para envasar alimentos, sin que se presente dicho monσmero como producto natural. Pueden quedar residuos de monσmero de cloruro de vinilo en el polνmero de acuerdo a lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente.

24) <Nota adicionada por el artνculo [1](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=r_msps_3709_2015&arts=1) de la Resoluciσn 3709 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> Los niveles se aplican a los radionucleidos contenidos en los alimentos destinados al consumo humano que son objeto de comercializaciσn y se hayan visto contaminados como consecuencia de accidentes nucleares o emergencias radiolσgicas (incluye tanto accidentes como actos dolosos). Por lo tanto se excluyen los radionucleidos naturales en general.

25) <Nota adicionada por el artνculo [1](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=r_msps_3709_2015&arts=1) de la Resoluciσn 3709 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> Aplica a los alimentos despuιs de su reconstituciσn o en la forma en que se hayan preparado para el consumo, es decir, no a los alimentos desecados o concentrados, y se basan en un nivel de exenciσn de intervenciσn de aproximadamente 1 mSv anual

PARΑGRAFO 1o. En cuanto a los aceites y grasas de origen vegetal o animal en forma lνquida y sσlida para el consumo humano, adicional a lo establecido en esta resoluciσn, se debe cumplir con los niveles mαximos de contaminantes contemplados en la Resoluciσn nϊmero [2154](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=r_msps_2154_2012&arts=Inicio) de 2012 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

PARΑGRAFO 2o. Los productos de la pesca, en particular, pescados, moluscos y crustαceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva, con destino al consumo humano, deben cumplir con los niveles mαximos de contaminantes establecidos en la Resoluciσn nϊmero [776](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=r_mps_0776_2008&arts=Inicio) de 2008, modificada por la Resoluciσn nϊmero [122](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=r_msps_0122_2012&arts=Inicio) de 2012 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

&$CAPΝTULO III.

COMPETENCIAS, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES.

&$ARTΝCULO 5o. *INSPECCIΣN, VIGILANCIA Y CONTROL*. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y a las direcciones territoriales de salud, en el αmbito de sus competencias, ejercer las funciones de inspecciσn, vigilancia y control, conforme con lo dispuesto en los literales b) y c) del artνculo [34](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=l1122007&arts=34) de la Ley 1122 de 2007, en el marco de lo cual, podrαn aplicar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en los artνculos [576](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=l0009_79&arts=576) y siguientes de la Ley 9 de 1979 y se regirαn por el procedimiento establecido en la Ley [1437](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=l1437011&arts=Inicio) de 2011, en concordancia con el Decreto nϊmero [3075](http://www.redjurista.com/document.aspx?ajcode=d3075_97&arts=Inicio) de 1997 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARΑGRAFO 1o. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) como laboratorio de referencia, servirα de apoyo a los laboratorios de la red de salud pϊblica, cuando estos no se encuentren en capacidad tιcnica de realizar los anαlisis.

PARΑGRAFO 2o. Los laboratorios de salud pϊblica deben aplicar en todos los casos, mιtodos y procedimientos apropiados para los anαlisis y demostrar que el mιtodo analνtico utilizado, cumple los requisitos particulares para el uso especνfico previsto, o en su defecto utilizar mιtodos reconocidos por organismos internacionales.

&$TΝTULO III.

DISPOSICIONES FINALES.

&$CAPΝTULO I.

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS.

&$ARTΝCULO 6o. *REVISIΣN Y ACTUALIZACIΣN*. Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones que se establecen en la presente resoluciσn, el Ministerio de Salud y Protecciσn Social, revisarα y actualizarα en un tιrmino no mayor a cinco (5) aρos, los niveles mαximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano, contados a partir de la entrada en vigencia de esta resoluciσn, de acuerdo con los desarrollos tιcnicos o antes, si se detecta que las causales que motivaron su expediciσn, fueron modificadas o desaparecieron.

&$ARTΝCULO 7o. *NOTIFICACIΣN*. La presente resoluciσn serα notificada a travιs del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el αmbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

&$ARTΝCULO 8o. *VIGENCIA*. Esta resoluciσn empezarα a regir dentro de los seis (6) meses siguientes, contados a partir de la fecha de su publicaciσn.

Publνquese, notifνquese y cϊmplase.

Dada en Bogotα, D. C., a 30 de octubre de 2013.

El Ministro de Salud y Protecciσn Social,

ALEJANDRO GAVIRIA URIBE.