



Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES**

- De:** Dirección de Alimentos y Bebidas
- Para:** Dirección de Operaciones Sanitarias, Plantas de Beneficio Animal, Desposte, Desprese, Acondicionadores, Almacenamiento y Expendios de carne y productos cárnicos comestibles y demás eslabones de la industria cárnica.
- Tema:** Rotulado o etiquetado de carne y productos cárnicos comestibles en plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores.
- Dirigido a:** Coordinadores, Inspectores Oficiales, Profesionales encargados de realizar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control – IVC en plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de la Dirección de Operaciones Sanitarias, Entidades Territoriales de Salud del orden Departamental, Distrital y municipal (categorías especial, 1, 2 y 3), Agremiaciones, Importadores, Exportadores, Profesionales y Técnicos de la industria de alimentos, Público en general.

**ANTECEDENTES**

El rotulado de alimentos proporciona información sobre el producto que se está adquiriendo, la cual debe ser simple, clara, comprensible y que permita al consumidor tomar decisiones al momento de la compra, sin que el mismo, induzca a engaño o confusión respecto a la naturaleza del producto que se está adquiriendo.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la importancia que tiene el rotulado o etiquetado de un alimento envasado o empacado, este debe cumplir con los requisitos estipulados en el reglamento técnico Resolución 5109 de 2005, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.

**MARCO DE REFERENCIA**

REGLAMENTACIÓN	FECHA	NOMBRE DE LA REGLAMENTACIÓN
Ley 09	24 de Enero de 1979	Código Sanitario Nacional, por la cual se dictan Medidas Sanitarias.
Resolución 402	10 de Abril de 2002	Por la cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se sometan a la técnica de marinado.

101  
28



Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS  
COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y  
ACONDICIONADORES**

REGLAMENTACIÓN	FECHA	NOMBRE DE LA REGLAMENTACIÓN
Resolución 5109	29 de Diciembre de 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 333	10 de Febrero de 2011	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Aplica para productos importados que cuenten con tabla nutricional
Decreto 1500	4 de mayo de 2007	Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

**Nota:** De acuerdo a la resolución 562 de 2016 la carne producto de caza, deberá cumplir el rotulado y, adicionalmente, ser identificada como carne producto de caza.

## DESARROLLO DEL LINEAMIENTO

El presente lineamiento aplica para las condiciones de rotulado y/o etiquetado que deben cumplir la carne y productos cárnicos comestibles empacados (producto nacional e importado) destinados para consumo humano, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, así como los requisitos que establece el artículo 42 del decreto 1500 de 2007. A continuación, se relacionan los requisitos de rotulado o etiquetado que deben tener en cuenta las plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores:

**Nota:** Las plantas que deseen realizar procesos de exportación deberán atender también los requisitos del país de destino para el rotulado y/o etiquetado del producto.



Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES**

**INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO**  
*(Artículo 42, Decreto 1500 de 2007)*

De acuerdo a lo establecido en el **Capítulo VIII del Decreto 1500 de 2007**, para realizar las actividades de empaque y etiquetado, se deberán tener en cuenta los siguientes requisitos:

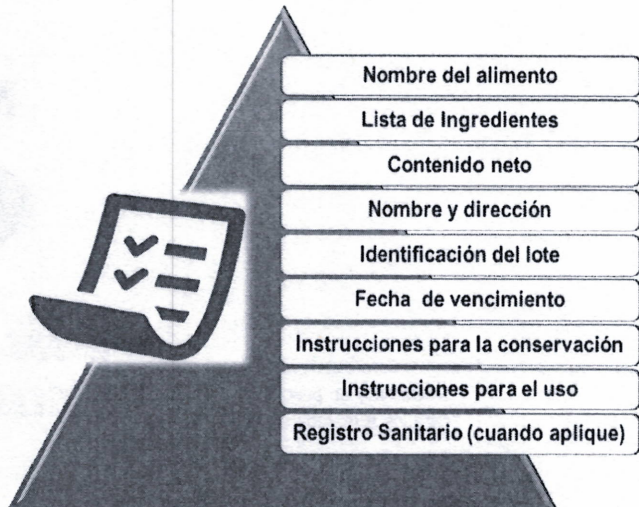
La etiqueta del producto deberá contener como mínimo:

- Fecha de beneficio
- Fecha de empaque
- Fecha de vencimiento
- Nombre del corte de acuerdo a la especie.
- Condiciones de conservación
- Declaración de aditivos, especias, conservantes
- Información que permita la trazabilidad

**Fecha de Beneficio:** Las plantas de desposte, desprese o acondicionadores que cuenten con producto de diferente fecha de beneficio en el mismo lote, deberán declarar en el rotulo la fecha de beneficio más antigua del lote y mantener la trazabilidad de todos los productos.

**INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO**  
*(Artículo 5, Resolución 5109 de 2005)*

De acuerdo al alimento, en el rótulo o etiqueta de los productos envasados o empacados se deberá declarar la siguiente información:

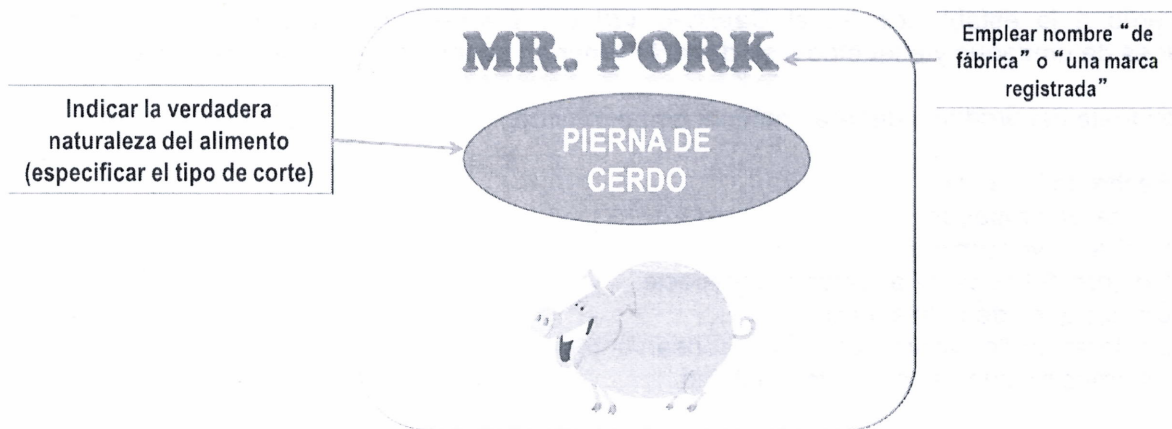




Comunicado Nro. 4200-1357-19

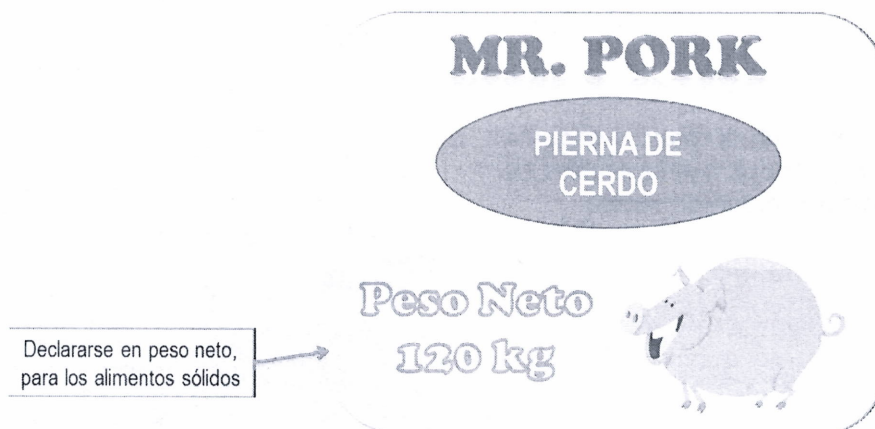
**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES**

1. **Nombre del alimento:** Debe ir en la cara principal de exhibición del rótulo o etiqueta, junto al nombre del alimento, en forma legible a visión normal.



Ej.: Milanesa de res, Milanesa de cerdo, Pierna de pollo. Para producto marinado o adobado deberá contener la leyenda "marinada" o "adobaba".

2. **Contenido neto:** deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).





Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES**

**La declaración del contenido neto en productos que presentan mermas de peso, como el pollo en canal y sus partes, se deberá efectuar durante la venta realizando su pesaje frente al consumidor final.**

**3. Nombre y dirección:** Indicar el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento.

Para alimentos fabricados en empresas o fábricas que demuestren tener **más de una sede**, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal).

Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros deberá aparecer la siguiente leyenda: "FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURIDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)".

Se aceptan expresiones: fabricado por, elaborado por, producido por, manufacturado por, hecho por u otras similares, para declarar el nombre del fabricante.

Nombre o razón social precedido por la expresión "FABRICADO o ENVASADO POR".



**4. Identificación del lote:** Debe ir grabado o marcado de forma visible, legible e indeleble.



Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES**

Deberá ir acompañado de La palabra "Lote" o la letra "L"

LOTE: 041215



El lote deberá contener la información suficiente que permita la identificación del producto durante la trazabilidad en la cadena productiva.

Es importante aclarar que el lote y la fecha de vencimiento pueden ir en el rotulo, pero no puede ir en un adhesivo adicional.

La fecha de vencimiento podrá ser marcada como el lote, siempre y cuando se cumpla con los parámetros definidos en la resolución 5109 de 2005.

**5. Fecha de vencimiento:** Esta debe ir grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble

No se permite su declaración mediante el uso de un adhesivo o sticker

Indicar en orden estricto y secuencial:  
**Día, mes y año**

**Día:** escrito con números y no con letras,

**Mes:** con las tres primeras letras o en forma numérica

**Año:** indicado con sus dos últimos dígitos

Deberá declararse con las palabras o abreviaturas:

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

LOTE: 041215  
VENCE: 13/12/15





Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES**

6. **Instrucciones para la conservación:** se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende su vida útil (cada establecimiento debe contar con los soportes de las pruebas de estabilidad correspondientes).



El rotulado del producto deberá dar claridad sobre su método de conservación: refrigerado o congelado, no se podrá expresar las dos opciones.

7. **Instrucciones para el uso:** La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo Ejemplo: cocinar, asar, freír, hornear.

**INFORMACIÓN ADICIONAL QUE DEBE CONTENER EL ROTULO O ETIQUETA**  
(Artículo 5, Resolución 5109 de 2005, Resolución 402 de 2002)

**PRODUCTO CON PROCESOS TECNOLÓGICOS**

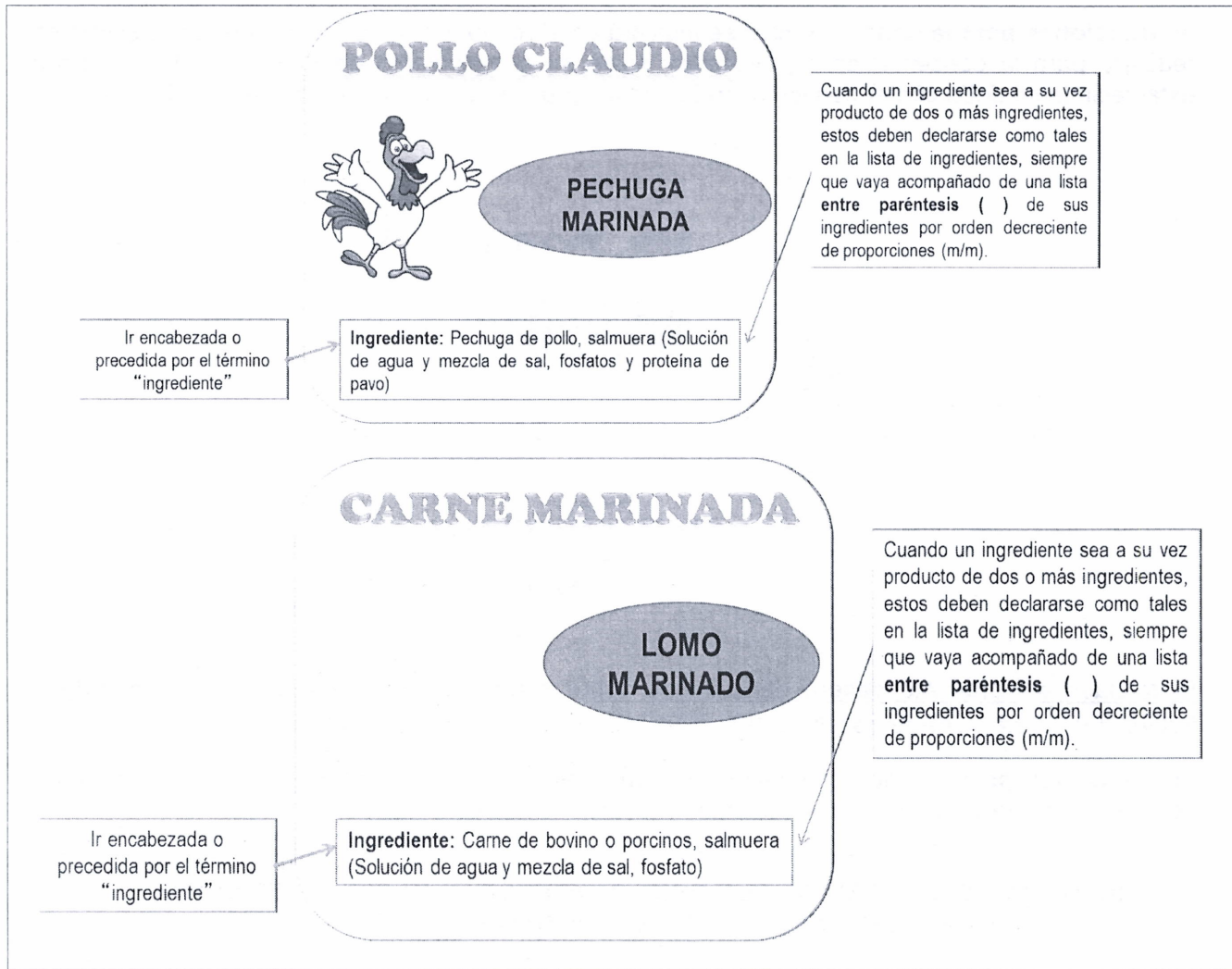
Todo producto marinado, adobado, apanado o con otro proceso tecnológico que conlleve a una transformación de la carne cruda deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. **Lista de ingredientes:** deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.



Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES**







Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES**

2. **Autorización de comercialización-Registro Sanitario:** Se debe cumplir a los requisitos establecidos en los artículos 37 y 38 de la resolución 2674 de 2013. Los productos importados deben cumplir este requisito.

3. El producto debe rotularse con la expresión "marinado" inmediatamente después del nombre del producto, por ejemplo, pollo marinado, pernils marinados, en la cara frontal de exhibición del producto.



4. Debe declararse en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto, conjuntamente con el término que describa en forma exacta el método de adición.

**"POLLO MARINADO: PRODUCTO INYECTADO CON 10% DE UNA SOLUCIÓN DE AGUA, PROTEINA VEGETAL (LIGANTE), SAL Y POLIFOSFATOS PARA RETENER HUMEDAD, MEJORAR JUGOSIDAD Y TEXTURA"**

**"POLLO MARINADO: ESTE PRODUCTO CONTIENE 10% DE UNA SOLUCIÓN DE AGUA, FOSFATOS Y SAL PARA RETENER HUMEDAD, MEJORAR JUGOSIDAD Y TEXTURA. EL MÉTODO DE ADICIÓN FUE EL DE INYECCIÓN"**

Estas leyendas deberán estar impresas directamente en el empaque o rótulo del producto.

La información del rótulo debe coincidir con la autorizada en el Registro Sanitario. Es obligación del fabricante notificar previamente los cambios en el mismo.

5. Se prohíbe la utilización de adhesivos para la impresión de las leyendas adicionales para la rotulación de productos de aves marinadas.



La salud es de todos

Minsalud

Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES**



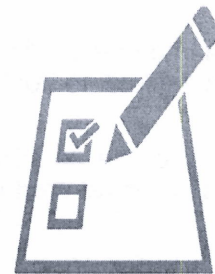
**PROHIBICIONES EN EL ROTULADO Y/O ETIQUETADO (Artículo 4, Resolución 5109 de 2005)**

El rotulo o etiqueta no deberá describir o presentar el producto envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto. Ej. Producto que contiene aditivos como producto fresco. Describir que es carne de bovinos cuando es porcina.

**IMAGEN**

En el rotulo o etiqueta no deberán emplearse palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.

El rotulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, salvo que obtenga ante el Invima, la correspondiente autorización. Los rótulos solo tienen que ser aprobados cuando están en contacto directo, por los riesgos que pueden describir las tintas que son utilizadas y el material de la etiqueta.



Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima  
**Oficina Principal:** Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá  
**Administrativo:** Cra 10 N° 64 - 60  
(1) 2948700  
[www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)





Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS  
COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y  
ACONDICIONADORES**

El establecimiento debe realizar la solicitud de aprobación de la mencionada etiqueta al Invima, teniendo en cuenta lo establecido en la **“Guía para la solicitud de autorización de incentivos promocionales y de rótulos o etiquetas para contacto con alimentos – ASS-RSA-GU060”**.

Si declaran en el rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.

**EMPAQUE A GRANEL EN BOLSATINA**

Los productos empacados en bolsatina deberán garantizar el cumplimiento de los siguientes ítems en su rotulo o etiqueta:

- Fecha de beneficio
- Fecha de empaque
- Fecha de vencimiento
- Nombre del corte.
- Nombre y dirección
- Identificación del lote
- Instrucciones para la conservación
- Instrucciones para el uso
- Registro Sanitario (cuando aplique)

El establecimiento debe garantizar la permanencia del rótulo o etiqueta en la bolsa.

**RÓTULO COMPLEMENTARIO**

Se permite el uso de rótulo complementario para las siguientes situaciones:

1. Describir condiciones de uso del producto o recomendaciones para su consumo, en aquellos productos que lo requieran.
2. Declarar la fecha de beneficio.
3. Cuando el contenido del rótulo o etiqueta original de la carne o productos cárnicos comestibles importados se encuentre en idioma extranjero, el producto debe contener un rótulo o etiqueta complementario con la información en español.
4. No se encuentra declarado un ingrediente valioso o de bajo contenido.

**Nota:** Para los productos importados se permite el rotulo complementario para declarar información que permita dar cumplimiento a la normatividad Colombiana. Es responsabilidad del importador



Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS  
COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y  
ACONDICIONADORES**

complementar la información, durante o después del proceso de nacionalización en bodegas inspeccionadas, con autorización del Invima.

**AGOTAMIENTO DE ETIQUETAS**

Acorde a lo establecido en la Resolución 2016028087 de 2016 "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos".

Aplica el agotamiento de etiquetas para los siguientes casos:

1. Para el nombre de producto enunciado siempre y cuando se trate de errores de forma que no contravenga la naturaleza del producto.
2. No enuncia el término "ingrediente" precediendo la lista de ingredientes.
3. No indica la función tecnológica de los aditivos alimentarios
4. La declaración del contenido neto no aparece en la cara principal de exhibición.
5. No se declara en las unidades del sistema métrico internacional (símbolo).
6. Error en la transcripción del nombre o razón social del fabricante, sin que se modifique en su totalidad el mismo.
7. Cambio de domicilio del establecimiento.
8. No aparece la expresión "Fabricado, envasado o re empacado por": Fabricante, envasador o re empacador para persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento.
9. El código del lote viene declarado precedida de la expresión "Lot".

**Nota:** El agotamiento de etiquetas no aplica para productos importados. Los ajustes requeridos deberán ser evaluados de acuerdo a la autorización de rotulado complementario en puertos.

**ACCIONES POR NO CUMPLIMIENTO DEL ROTULADO**

Cuando se evidencie un incumplimiento en el rotulado, que no afecte la inocuidad del producto y sea una causal para solicitar el agotamiento de etiqueta, el profesional del Invima deberá realizar acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, realizando el congelamiento de las etiquetas o material de empaque, para lo cual el establecimiento deberá realizar el trámite de solicitud. Una vez se cuente con la autorización de agotamiento se deberá proceder a realizar levantamiento de la Medida Sanitaria de Seguridad.

En el caso de que las condiciones de rotulado afecten inocuidad, no se pueda autorizar agotamiento de etiqueta, el profesional del Invima deberá proceder a aplicar la correspondiente Medida Sanitaria



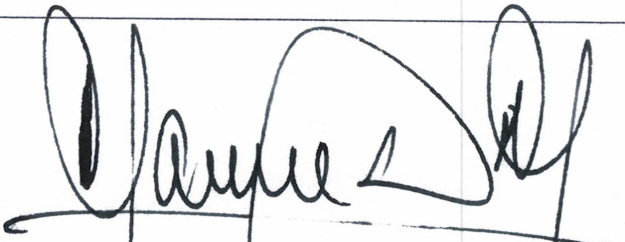
La salud  
es de todos

Minsalud

Comunicado Nro. 4200-1357-19

**GUIA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS  
COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y  
ACONDICIONADORES**

de Seguridad del material de empaque cuando el producto no este empaçado. Si el producto se encuentra empaçado se debe realizar un análisis de riesgos para la determinación de las condiciones para la aplicación del Medida sanitaria de Seguridad decomiso, en el caso que no aplique el rótulo complementario o agotamiento de etiqueta.



**CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME  
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Proyectó:** Luis Enrique Osuna A. Grupo Técnico de Carnes. Dirección de Alimentos y Bebidas. *LO*  
Ana Milena Espinosa S. Grupo Técnico de Carnes. Dirección de Alimentos y Bebidas *of*  
**Revisó:** Verónica del Castillo Manotas. Asesora. Dirección de Alimentos y Bebidas. *vd*

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima  
**Oficina Principal:** Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá  
**Administrativo:** Cra 10 N° 64 - 60  
(1) 2948700  
[www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)

**invima**  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

