

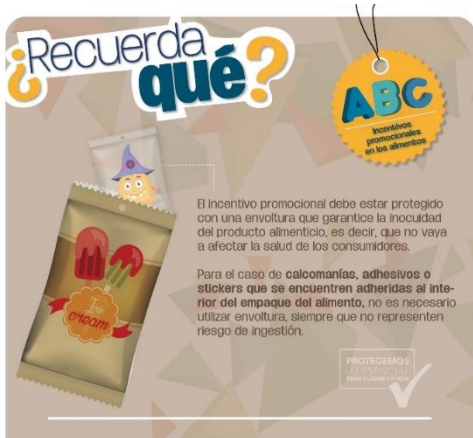
# Actualización Tarifas 2017-DAB Alimentos, bebidas y carnes

**Dr. Sergio Troncoso Rico**  
Director de Alimentos y Bebidas  
Invima

# Tarifa 4081-4

**Autorización de incentivos promocionales y de rótulos o etiquetas para contacto con alimentos**

# Incentivos y Etiquetas para contacto con alimentos



## Incentivo

## Etiqueta



**Resolución 1893 de 2001** “Por la cual establece el régimen sanitario para la utilización de **incentivos** en contacto directo con el alimento en los productos alimenticios y regula las correspondientes actividades de vigilancia y control.”

*Artículo 5. Los interesados en utilizar los **incentivos** de que trata la presente Resolución, deberán solicitar previamente a la comercialización del alimento con el incentivo, autorización ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos, INVIMA...*

**Resolución 5109 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.”

*Artículo 4º. Requisitos generales. **Los rótulos o etiquetas** de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:*

(...)

*3. El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, salvo que el fabricante, envasador, empacador o reempacador obtenga ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, la correspondiente autorización...*

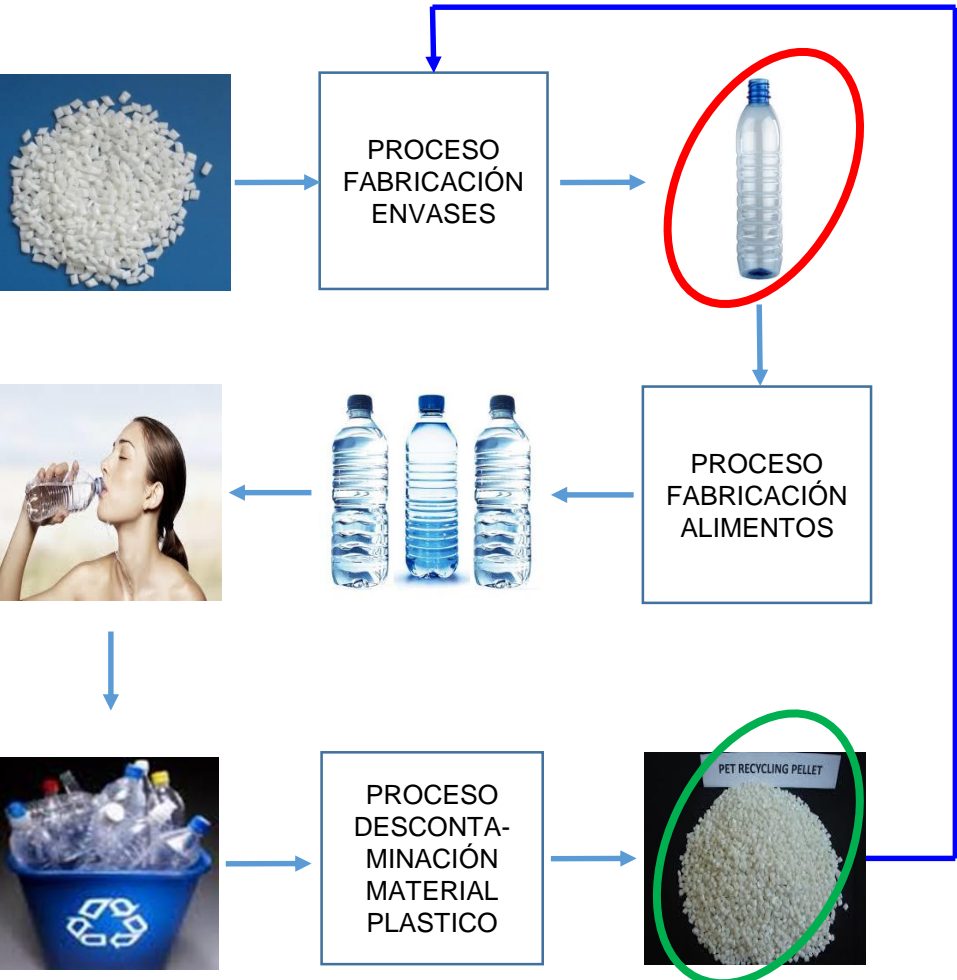
(...)

# Denominación del trámite

**Autorización de incentivos  
promocionales y de rótulos o  
etiquetas para contacto con  
alimentos**

## Artículos para contacto con alimentos y bebidas fabricados con materiales reciclados

**MOE:** Materiales, Objetos, Envases o Equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.



**Resolución 683 de 2012** “Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los MOE”

*Artículo 8. Las materias primas, sustancias, insumos y aditivos empleados en la fabricación de MOE, que no se encuentren en las listas positivas establecidas en el subnumeral 1.1 del artículo 13 del presente reglamento técnico y las nuevas combinaciones de los grupos de materiales y objetos que trata el artículo 4° del presente reglamento técnico y **materiales reciclados utilizados en la fabricación de MOE, serán autorizadas por el Invima, de conformidad con el procedimiento que establezca esa entidad.***

**Resolución 4143 de 2012** “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los MOE plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”

*Artículo 13. Prohibición del reciclado de material plástico posindustrial o de descarte industrial y posconsumo*

*“Parágrafo 2°. Se permite el uso de materiales plásticos reciclados, siempre y cuando, se cumpla con los siguientes requisitos:*

(...)

*2. El MOE mono o multicapa se fabrique con materiales reciclados, que se sometan previamente a un proceso de descontaminación o ultra limpieza validado, que cuente con autorizaciones especiales de uso, y que asegure que el material recuperado sea de grado alimentario. **La autoridad sanitaria competente verificará estos requisitos y en cada caso particular emitirá la autorización del material reciclado y de los MOE con el fabricados.***



# Tarifa 4081-3

**Autorización de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, fabricados con materiales reciclados**

# Guías

**Se dispone de una guía para estos trámites en la página web del Instituto:**

Inspección Vigilancia y Control / Dirección de Alimentos y Bebidas / Actividades de IVC/ o [aquí](#)

- Guía para la solicitud de autorización de incentivos promocionales y de rótulos o etiquetas para contacto con alimentos (ass-rsa-gu060)
- Guía para la solicitud de autorización de autorización de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, fabricados con materiales reciclados (nueva)

# Documentación requerida para las solicitudes

1. Copia al carbón del recibo de pago o soporte de pago electrónico, con el código y la tarifa correspondiente al trámite
2. Certificado de Existencia y Representación Legal (persona jurídica) o Registro Mercantil (Persona natural), con vigencia no mayor a tres (3) meses
3. Solicitud con datos de identificación del fabricante del alimento, incentivo, rotulo o etiqueta, artículo fabricado con material reciclado (Nombre o razón Social, Dirección, correo electrónico, pagina web, Nombre e identificación del Rep. Legal, Poder legal)
4. Número de la autorización sanitaria (RS, PS, NS) y denominación del alimento
5. Descripción de los materiales usados y de la conformación de la estructura del incentivo, rótulo o etiqueta, artículo fabricado con material reciclado
6. Declaración del fabricante del producto, indicando: Uso de sustancias incluidas en listas positivas, No uso de sustancias y materiales prohibidos, no uso de materiales reciclados no autorizados por el Invima, condiciones de uso, sistema de trazabilidad
7. Certificaciones o Declaraciones de inocuidad de los productos y sus materias primas y de cumplimiento de la reglamentación colombiana, expedidas por los fabricantes
8. Informes de análisis de laboratorio de pruebas de migración global y específica, composición y pureza, contenido de metales pesados
9. Muestras de los productos. Envases o artes de los envases con el rotulado en el caso de los incentivos promocionales, para verificar la leyenda obligatoria de prevención sobre la presencia y manejo del incentivo.



# Tarifa 4100

**Certificación de implementación y funcionamiento del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores bajo Decreto 1500 de 2007.**

# ¿A quién le aplica el trámite?

1. Plantas de beneficio y desposte de bovinos, bufalinos y porcinos categoría nacional y que deseen exportar.
2. Plantas de beneficio y desprese de aves nacional.
3. Establecimientos acondicionadores: Efectúan una o varias operaciones relacionadas con corte, fraccionamiento, lavado o actividades similares realizadas a la carne y productos cárnicos comestibles.

# Documentación a presentar en la OAC

1. Formato de solicitud de trámites (visitas, certificaciones y certificados)  
Código ASS-AYC-FM033.
2. Solicitud por escrito del interesado del trámite. (Especificando los productos y/o líneas de producción)
3. Pago correspondiente, en código tarifario 4100
4. Certificado de Cámara de comercio del establecimiento.

Nota: Debe disponer de la Autorización Sanitaria otorgada bajo decreto 1500 de 2007. (Acto administrativo Invima)

# Resultado del trámite

El Invima expedirá certificación al establecimiento, donde conste la implementación y funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, HACCP. (Describiendo los productos o líneas de producción autorizadas).

# Vigencia de certificación

La certificación otorgada por el Invima tendrá una vigencia de dos años a partir de la fecha de su expedición.