



CIRCULAR
4000-0177-23

Para: Representantes de plantas de beneficio animal, desposte, desprese, acondicionamiento e importadores de carne de las especies de abasto público autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Funcionarios de los Grupos de Trabajo Territorial - Invima

De: Grupo Técnico de Carnes y Productos Cárnicos Comestibles de la Dirección de Alimentos y Bebidas - Invima

Asunto: Aclaraciones sobre la aplicación de los requisitos de la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 para carne cruda empacada.

1. ANTECEDENTES

El Ministerio de Salud y Protección Social emitió la Resolución 810 de 2021 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano"* modificada por la Resolución 2492 de 2022 *"Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"* y la Resolución 254 de 2023, *"Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021"* las cuales incluyen dentro de su alcance, los requisitos de rotulado de la carne cruda empacada, adicionada con ingredientes, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, como se describe a continuación:

"Artículo 2. Campo de aplicación. Las disposiciones establecidas en la presente resolución aplican a todos los alimentos para consumo humano envasados y productos alimenticios procesados y ultraprocesados envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional.

(...)

Parágrafo 1. La carne cruda envásada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio y, si este supera el límite establecido en el artículo 32 del presente acto administrativo, deberá etiquetar el sello frontal de advertencia de sodio. La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique.

Parágrafo 2. Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase."

Por esta razón, las plantas de beneficio animal, desposte, desprese, acondicionadores e importadores cuya carne cruda sea adicionada con ingredientes, condimentos o aditivos que contienen sal o sodio, como por ejemplo: carne marinada o adobada, deben dar cumplimiento a los requisitos definidos en la citadas resoluciones a partir del 14 de junio de 2023¹, además de las disposiciones ya definidas en la Resolución 402 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Decreto 1500 de 2007 y el trámite respectivo para el registro sanitario, acorde a la Resolución 2674 de 2013.

¹ De acuerdo con la Circular N° DG 1000-002-23 emitida por el Invima el 7 de febrero de 2023



Nota: Las aclaraciones presentadas en este documento son una guía para facilitar la implementación y cumplimiento de la Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones.

Los establecimientos son responsables de evaluar la normatividad y realizar las declaraciones correspondientes a sus productos, garantizando el cumplimiento de las disposiciones establecidas en dicha legislación.

2. DEFINICIONES

Para la aplicación del presente comunicado, se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

Alimentos mínimamente procesados: alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos, sin procesar o mínimamente procesados, y que pueden ser adicionados con vitaminas y minerales para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública. Estos alimentos no pueden ser adicionados con sal/sodio, grasas o azúcares o aditivos que los contengan, incluyen, pero no se limitan a: frutas frescas partidas, secas, refrigeradas o congeladas; verduras, granos y leguminosas, secas, refrigeradas o congeladas; nueces; productos cárnicos comestibles, refrigerados o congelados, productos de la pesca, refrigerados o congelados; huevos y leche. (Res 2492 de 2022).

Alimentos sin procesar: alimentos obtenidos directamente de plantas o animales que no son sometidos a ninguna modificación física o química desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria o consumo. También pueden nombrarse como alimentos frescos o naturales. (Res 2492 de 2022).

Área total disponible de impresión: área total de la etiqueta menos los selles posteriores. (Res 2492 de 2022).

Declaración de nutrientes: relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento (Res 2492 de 2022).

Declaración de propiedades nutricionales: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, incluyendo, pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra dietaria, así como, su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales: la mención de sustancias en la lista de ingredientes, ni el nombre o marca del alimento envasado o la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional o la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en el rótulo o etiqueta. (Res 2492 de 2022).

Envasados con peso variable: envasados en los cuales el contenido es medido, empacado, rotulado individualmente y cada empaque tiene un peso y/o volumen diferente. (Res 2492 de 2022).

Medida casera: son utensilios o formas comúnmente utilizados por el consumidor para medir alimentos, incluyendo, pero no limitándose a: taza, vaso, rebanada, unidad, cucharada, cucharadita. (Res 2492 de 2022).

Nutriente: cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que 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 (Res 2492 de 2022).



Porción: es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o por niños mayores de 6 meses y menores de 4 años, que debe declararse en la etiqueta y se expresa usando medidas caseras comunes apropiadas para ese alimento (Res 2492 de 2022).

Productos alimenticios procesados: productos alimenticios elaborados con procesos tecnológicos, sometidos a procesos de transformación se les puede añadir dos o más ingredientes como sal, azúcar, grasas u otros. Tienen de dos o más ingredientes o aditivos y más del 50% de los ingredientes son alimentos sin procesar o mínimamente procesados. (Res 2492 de 2022).

Productos alimenticios ultraprocesados: productos alimenticios elaborados con procesos tecnológicos, sometidos a procesos de transformación a los cuales se les añade sal, azúcar, grasas u otros ingredientes. Tienen más de 5 ingredientes y/o aditivos y menos del 50% de los ingredientes son alimentos sin procesar o mínimamente procesados. Dentro de sus ingredientes se incluyen, pero no se limitan a: caseína, suero de leche, hidrolizado de proteína, proteínas aisladas de soja, aceites hidrogenados, parcialmente hidrogenados o interesterificados, almidones modificados. (Res 2492 de 2022).

Rotulado o 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 (Res 2492 de 2022).

Rotulado o etiquetado frontal de advertencia: sistema de información situado en la cara principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y sencilla, cuando un producto envasado presenta contenidos excesivos de nutrientes de interés en salud pública (azúcares, grasa saturada, grasa trans, sodio) y la presencia de edulcorantes (Res 2492 de 2022).

3. DESARROLLO

3.1. Categorización de la carne cruda empacada

Según las definiciones establecidas en el reglamento técnico, los productos provenientes de plantas de beneficio animal, desposte, desprese, acondicionamiento e importadores, se categorizan de la siguiente manera:

Carne fresca y carne congelada = Alimentos mínimamente procesados.

Carne cruda marinada y carne cruda adobada = Productos alimenticios procesados.

El establecimiento deberá identificar la categorización de sus productos para así aplicar la Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones.

3.2. Rotulado para carne cruda con adición de ingredientes, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio

3.2.1. Tabla de información nutricional

Toda la carne cruda empacada a la que le hayan sido adicionados ingredientes, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, deben incluir obligatoriamente, dentro de su rotulado la tabla de información nutricional de acuerdo con lo establecido en el parágrafo del numeral 30.1, del artículo 30 de la Resolución 810 el cual describe:



"Parágrafo. Para el caso de carne cruda a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio, la declaración de contenido de sodio deberá realizarse de la siguiente manera:

FIGURA 2 Formato para carnes crudas con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio"

Información Nutricional		
<i>Tamaño de porción: 1 unidad (40 g)</i>		
<i>Número de porciones por envase: Aprox. 2</i>		
Sodio (mg)	<i>Por 100 g</i>	<i>Por porción</i>
	560	224

De acuerdo con lo descrito en el artículo 1 de la Resolución 2492 de 2022, que modifica el artículo 2 de la Resolución 810 de 2021, en su parágrafo 2 exceptúa la inclusión del "Número de porciones por envase" para los productos de peso variable, la tabla de información nutricional para este tipo de productos podrá declararse de la siguiente forma:

Información Nutricional		
<i>Tamaño de porción: 1 unidad (40 g)</i>		
Sodio (mg)	<i>Por 100 g</i>	<i>Por porción</i>
	560	224

Como se observa, la declaración del sodio debe realizarse por 100 g del producto empacado y por porción. Adicionalmente, la tabla de información nutricional debe dar cumplimiento a los requisitos generales del artículo 27, requisitos específicos del artículo 28 de la Resolución 810 de 2021 y demás que sean aplicables.

Es importante aclarar que, para los alimentos que no tengan un tamaño de porción específica en la resolución, el fabricante debe establecer el tamaño de esta, de acuerdo con la definición de porción incluida en el presente comunicado y las resoluciones reglamentarias, al igual que la medida casera. Para esto, se deberán tener en cuenta las consideraciones descritas en el artículo 12 (cuando aplique).

Debido a que la carne cruda es un producto que presenta peso variable, la medida casera del tamaño de la porción deberá ser definido según la presa, posta, filete, corte, etc. a empacar. A continuación, se presentan algunos ejemplos ilustrativos, los cuales no son de obligatorio cumplimiento:

Producto: pollo entero
Medida Casera: 1 trozo de pollo

Producto: pierna Pernil
Medida Casera: 1 pierna pernil - 1 unidad mediana

Producto: Cadera (en posta)
Medida Casera: 1/8 de libra – 1 trozo

Producto: Carne de Cerdo Porcionada
Medida Casera: 1 unidad

Para definir las medidas caseras y los tamaños de porción se podrá utilizar como referencia las "Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años".



Los valores de sodio que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras o valores de una muestra que sean representativa del producto para una misma referencia. Los métodos analíticos para determinar el contenido de sodio deben cumplir con los requisitos particulares para su uso específico y las metodologías deberán estar avaladas por organismos internacionales, regionales o nacionales. Estos valores también podrán ser tomados de:

- La Tabla de Composición de Alimentos Colombianos de ICBF,
- Publicaciones internacionales,
- Las especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto.

Esta información debe estar soportada y a disposición de la autoridad sanitaria. También deberá ser actualizada cuando haya alguna modificación en la formulación. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados (numeral 10.5 y 10.6 del artículo 10 de la Resolución 810 de 2021).

Nota: Para los productos adobados que incluyan dentro de sus ingredientes nutrientes diferentes al sodio, como por ejemplo: azúcares, se deberá declarar la tabla de información nutricional completa (incluyendo todos los nutrientes) y los sellos de advertencia que le apliquen.

3.2.2. Etiquetado frontal de advertencia para sodio

Adicional a la tabla de información nutricional, el rotulado de la carne cruda empacada a la que se le haya adicionado sal o sodio, podrá incluir el sello frontal de advertencia si su contenido supera el valor establecido en la siguiente tabla:

Límite de contenido sodio para la inclusión del sello de advertencia

Nutriente	Sólidos (100 g)
Sodio (mg)	≥ 300

Fuente: Tabla No. 17, artículo 5 Resolución 2492 de 2022

Las especificaciones para el sello frontal de advertencia se encuentran establecidas en el artículo 32 de la Resolución 810 de 2021, modificado por el artículo 5 de la Resolución 2492 de 2022 y por la Resolución 254 de 2023, cuyo diseño se presenta en la siguiente imagen:



La información que soporte la declaración o no de los sellos de advertencia en el rotulado deberá encontrarse a disposición de la autoridad sanitaria para su verificación. Es importante resaltar que no se puede utilizar otro formato de etiquetado frontal, ni tipo de forma de sello de advertencia, ni cambiar el texto, tipo de letra, diagrama o dibujo.

Estos sellos podrán ser incluidos en la etiqueta mediante adhesivos siempre y cuando cumplan con todos los requerimientos del artículo 32 de la Resolución 810 de 2021 modificado por la Resolución 2492 de 22



y la Resolución 254 de 2023, en lo que respecta a la forma, dimensiones, ubicación y proporciones, garantizando que no se desprenda del producto por la manipulación durante su tiempo de vida útil.

Nota: Los productos adobados que incluyan dentro de sus ingredientes nutrientes diferentes al sodio, como por ejemplo: azúcares, deberá declarar la tabla de información nutricional completa y los sellos de advertencia que le apliquen.

3.3. Declaraciones de propiedades nutricionales

Todo tipo de declaración de propiedad nutricional que se incluya dentro del rotulado deberá dar cumplimiento a los requisitos definidos en el capítulo IV de la Resolución 810 de 2021. Dichas declaraciones podrán realizarse por el contenido de nutrientes, por comparación de nutrientes o por no adición.

Estos descriptores nutricionales deben estar respaldados únicamente con valores obtenidos mediante pruebas analíticas, información que debe estar a disposición de la autoridad sanitaria para su verificación (numeral 10.5 artículo 10 Resolución 810 de 2021). Adicionalmente, se deberá incluir la tabla de información nutricional en el rotulado.

Antes de realizar una declaración de propiedad nutricional verifique que el producto cumpla con las condiciones específicas para cada descriptor, como por ejemplo los descriptores de Magro y Extramagro aplicables únicamente a carnes y pescados que se muestran a continuación (numerales 19.6 y 19.7 del artículo 19 de la Resolución 810 de 2021):

Magro: el producto debe contener menos de 10 g de grasa total, menos de 4.5 g de grasa saturada y menos de 95 mg de colesterol por porción declarada en la etiqueta.

Extramagro: el producto debe contener, máximo 5 g de grasa total, 2 g de grasa saturada y 95 mg de colesterol por porción declarada en la etiqueta.

El término "Light" únicamente podrá usarse en productos reducidos en calorías.

Nota: Si el rotulado incluye uno o más sellos de advertencia, no se podrán realizar declaraciones de propiedades nutricionales para ningún componente relacionadas con el "contenido", "comparativas" o de "no adición" (artículo 3 de la Resolución 2492 de 2022).

3.4. Otras consideraciones

Las autorizaciones para agotamiento de existencias de etiquetas se gestionarán de conformidad a los lineamientos de la Circular N° DG 1000-002-23 emitida por el Instituto el 7 de febrero de 2023.

Para los productos que contengan una sola etiqueta como área disponible de impresión, dicha etiqueta deberá contener la información del rotulado general (res 5109 de 2005), el rotulado nutricional y el rotulado de advertencia, si aplica bajo los parámetros de la Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones.

Los productos excluidos en el artículo 1 de la Resolución 2492 de 2022 que deseen incluir información nutricional dentro de su rotulado, deben cumplir con la totalidad de las exigencias definidas en la Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones.

Se exceptúan de la aplicación del rotulado nutricional y de advertencia aquellos productos cuyo método de comercialización sea a granel, es decir, aquellos que son exhibidos sin empaque y que son reempacados y pesados al momento de la compra.

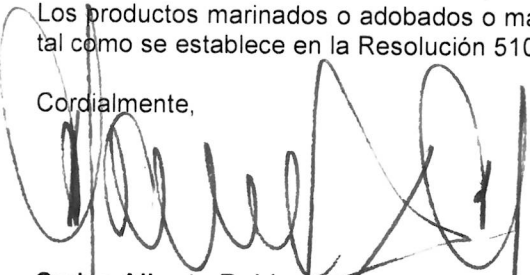
OK



Si durante el periodo de transición los establecimientos deciden implementar en su rotulado los requisitos de la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022, deberán dar cumplimiento a la totalidad de las exigencias, lo cual será verificado por la autoridad competente.

Los productos marinados o adobados o marinados y adobados deberán declarar la lista de ingredientes tal como se establece en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad aplicable.

Cordialmente,


Carlos Alberto Robles Cocuyame
Director de Alimentos y Bebidas

Elaborado: Claudia Patricia Foreiro N. y Ana Milena Espinosa S./ Grupo Técnico de Carnes

Revisó: Luis Enrique Osuna A.

Revisó: Veronica del Castillo Manotas 

