



La salud
es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001125 De 30 de Julio de 2019

La Coordinadora de la Secretaria Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

AUTO DE INICIO Y TRASLADO	2019008398
PROCESO SANCIONATORIO	201603288
EN CONTRA DE:	JORGE LEONARDO RIOS ARIAS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	18 DE JULIO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **02 AGO 2019**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del RETIRO del presente aviso.

Contra el Auto No. 2019008398 NO procede recurso alguno.

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora Grupo Sancionatorio de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

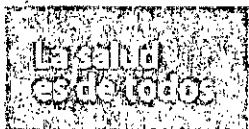
ANEXO: Se adjunta a este aviso en (6) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019008398 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603288.

CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA el, _____ siendo las 5 PM,

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora Grupo Sancionatorio de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: LDFM
Grupo PBA



AUTO No. 2019008398

(18 de Julio de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603288"

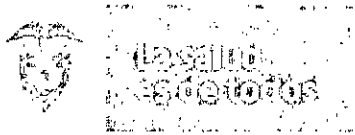
La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA–, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de Octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, propietario del establecimiento PRODUCTOS CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE, teniendo en cuenta los siguientes antecedentes:

ANTECEDENTES

1. El día 19 de octubre de 2016, mediante oficio N° 706-1882-16 radicado con el número 16110644, la Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE, propiedad del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592 (Folio 1)
2. A folios 3 a 8 del expediente se encuentra acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 11 de octubre de 2016, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE propiedad del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, emitiéndose como concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES.
3. Adicionalmente se realizó evaluación de rotulado general de alimentos al producto "TOCINETA AHUMADA MARCA CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE presentación de 450 g envase de poliamida nylon polietileno", (folios 9 y 10), en el cual se hicieron las siguientes observaciones:

(...)"

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	OBSERVACIONES
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasia", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	<i>Aunque denomina el producto tocineta ahumada, no especifica que el producto es marinado, falta la especie de cerdo o porcina y que el producto esta crudo</i>
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	<i>No tiene fichas técnicas ni órdenes de producción que permitan verificar la lista de ingredientes, usa como ingredientes papada de cerdo y lo denomina piezas de cerdo tocino, no especifica cual es el conservante, no tiene la función tecnológica del nitrito No especifica los colorantes</i>
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	<i>No especifica fabricado por "cárnicos rimar del norte y la dirección de ubicación de la planta.</i>



AUTO No. 2019008398
(18 de Julio de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603288"

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	OBSERVACIONES
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	Usa la abreviatura LT y la autorizada es LOTE o L.
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	Aunque presenta el dato de la fecha de vence no tiene la palabra vence o su abreviatura Ven.
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	No especifica cual es el conservante, no tiene la función tecnológica del nitrito, no especifica los colorantes ni los saborizantes.
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	Usa colorantes pero no es posible establecer si usa tartrazina, tampoco declara que el producto contiene esta sustancia.
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	El nombre no esta de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2162 de 1983

(...)"

4. A folios 11 y 12 del expediente obra acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 11 de octubre de 2016, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE propiedad del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, donde se aplicó medida sanitaria consistente en DESTRUCCIÓN DE 207.5 Kg DE PRODUCTO CON ETIQUETAS DONDE SE USA EL REGISTRO SANITARIO DE OTRA EMPRESA, con base en la siguiente situación encontrada:

(...)



AUTO No. 2019008398

(18 de Julio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603288"**

"SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Se realiza visita de inspección al establecimiento y se emite concepto favorable con observaciones para realizar las actividades de fraccionamiento de queso y producción de papada de cerdo marinada cruda (tocineta de cerdo); respecto al fraccionamiento de queso se encuentra que el mismo está envasado usando etiquetas con registro sanitario RSAN0216008 cuyo titular y fabricante es FABRICA DE QUESOS Y LÁCTEOS LA CAROLINA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE LUCIA ESPERANZA CANCHALA CASTRO del municipio de quachucal Nariño; adicionalmente precisa que el producto es empacado por alimentos villa Gabriel, dato que no corresponde al actual; ni el propietario ni el establecimiento objeto de visita figuran como titulares o envasadores en este registro sanitario. Por lo cual se procede a la destrucción del producto que se encontró así rotulado por contravención del artículo 37 de la resolución 2674 de 2013 y numeral 5.8 del resolución 5109 de 2005), se precisa que no se encontraron etiquetas adicionales en el establecimiento.

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	COSTO
Queso tipo mozzarella RSAN0216008	Paquete por 450 g	420 paq = 189 Kg	\$ 1.260.000
Queso tipo mozzarella RSAN0216008 se anexa etiqueta	Paquete por 250 g	74 Paq = 18, 5 Kg	\$ 148.000
TOTAL		207,5 Kg	\$ 1.408.000

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 09 de 1979, Decreto 2078 de 2012 en su Artículo 24, Resolución 2674 de 2013, Resolución N° 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de inspección, vigilancia y control realizada por los profesionales de este instituto en el establecimiento del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, propietario del establecimiento PRODUCTOS CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en la Resolución 2674 de 2013:

"(...)

Artículo 1º. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.



INSTITUTO
NACIONAL DE VIGILANCIA
DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS

AUTO No. 2019008398
(18 de Julio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603288"**

Artículo 2°. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos,

b) Al personal manipulador de alimentos,

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

Artículo 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;

c) **No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;**

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

(...)

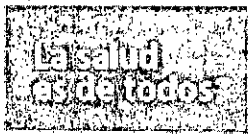
AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

(...)

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

(...)

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen,



AUTO No. 2019008398

(18 de Julio de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603288"

envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

(...)

Artículo 4°. Clasificación de alimentos para consumo humano. El Invima, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, para lo cual tendrá en cuenta las definiciones de riesgo en salud pública para los alimentos, previstos en este acto.

Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.

(...)

Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

(...)

Artículo 47. Responsabilidad. El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.

(...)"

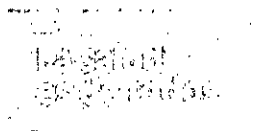
De la misma forma, la Resolución 3168 de 2015 establece:

"Artículo 1. Modifíquese el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, el cual quedará así:

"Artículo 37. Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria — NSA, Permiso Sanitario — PSA o Registro Sanitario — RSA, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA— quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o PSA, para su vigilancia y control sanitario.

Los siguientes productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o PSA:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.



AUTO No. 2019008398

(18 de Julio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603288"**

4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Los trámites para la expedición de NSA, PSA y PSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores e importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso. Para dichos trámites, el INVIMA definirá los procedimientos correspondientes"

(...)

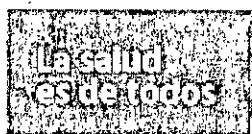
Por su parte la Resolución 2162 de 1983 dispone:

ARTICULO 37. Los productos procesados, cocidos, se clasifican así:

- a). *Salchicha:* Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, de diámetro máximo de 45 milímetros y sometido a tratamiento térmico ahumado o no.
- b). *Cabano:* Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a picado grueso e introducido en tripas autorizadas, de diámetro máximo de 22 milímetros sometido a tratamiento térmico y humedad relativa baja.
- c). *Salchicón:* Es el producto procesado, cocido, embutido elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas con un diámetro entre 45 y 80 milímetros, ahumado o no sometido a tratamiento térmico.
- d). *Mortadela:* Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, con diámetro superior a 80 milímetros, sometido a tratamiento térmico y ahumado o no.
- e). *Jamonada:* Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, con trozos de carne de cerdo, dispersos en una masa fina homogénea, introducido en tripas autorizadas, con diámetro superior a 80 milímetros, sometido a tratamiento y ahumado o no.
- f). *Morcilla o rellena:* Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado a base de sangre de animales de abasto, vísceras de cerdo picado, arroz, verdura, con o sin grasa y aditivos de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales comestibles y sometido a tratamiento térmico.
- g). *Pasta de hígado o paté de hígado:* Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con la mezcla de hígado, carne y grasa de animales de abasto previamente sometidos a cocción, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos, homogeneizado, embutido y sometido a tratamiento térmico.
- h). *Carne de diablo:* Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, en cuyo proceso la carne es sometida a cocción antes de su homogeneización y la mezcla a proceso térmico. Se caracteriza por su sabor picante.
- i). **Tocineta:** Producto procesado, cocido, no embutido, elaborado con el costillar deshuesado de animales de abasto, con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido, y sometido a tratamiento térmico. El producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada.

En cuanto a los requisitos de rotulado y etiquetado contenidos en la Resolución N° 5109 de 2005:

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



AUTO No. 2019008398

(18 de Julio de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603288"

1. La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equivocada o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto

Artículo 5º. *Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:*

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 *El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:*

5.2. Lista de ingredientes

5.2.3 *En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento,*

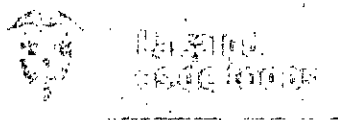
d) Cuando se trate de aditivos alimentarios de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación internacional:

- 1. Acentuador de sabor.*
- 2. Acidulante (ácido).*
- 3. Agente aglutinante.*
- 4. Antiaglutinante.*
- 5. Anticompactante.*
- 6. Antiespumante.*
- 7. Antioxidante.*
- 8. Aromatizante.*
- 9. Blanqueador.*
- 10. Colorante natural o artificial.*
- 11. Clarificante.*
- 12. Edulcorante natural o artificial.*
- 13. Emulsionante o Emulsificante.*
- 14. Enzimas.*
- 15. Espesante.*
- 16. Espumante.*
- 17. Estabilizante o Estabilizador.*
- 18. Gasificante.*
- 19. Gelificante.*
- 20. Humectante.*
- 21. Antihumectante.*
- 22. Incrementador del volumen o leudante.*
- 23. Propelente.*
- 24. Regulador de la acidez o alcalinizante.*
- 25. Sal emulsionante o sal emulsificante.*
- 26. Sustancia conservadora o conservante.*
- 27. Sustancia de retención del color.*
- 28. Sustancia para el tratamiento de las harinas.*
- 29. Sustancia para el glaseado.*
- 30. Secuestrante;*

5.4. Nombre y dirección

5.4.1. *Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO o ENVASADO POR"*

(...)



AUTO No. 2019008398
(18 de Julio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603288"**

5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

(...)

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.3 Si no está determinado de otra manera en la legislación sanitaria del producto, registrará el siguiente marcado de la fecha:

d) La fecha de vencimiento o fecha límite de utilización 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;

5.8 Registro Sanitario Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente

Así mismo, en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria se impondrá a los investigados, algunas de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979, artículo 577, el cual señala:

Artículo 577°.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10 000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

La Resolución 2674 de 2013, por su parte señala:

(...)

Artículo 52. Procedimiento Sancionatorio. Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

Para efectos procedimentales de la presente actuación La Ley 1437 de 2011 establece:

"(...)

Artículo 47. Procedimiento administrativo sancionatorio. Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único

Página 8



AUTO No. 2019008398

(18 de Julio de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603288"

se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

Parágrafo. *Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia.*

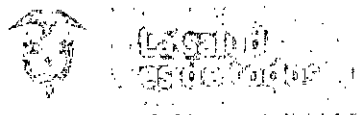
(...)"

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente se encuentra que el señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, propietario del establecimiento PRODUCTOS CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos al:

1. Envasar, etiquetar y/o rotular el producto: TOCINETA AHUMADA marca CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE presentación de 450 g envase de poliamida nylon polietileno, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo al acta de fecha 11 y 12 de octubre de 2016, según lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, especialmente por cuanto:

1. No especifica que el producto es marinado, falta la especie de cerdo o porcina y tampoco declara que el producto esta crudo. Contrariando lo establecido en el numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005, en concordancia con el artículo 37 literal i) del Decreto 2162 de 1983.
2. Usa como ingrediente papada de cerdo y lo denomina "piezas de cerdo tocino", no especifica cual es el conservante, No especifica los colorantes Contrariando lo establecido en el numeral 5.2.3 literal d) del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No especifica fabricado por "cárnicos rimar del norte y la dirección de ubicación de la planta; contrariando el artículo 5 numeral 5.4 de la resolución 5109 de 2005.
4. Se declara el lote con la expresión LT. Contrariando lo establecido en el numeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
5. Se declara la fecha de vencimiento pro no declara la palabra vence o su abreviatura Ven. Contrariando lo establecido en el numeral 5.6.3 literal d) del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
6. No especifica cual es el conservante, no tiene la función tecnológica del nitrito, no especifica los colorantes ni los saborizantes; incumpliendo el artículo 5 numeral 5.2.3 de la resolución 5109 de 2005.

Página 9



AUTO No. 2019008398
(18 de Julio de 2019)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603288”

7. Usa colorantes pero no es posible establecer si usa tartrazina, tampoco declara que el producto contiene esta sustancia; contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2.3 de la resolución 5109 de 2005.

8. El nombre no está de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2162 de 1983.

2. Envasar, fraccionar y rotular el producto: QUESO TIPO MOZZARELA POR 450 g y 250 g, con Registro Sanitario RSAN0216008, declarando como empacador a alimentos villa Gabriel; en el cual no figura como titular ni fabricante, constituyéndose en un “Alimento Fraudulento” conforme lo establece el artículo 3 definición de alimento fraudulento literal c), de la Resolución 2674 de 2013, Contrariando lo estipulado en el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por la Resolución 3168 de 2015 en concordancia con el numeral 1 del Artículo 4 y el numeral 5.8 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 .

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: Artículo 37 en concordancia con el artículo 3 literal d) definición de alimento fraudulento.

Resolución 3168 de 2015: Artículo 1.

Resolución 2162 de 1983: Artículo 37 literal i).

Resolución 5109 de 2005: Artículos: 4 numeral 1; 5 numerales 5.1.1, 5.2.3 literal d); 5.4; 5.5.1, 5.3.6 literal d) y 5.8.

En mérito de lo expuesto **LA DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA**, en uso de sus facultades legales.

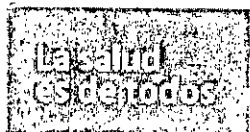
RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, propietario del establecimiento PRODUCTOS CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTICULO SEGUNDO.- Formular cargos contra del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, propietario del establecimiento PRODUCTOS CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria de alimentos, al:

1. Envasar, etiquetar y/o rotular el producto: TOCINETA AHUMADA marca CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE presentación de 450 g envase de poliamida nylon polietileno, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo al acta de fecha 11 y 12 de octubre de 2016, según lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, especialmente por cuanto:

1. No especifica que el producto es marinado, falta la especie de cerdo o porcina y tampoco declara que el producto esta crudo. Contrariando lo establecido en el numeral 5 1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005, en concordancia con el artículo 37 literal i) del Decreto 2162 de 1983.



AUTO No. 2019008398

(18 de Julio de 2019)

**"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos
proceso No. 201603288"**

2. Usa como ingrediente papada de cerdo y lo denomina "piezas de cerdo tocino", no especifica cual es el conservante, No especifica los colorantes Contrariando lo establecido en el numeral 5.2.3 literal d) del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No especifica fabricado por "cárnicos rimar del norte y la dirección de ubicación de la planta; contrariando el artículo 5 numeral 5.4 de la resolución 5109 de 2005.
4. Se declara el lote con la expresión LT. Contrariando lo establecido en el numeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
5. Se declara la fecha de vencimiento pro no declara la palabra vence o su abreviatura Ven. Contrariando lo establecido en el numeral 5.6.3 literal d) del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
6. No especifica cual es el conservante, no tiene la función tecnológica del nitrito, no especifica los colorantes ni los saborizantes; incumpliendo el artículo 5 numeral 5.2.3 de la resolución 5109 de 2005.
7. Usa colorantes pero no es posible establecer si usa tartrazina, tampoco declara que el producto contiene esta sustancia; contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2.3 de la resolución 5109 de 2005.
8. El nombre no está de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2162 de 1983.

2. Envasar, fraccionar y rotular el producto: QUESO TIPO MOZZARELA POR 450 g y 250 g, con Registro Sanitario RSAN0216008, declarando como emparador a alimentos villa Gabriel; en el cual no figura como titular ni fabricante, constituyéndose en un "Alimento Fraudulento" conforme lo establece el artículo 3 definición de alimento fraudulento literal c), de la Resolución 2674 de 2013, Contrariando lo estipulado en el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por la Resolución 3168 de 2015 en concordancia con el numeral 1 del Artículo 4 y el numeral 5.8 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 .

ARTICULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, y/o su apoderado, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente

ARTICULO CUARTO.- Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO.- Contra el presente auto no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P.
MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Magda Liliana Mozo.
Revisó: María Lina Peña Coneo.