

CIRCULAR NO. 4000-425-2024

**PARA:** IMPORTADORES DE CARNES Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES PARA CONSUMO HUMANO

**DE:** DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**ASUNTO:** Verificación de rotulado durante las actividades de inspección, vigilancia y control en sitios de control en primera barrera y emisión de guía de transporte de carne o documento equivalente por parte de Importadores de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles.

**FECHA:** Octubre 4 de 2024

### 1. Antecedentes

El Invima en ejercicio de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, establecidas en el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, realiza las siguientes precisiones frente a los requisitos de rotulado para las carnes importadas, así como la expedición de la guía de transporte y destino de la carne y productos cárnicos comestibles.

En la página web del Instituto, se encuentra publicado el Comunicado No. 4200-1357-19 que contiene la "GUÍA PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES". Esta guía especifica las condiciones de rotulado y/o etiquetado que deben cumplir la carne y productos cárnicos comestibles empacados, sean de origen nacional o **importado**, destinados para consumo humano.

Con base en lo anterior, se precisan los requisitos de rotulado que deben cumplir los productos para su ingreso al país en los diferentes Puertos, Aeropuertos o Pasos Fronterizos (PAPF):

### 2. Marco normativo

La Resolución 5109 de 2005 establece:

(...)

Artículo 3º. Definiciones...

"...**ALIMENTO ENVASADO:** Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

---

<sup>1</sup> <https://www.invima.gov.co/documents/20143/426809/guia-rotulado-o-etiquetado-de-carne.pdf>

... **ENVASE:** Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor....

...**FECHA LIMITE DE UTILIZACION:** "Fecha de vencimiento" - "Fecha límite de consumo recomendada" - "Fecha de caducidad", es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

...  
**ROTULADO O ETIQUETADO:** Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

La precitada Resolución 5109 de 2005, también establece:

(...)

**Artículo 13. Rotulado o etiquetado en idioma extranjero.** Cuando el contenido del rótulo o etiqueta original de los alimentos y materias primas de alimentos importados aparezca en idioma diferente al español, deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español la información exigida en la presente resolución. **Parágrafo.** Lo dispuesto en el presente artículo, podrá realizarse durante o después del proceso de nacionalización, en bodegas inspeccionadas, vigiladas y controladas por la autoridad sanitaria. Toda la información, deberá ser concordante con la establecida por el fabricante y/o estampada por el importador o comercializador.

(...)

La Constitución política de Colombia de 1991, establece:

(...)

**Artículo 10.** El castellano es el idioma oficial de Colombia. Las lenguas y dialectos de los grupos étnicos son también oficiales en sus territorios. La enseñanza que se imparta en las comunidades con tradiciones lingüísticas propias será bilingüe.

(...)

La ley 47 de 1993, establece:

(...)

**Artículo 42.** Idioma y lengua oficial en el Departamento Archipiélago. Son oficiales en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina el castellano y el inglés, comúnmente hablado por las comunidades nativas del archipiélago.

(...)

El artículo 424 de la Ley 9 de 1979, que dispone:

*(...) Art. 424 Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación, ni su refrigeración. (...)*

En este mismo sentido, el párrafo 3 del artículo 8 del Decreto 1500 de 2007 adicionado por el artículo 5 del Decreto 2270 de 2012, se dispuso:

*"Párrafo 3. La carne y los productos cárnicos comestibles una vez hayan sido congelados, no podrán ser descongelados para ser tratados como productos refrigerados, excepto cuando el proceso de descongelación se realice exclusivamente con fines de elaboración de derivados cárnicos"*

### 3. Lineamiento al momento de la inspección y certificación sanitaria

Teniendo en cuenta lo expuesto en antecedentes y marco normativo

- a) De acuerdo con lo establecido en el capítulo VIII del Decreto 1500 de 2007 y Resolución 5109 de 2005, la etiqueta del producto deberá lo siguiente:
1. Fecha de beneficio
  2. Fecha de empaque
  3. Fecha de vencimiento
  4. Nombre del corte de acuerdo con la especie.
  5. Condiciones de conservación (consérvese refrigerado o consérvese congelado)
  6. Listado de ingredientes que incluya la declaración de aditivos, especias, conservantes (cuando aplique, en orden decreciente.)
  7. Número del lote.
  8. Contenido neto en unidades del sistema métrico y de masa escurrida (cuando aplique).
  9. Numero de registro sanitario (cuando aplique).
  10. 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.
  11. Instrucciones para el uso.
- b) La carne y productos cárnicos comestibles que vengan del exterior deberán dar cumplimiento a la normatividad sanitaria nacional, es responsabilidad del importador asegurar que la información en el etiquetado o rotulado cumpla con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 5109 de 2005, para lo cual se permite un rótulo complementario para declarar la información listada anteriormente para dar cumplimiento a la normatividad Colombia, o para traducir al español la información del rótulo o etiqueta original en otro idioma. Únicamente para el Archipiélago de San Andrés se acepta idioma español o inglés.

- c) El rótulo complementario podrá ajustarse durante o después de la **certificación sanitaria** y en todo caso previo al uso o comercialización, el importador debe informar al Invima la fecha y lugar de realización del rotulado.
- d) La fecha de vencimiento- Fv debe ir grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble en cada envase, no se permite el uso de adhesivo o sticker para su declaración.
- e) La fecha de vencimiento no debe expresarse en rangos de fechas, debe ser una fecha única y debe corresponder al tipo de conservación empleado, en caso de que en el país de origen se permita el empaque con una doble condición de conservación de producto, se deberá hacer el acondicionamiento correspondiente para que solo quede visible una condición de conservación consecuente con **una sola fecha de vencimiento** la cual debe corresponder al tipo de conservación empleado.
- f) En caso de contar con **FV** en el empaque primario y secundario, debe coincidir la declarada en empaques primario y secundario con la información soportada en los documentos que acompañan al cargamento. Si resultado de la inspección no se cumple con estos requisitos, se emitirá el Certificado de Inspección Sanitaria con concepto Negado.
- g) Los productos deben contar con **Lote** declarado en el empaque primario, el cual permita la trazabilidad de los productos importados el cual debe coincidir con la información soportada en los documentos que acompañan al cargamento. Si resultado de la inspección no se cumple con estos requisitos, se emitirá el Certificado de Inspección Sanitaria con concepto Negado.
- h) Para el caso en que los productos no declaren fecha de vencimiento, es factible solicitar la autorización de marcado de la fecha de vencimiento conforme a lo establecidos en los artículos 14 y 15 de la Resolución 5109 de 2005.
- i) Solo se permite declarar en el empaque primario, secundario y embalaje del alimento **una forma de conservación térmica (refrigeración o congelación)**. Por lo tanto, debe indicarse **una sola fecha de vencimiento** la cual debe corresponder al tipo de conservación empleado.
- j) Sobre el particular, es importante aclarar que las temperaturas de conservación permitidas en la permitidas por la norma colombiana vigente son las siguientes:

Tabla 1: Temperaturas de conservación carne y productos cárnicos.

PRODUCTO	REFRIGERAD O	CONGELADO
Carne bovina y bufalina	máximo 7°C	-18°C o menor
Carne porcina	máximo 7°C	-18°C o menor
Productos cárnicos comestibles	máximo 5°C	-18°C o menor
Carne y productos cárnicos comestibles de la especie aviar	-2 a 4 °C	-18°C o menor
Pasta de Pollo o Carne Mecánicamente Deshuesada	-2 a 4 °C	-18°C o menor

El incumplimiento en el mantenimiento de estas temperaturas ya sea en el puerto, aeropuerto o paso fronterizo y/o durante el transporte, será causal de negación del trámite del Certificado de Inspección Sanitaria CIS con aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad por la autoridad sanitaria competente.

### **3.1 Productos marinados**

En caso de importación de productos marinados de la especie aviar, se debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 402 de 2002. Las especies bovina, bufalina y porcina deben acogerse a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

Todos los productos marinados deben contar con registro sanitario expedido por el Invima conforme a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

Adicionalmente debe cumplirse con los requerimientos establecidos en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y las demás que las modifiquen o sustituyan.

## **4. Lineamiento en el despacho**

Se debe tener en cuenta que la unidad de venta al público debe dar cumplimiento a lo establecido en el capítulo VII del Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005, en caso de que aplique rotulado frontal de advertencia, nutricional y normatividad complementaria.

### **4.1 Guía de transporte y destino de la carne y productos cárnicos comestibles**

De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2019055962 de 2019, los importadores de carne y/o productos cárnicos comestibles, deben emitir la guía de transporte y destino de la carne y cumplir los requisitos exigidos una vez se emita el Certificado de Inspección Sanitaria (CIS), antes de trasladar la mercancía a los establecimientos de destino.

Se aclara que los importadores no necesitan realizar ningún trámite adicional ante el Invima en los diferentes puertos, aeropuertos o pasos fronterizos. La guía de transporte de carne o documento equivalente debe ser entregada al transportador de la carne, quien a su vez la entregará al establecimiento de destino para su archivo.

Esta guía puede homologarse con una factura de venta o documento similar, siempre y cuando contenga la información de los numerales del artículo 5 de la resolución, que a continuación se describen: 4. Fecha de expedición, 5. Razón social, 6. Municipio y Departamento (de la emisión de la guía), 7. Especie, 9. Destino, 10. Municipio y Departamento (donde es transportado el producto), 11. Dirección (domicilio del

establecimiento destino), 14. Producto, 15. Unidad (cantidad), 16. Peso, 17. Lote, 19. Placa del vehículo y 22. Teléfono de contacto.

Además, para los productos importados, la guía o su documento equivalente debe incluir la temperatura promedio del producto al momento del despacho, la cual debe coincidir con el método de conservación especificado en el Certificado de Inspección Sanitaria, conforme a lo establecido en el numeral 13 del artículo 5.

La guía de transporte y destino deberá permanecer archivada tanto en el establecimiento la emite como en el establecimiento receptor por un periodo mínimo de seis (6) meses para productos refrigerados y un (1) año para productos congelados. Esta documentación debe estar disponible para la Autoridad Sanitaria competente cuando sea requerida.

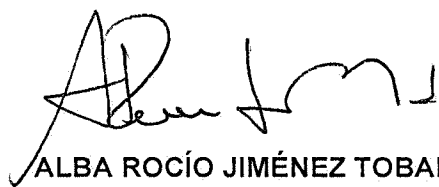
#### 4.2 Trazabilidad

Conforme con la definición establecida en el artículo 3 del Decreto 1500 de 2007, con el etiquetado del producto importado, se debe poder realizar trazabilidad de estos productos, a través de las etapas de transformación (si aplica), almacenamiento y distribución, cuando sea requerido por las autoridades competentes. Es importante resaltar que toda la información asociada a la certificación sanitaria en importación debe ser verídica, completa, exacta, actualizada y comprobable.

#### 5. Librería USDA

Adicionalmente a lo planteado para las importación de Estados Unidos, en la Librería Oficial del Food Safety Inspection Service de USDA para productos originarios de Estados Unidos, la cual puede consultarse en el enlace: <https://www.fsis.usda.gov/inspection/import-export/import-export-library/colombia>, se describen los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas bilingües (Inglés / Español) en todos los productos destinados para la comercialización en el territorio colombiano, sin embargo, el importador deberá asegurarse en dar cumplimiento a toda la normatividad sanitaria colombiana aplicable, el rótulo debe estar en concordancia con el uso aprobado en el registro de importación.

Cordialmente,



**ALBA ROCÍO JIMÉNEZ TOBAR**  
Directora Técnica de Alimentos y Bebidas

Elaboró: Andrés Vásquez De Velasco@

Revisó: Luis Enrique Osuna Avila 

Vo Bo: Verónica del Castillo Manotas 