



La salud  
es de todos

Minsalud

**CIRCULAR EXTERNA  
4000-0696-19**

**PARA ENTIDADES TERRITORIALES DEL ORDEN  
DEPARTAMENTAL, DISTRITAL Y MUNICIPAL  
QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN,  
VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS Y  
BEBIDAS, PUBLICO EN GENERAL**

**PROPIETARIOS O RESPONSABLES DE  
ESTABLECIMIENTOS DONDE SE EXPENDE O  
COMERCIALIZA CARNE MOLIDA Y/O POLLO  
MARINADO.**

**DE DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

**ASUNTO ESPECIFICACIONES PARA LA VENTA DE CARNE  
MOLIDA Y POLLO MARINADO**

Teniendo en cuenta las diferentes consultas realizadas por los sujetos de inspección, vigilancia y control (IVC) sanitario, así como por funcionarios de las Entidades Territoriales de Salud (ETS) y de los Grupos de Trabajo Territorial del Invima (GTT), la presente circular brinda consideraciones a tener en cuenta para el expendio de carne molida y/o pollo marinado.

**1. Consideración para el expendio o comercialización de carne molida.**

Teniendo en cuenta que la Resolución 5109 de 2005 define y establece:

*“...ALIMENTO FRACCIONADO: Es todo alimento que dadas sus características de presentación y empaque o envase, puede ser sometido a procesos de corte y/o tajado y/o molido y/o rallado para su venta al consumidor.*

*ALIMENTO REEMPACADO O REENVASADO: Es todo alimento que en lugares diferentes al sitio de fabricación, es retirado de su empaque o envase original para ser reempacado o reenvasado en presentaciones diferentes, cuyos parámetros microbiológicos, fisicoquímicos, organolépticos y en general, de composición son idénticos a los del alimento del cual proceden...”*

El Artículo 7. *“Rotulado o etiquetado de alimentos fraccionados reempacados o reenvasados: Los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en expendios de alimentos para su posterior comercialización, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en la presente resolución y deberán contener como mínimo, la siguiente información:*

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)

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



La salud  
es de todos

Minsalud

1. Nombre del alimento.
2. Contenido neto.
3. Nombre y dirección del fabricante o importador.
4. Nombre y dirección del fraccionador, reenvasador o empacador.
5. Número o código del lote de producción.
6. Fecha de vencimiento y/o de duración mínima, acorde con el literal g) del subnumeral 5.6.2 del artículo 5º de la presente resolución.
7. Sistema de conservación.

Parágrafo. Lo establecido en el presente artículo no aplica a los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en presencia del consumidor o en el momento de la compra".  
(Subrayado fuera de texto).

Por lo anterior, en los establecimientos en los que se expendan carne molida es importante tener en cuenta:

- a. Puede expendirse carne molida sin rotulado/etiquetado, siempre y cuando esta haya sido molida en el momento de la compra.
- b. Esta actividad puede ser realizada en el área de expendio, teniendo en cuenta que el tiempo que transcurra durante esta operación sea corto no llegando a afectar la condición de conservación del producto. Debe tenerse en cuenta que el (los) equipo(s) de molido deben cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente en la materia.
- c. Los establecimientos que expendan carne que haya sido molida con antelación a la compra, deben tener un área específica para realizar esta operación manteniendo la cadena de frío y la trazabilidad del producto (los registros generados deben estar a disposición de la autoridad sanitaria competente), la carne molida debe encontrarse debidamente empacada y rotulada/etiquetada para su exhibición al público.

En este caso, se precisa que no se puede comercializar carne molida a granel.

Para las situaciones anteriormente descritas (a y b) no se requiere autorización de comercialización para la carne molida, siendo el competente de las acciones de IVC la Entidad Territorial de Salud siempre y cuando la carne molida sea para la venta directa y abierta al público en el establecimiento.

En caso que el establecimiento realice distribución a otros establecimientos como sucursales del mismo, expendios de su propiedad o de terceros, se considerará como un acondicionador de carne y la competencia corresponde al Invima según lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social a través del Decreto 1282 de 2016 y Resolución Invima 2016037972 de 2016.



En el caso de que se adicione ingredientes o sustancias (especias, aditivos, conservantes, entre otros) o realice mezcla de carne proveniente de diferentes especies de animales de abasto público, el producto obtenido requerirá de autorización para su comercialización (Registro Sanitario de Alimentos) y el establecimiento será considerado un acondicionador de carne y por tal razón la competencia en su IVC corresponderá al Invima.

## 2. Consideración para la comercialización de pollo marinado.

La carne de aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas sometidas a la técnica de marinado, debe cumplir en el rótulo del empaque con lo establecido en el artículo 5 de la Resolución 402 de 2002 emitida por el Ministerio de Salud (hoy Ministerio de Salud y Protección Social), cumpliendo con lo siguiente:

- a. El producto debe estar rotulado con la expresión “*marinado*” inmediatamente después del nombre del producto, en caracteres visibles, indelebles y legibles, y en la cara frontal de exhibición del producto.
- b. Debe estar declarado en el rótulo en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto conjuntamente con el término que describa en forma exacta el método de adición, aditivos e ingredientes utilizados y función de los mismos.
- c. Las Leyendas adicionales deben estar impresas en caracteres de igual tamaño que el nombre del producto y en caracteres visibles, indelebles y legibles en condiciones normales de compra y uso y en la cara frontal de exhibición, de tal forma que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo pueda diferenciar totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado.
- d. Está prohibida la utilización de adhesivos o stickers para la impresión de las leyendas adicionales para la rotulación de los productos que trata la Resolución 402 de 2002, estas leyendas adicionales deben estar impresas directamente en el empaque o rótulo del producto.

Adicionalmente, teniendo en cuenta lo establecido en el Artículo 3 de la Resolución 5109 de 2005, en cuanto a definición de “**ROTULO O ETIQUETA:** *Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento*” (subrayado fuera de texto), la carne de ave sometida a la técnica de marinado debe ser expandida de alguna de las siguientes maneras:

- a. En el empaque del proveedor de origen, sin realizar ningún tipo de manipulación o intervención sobre el producto y que se cumpla las disposiciones contenidas en las resoluciones precitadas en lo que respecta al rotulado.



La salud  
es de todos

Minsalud

- b. Cumpliendo el numeral anterior en su exhibición, pero pudiendo extraer la cantidad de unidades solicitadas por el cliente al momento de la compra, de modo que este tenga la información del producto a la vista.
- c. Podrá exhibirse a granel, solo si esta es su presentación desde el establecimiento de origen. Para esto, el expendio está obligado a garantizar la procedencia y trazabilidad interna del producto contando con los registros necesarios que permitan evidenciar lo anterior de forma clara y comprensible a la autoridad sanitaria competente. También debe contar con un rótulo o etiqueta (voceador, hablador o aviso) que se exponga cerca del producto y que contenga toda la información descrita al inicio de este numeral.

Cualquier establecimiento que realice la técnica de marinado descrita en la Resolución 402 de 2002, puede ser considerado una planta de desprese o acondicionador, siendo en ambos casos competencia del Invima, para lo cual debe cumplir con lo establecido en dicha resolución y demás reglamentación sanitaria vigente en la materia.

**CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME**  
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Francisco Antonio Gallo Rodríguez AS Luis Alberto Lindo Perico HL

Revisó: Alba Rocío Jiménez Tovar ARS Jeimmy Magaly Prieto León X Lady Leonela Ortiz LO  
Luis Enrique Osuna Ávila LO