



GOBIERNO DE COLOMBIA



MINSALUD



CÁMARA DE REPRESENTANTES COMISIÓN SEGUNDA

Bogotá D.C, Octubre de 2018

Nombre:

Mari F

Fecha:

18-10-18

Hora:

12:45

Radicado:

859

SALIENTE
Pro Rad.
Folios: 2,
De:
Para:
Fecha

CORRESPONDENCIA SALIENTE
00000000 Radicado: 20182049033
Clave 470173
DIRECCIÓN GENERAL
CONGRESO DE LA REPÚBLICA
318/10/16 17:31 cduartet

Doctora
OLGA LUCIA GRAJALES GRAJALES
Secretaria General
COMISION SEGUNDA DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO EXTERIOR DEFENSA Y SEGURIDAD NACIONAL.
Calle 10 N° 7 – 50
Bogotá DC



Referencia: Radicado Invima N°20181209980 de fecha 11/10/2018
Asunto: Solicitud de Información

Respetada Doctora:

1. ¿Cuáles son las normas técnicas exigidas para la empresas importadoras de papa precocidas para que puedan comercializar un producto?

Los requisitos sanitarios son los mismos que se exigen a un producto nacional de las mismas condiciones, debe tener un registro, premiso o notificación sanitaria conforme al grupo que corresponda basados en el riego y el anexo de la resolución 719 de 2015 "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública".

Una vez se cuente con el registro sanitario autorizado por la Dirección de Alimentos y Bebidas, el producto debe cumplir con rotulado general establecido en la 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." Y si hace declaraciones de tipo nutricional debe cumplir con lo establecido en la resolución 333 de 2011 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".

Es necesario aclarar que el rotulado puede ser ajustado dentro del territorio nacional, siempre que se hagan estas adecuaciones previo a su comercialización.

Respecto al establecimiento, bodega y trasporte en el cual se mantengan estos productos, deben cumplir con las buenas prácticas de manufactura exigidas a nivel nacional para productos nacionales e importados, las cuales se soportan en lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 cuyo objeto es "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", (Resaltado fuera de texto).





2. **“¿Es permitido el reempaque de la papa precocida importada para que sea comercializada en Colombia?”**

Toda vez que en el escrito remitido, no se identifica a que hace referencia el proceso de reempaque, se informa:

La Resolución 5109 de 2005, 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 3° Define:

- **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.

De igual manera, es claro que para poder realizar cualquier proceso productivo relacionado, con alimentos, se hace necesario dar cumplimiento a las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 la cual reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, de la siguiente manera:

- **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 6°. Condiciones generales.** Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación,...
- **Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria.** Todo alimento que se expendia directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

Con base en lo anterior, se informa que la legislación sanitaria contempla los procesos de reempaque y para ello el interesado, deberá dar cumplimiento a las disposiciones reglamentarias para productos alimenticios, dispuestas para tal fin de carácter general y/o específico.

3. **“¿Cuáles son las exigencias referentes a la fecha de vencimiento de la papa precocida importada hacia Colombia?”**

Los productos alimenticios comercializados en el territorio nacional deben dar cumplimiento a las disposiciones de la Resolución 5109 de 2005 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.





Así mismo, la empresa, el titular, o el responsable jurídico que quiera obtener el registro, permiso o notificación sanitaria de un producto importado que vaya a ser comercializado en el país debe aclarar en el expediente entregado al Grupo Técnico de Registros Sanitarios de la Dirección de Alimentos y Bebidas, la información detallada de la composición (ingredientes), de la papa precocida, si esta tiene procesos tecnológicos (pre cocción, congelamiento rápido, liquido de gobierno, entre otras), presencia y adición de aditivos o sustancias que conserven por algún tiempo específico la vida útil de producto. Estos ingredientes deben estar acordes a los reglamentos sanitarios nacionales y en caso de no existir un referente nacional se pueden guiar por referentes internacionales como el *Codex Alimentarios* para las cantidades máximas permitidas de aditivos y su función tecnológica. Adicionalmente, es el titular quien manifiesta el modo de conservación y la vida útil del producto, lo cual puede ser verificado en comercialización por las entidades territoriales de salud.

4. ¿Cuáles son las condiciones fitosanitarias exigidas para que la papa precocida importada pueda ser comercializada?

Acorde a la Ley 1122 de 2007, corresponde al INVIMA la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de la producción y procesamiento de alimentos, de las plantas de beneficio de animales, de los centros de acopio de leche y de las plantas de procesamiento de leche y sus derivados, así como del transporte asociado a estas actividades.

Así las cosas, no corresponde a la competencia de este instituto referirse al tema fitosanitario, y deberá elevarse la pregunta respectiva a la autoridad competente Instituto Colombiano Agropecuario -ICA.

Cordialmente,


JULIO CESAR ALDANA BULA
DIRECTOR GENERAL DEL INVIMA

VoBo. Sergio Alfonso Troncoso Rico-Director Alimentos y Bebidas-Invima 

Proyectó: Nancy Espinosa Gutierrez _____ Gustavo Fula _____ (16/10/2018)
Revisó: Jeimmy Magaly Prieto- Grupo Técnico de Alimentos y Bebidas _____ 



