

Bogotá D.C., agosto de 2024

Honorables representantes

INGRID MARLEN SOGAMOSO ALFONSO

Representante a la Cámara por Boyacá
Correo: ingrid.sogamoso@camara.gov.co

DIEGO FERNANDO CAICEDO NAVAS

Representante a la Cámara por Cundinamarca
Correo: diego.caicedo@camara.gov.co

Invima - Saliente

20242036290

20242036290

Fecha: 23/08/2024 Folio(s): 4 Código: 1.701.520
De: GRUPO TÉCNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Para: INGRID MARLEN SOGAMOSO - REPRESENTANTE A LA
CÁMARA
Solicitud: DERECHO DE PETICIÓN 20241208641

ASUNTO: Traslado de las Preguntas Nos. 2, 2.1, 2.2 y 12 del Cuestionario a Debate de Control Político de la Proposición 01 de 2024 relacionada con "Las acciones desde su cartera con respecto a la situación que enfrenta el sector lechero colombiano, dada la crisis estructural de precios y las condiciones de demanda internas y externas". Radicados 2024423000880242, 2024214200459771 del Ministerio de Salud y Protección Social; Radicado No. 2-2024-021509 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y Radicado Invima 20241208641.

Honorable representante Sogamoso y Honorable representante Caicedo:

En atención al Traslado de las Preguntas Nos. 2, 2.1, 2.2 y 12 del Cuestionario a Debate de Control Político de la Proposición 01 de 2024 relacionada con "*Las acciones desde su cartera con respecto a la situación que enfrenta el sector lechero colombiano, dada la crisis estructural de precios y las condiciones de demanda internas y externas*", de manera atenta nos permitimos dar respuesta en el siguiente orden propuesto:

2. Indique detalladamente ¿cuál ha sido la regulación o implementación de sistemas de etiquetado en los productos lácteos que informe a los consumidores sobre el contenido de agua y aditivos?

Respuesta:

Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas por las Leyes 9ª de 1979, emitió 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 que, en virtud del artículo 565 de la Ley 9ª de 1979, le corresponde al Ministerio de Salud la oficialización de las normas técnicas colombianas para todos los productos de interés sanitario. Uno de los objetivos de la citada Resolución es el de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente

clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

En el artículo 5.2 de la mencionada Resolución: *5.2. Lista de ingredientes 5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente. a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya; b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.*

Por lo tanto, todo derivado lácteo que contenga dentro de su composición agua o aditivos, esto de acuerdo con los requisitos reglamentarios que al respecto establece la reglamentación sanitaria nacional, que en cuanto a derivados lácteos están definidos por la Resolución 2310 de 1986, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social; deberá indicarlo en el rótulo del producto terminado, según corresponda.

2.1 ¿El contenido de la leche es reconstituida o lactosuero?

Respuesta:

De acuerdo con el Decreto 616 de 2006, del Ministerio de Salud y Protección Social, se define que:

***“LECHE RECOMBINADA:** Es el producto que se obtiene de la mezcla de leche cruda con leche reconstituida en una proporción no mayor del 20% de esta última. Sometido posteriormente a higienización y enfriamiento inmediato a fin de que presente características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas de la leche líquida higienizada.*

***LECHE RECONSTITUIDA:** Es el producto uniforme que se obtiene mediante un proceso apropiado de incorporación de agua potable a la forma deshidratada o concentrada de la leche, con la finalidad de que presente características composicionales fisicoquímicas y organolépticas similares a la leche líquida”*

De tal manera que, si una empresa utiliza leche reconstituida, debe cumplir con lo dispuesto en el Decreto anteriormente citado, además en el rótulo del producto debe dar cumplimiento al ARTÍCULO 48.- **ROTULACIÓN DE LA LECHE.** *En el rótulo de la leche higienizada debe aparecer la leyenda "LECHE", seguida del nombre del proceso de higienización correspondiente en caracteres visibles con un color diferente para que el consumidor lo distinga y no se preste a confusión o equívocos; seguido de la clasificación según el contenido de grasa en "Entera", "Semidescremada" o "Descremada", y además indicarse las condiciones especiales como **"Recombinada"** o **"Deslactosada"** (negrita fuera de texto).*

Ahora, en lo referente al uso de lactosuero: el Decreto 616 de 2006 establece: ARTÍCULO 14.- **PROHIBICIONES.** *Teniendo en cuenta que la leche es considerada alimento de mayor riesgo en salud pública, queda prohibido: 1. **La adición de lactosueros a la leche en todas las etapas de la cadena productiva.** ...4. **La comercialización en el territorio nacional de productos destinados al consumo humano con la denominación "leche", cuando presenten modificaciones en su composición natural, tales como: ingredientes, aditivos o cualquier otra sustancia no autorizada por la normatividad colombiana vigente para leches y sus tipos; como por ejemplo, maltodextrina, sueros lácteos, aceite de girasol, de maíz, miel, bien sean fabricados nacionalmente o importados"** (negrita fuera de texto).*

2.2 ¿Qué cronograma se tiene establecido para su implementación?

Respuesta:

El Decreto 616 del 2006 está vigente desde su año de expedición, por lo tanto, la verificación oficial de dicha regulación en el ámbito de las competencias del Invima, a la fecha se encuentra implementada y es de obligatorio cumplimiento.

12. Describa detalladamente ¿cómo se está articulando la información a los consumidores sobre la calidad y seguridad de los productos lácteos importados?

Respuesta:

El artículo 53 del Decreto 616 de 2006 cita *“REQUISITOS PARA LA IMPORTACIÓN DE LECHE EN POLVO. En los casos de importación de leche en polvo en presentación en sacos como materia prima o en envases unitarios herméticos listos para su expendio directo al público, debe cumplirse con lo dispuesto en el Capítulo de las importaciones del Decreto 3075 de 1997 y en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.*

Para efectos de control de posible contaminación por elementos radioactivos de la leche importada el Ministerio de la Protección Social se acogerá a las recomendaciones del Organismo Internacional de Energía Atómica OIEA de la Comisión Internacional de Protección Radiológica CIPR, de la Organización Mundial de la Salud OMS, y el producto encontrado no apto se reexportará al país de origen, los costos generados para la reexportación serán asumidos por el importador”

Por otra parte, en el ARTÍCULO 51 del citado Decreto: **“ROTULACIÓN DE LECHE EN POLVO IMPORTADA EN ENVASE UNITARIO.** *Cuando quiera que se importe leche en envases unitarios herméticos, lista para su expendio directo al público, además de las exigencias establecidas con base en la Resolución No. 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las que la modifiquen, adicionen o sustituyan, debe indicarse en idioma español, el país de origen y el número del registro sanitario o su equivalente en el mismo”.*

En cuanto a los derivados lácteos importados, se debe dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 2310 de 1986: **“ARTICULO 1.** *De las actividades que se regulan. Los Derivados Lácteos que se produzcan, importen, exporten, transporten, procesen, envasen, comercialicen o consuman en el territorio nacional, deberán cumplir con las reglamentaciones de la presente resolución y las disposiciones complementarias que en desarrollo de la misma o con fundamento en la Ley 09 de 1979, dicte el Ministerio de Salud”.*

Por otra parte, es preciso indicar que las acciones de inspección, vigilancia y control que realiza el Invima en las fábricas de alimentos, se programan en el marco del modelo IVC SOA (Severidad, Ocurrencia, Afectación)

Con la expedición del Decreto 2078 de 2012 se fija el derrotero con el que el Invima realiza la inspección, vigilancia y control (IVC) de los establecimientos de su competencia e inicia un nuevo enfoque basado en riesgos, para lo cual con fundamento en la Resolución 1229 del 23 de abril de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social implementa el modelo de IVC SOA basado en riesgos, que se ha venido actualizando con la incorporación de nuevas fuentes de información con el propósito de fortalecer el procedimiento de IVC.

El citado modelo tiene como objetivo valorar los productos y establecimientos de acuerdo con sus riesgos con el enfoque de salud pública; construir perfiles de riesgos según la criticidad sanitaria de los vigilados y proveer información para la priorización de visitas y facilitar el seguimiento y control sanitario de los establecimientos bajo la vigilancia del Instituto. El modelo IVC SOA valora los establecimientos y los productos según sus riesgos, considerando tres aspectos: la Severidad (S), la probabilidad de Ocurrencia(O) y la Afectación (A), de ahí su nombre SOA.

En el caso de las empresas que han presentado hallazgos en las visitas o resultados de laboratorio no conformes, se priorizarán dentro de las acciones de IVC del Invima, que incluyen los planes de muestreo.

En los anteriores términos hemos resuelto su consulta.

Cordialmente,



ALBA ROCÍO JIMÉNEZ TOVAR
Directora Técnica de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Daniel Espinosa -

Revisó: Alexander Díaz Robayo – 

Copia:

comisión.sexta@camara.gov.co

gloria.gomez@camara.gov.co

drubio@minsalud.gov.co