

REPUBLICA DE COLOMBIA



MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCION NUMERO 402 DE 2002

(Abril 10)

Por la cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se sometan a la técnica de marinado.

EL MINISTRO DE SALUD,

en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas por la Ley 09 de 1979 y el Decreto 1152 de 1999, y

CONSIDERANDO

Que le corresponde al Ministerio de Salud establecer la política en materia de vigilancia sanitaria de los alimentos;

Que conforme al artículo 258 de la Ley 09 de 1979, no se permitirá reutilizar alimentos, bebidas, sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo en aquellos casos que el Ministerio de Salud lo autorice porque no trae riesgos para la salud del consumidor;

Que el artículo 3° del Decreto 3075 de 1997 clasifica la carne, los productos cárnicos y sus preparados como alimentos de mayor riesgo en salud pública;

Que los avances tecnológicos han permitido la incorporación de nuevas técnicas y desarrollo de nuevos productos en la industria avícola, haciendo necesario que se fijen las condiciones y se establezcan las características de composición y calidad para las carnes de aves beneficiadas sometidas a la técnica de marinado;

Que el despacho del Señor Viceministro de Salud, la Dirección General de Salud Pública, la Oficina Jurídica y Apoyo legislativo de este Ministerio y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, estudiaron desde el punto de vista técnico y jurídico sobre la viabilidad y necesidad de la regulación objeto del presente acto administrativo, conceptuando favorablemente sobre el contenido del mismo,

RESUELVE:

Artículo 1°. Las disposiciones de la presente resolución se aplican en los procesos y procedimientos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se sometan a la técnica de marinado, nacionales e importadas que se distribuyan en el territorio nacional.

Artículo 2°. Para efectos de la presente Resolución se establece la siguiente definición: *Técnica de marinado*. Es aquella técnica mediante la cual se le incorpora a la carne de aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas sustancias y aditivos de uso permitido.

RESOLUCION NUMERO 402 DE 2002

Por la cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se sometan a la técnica de marinado.

Artículo 3°. La técnica de marinado debe realizarse en establecimientos que cumplan con las Buenas Prácticas de Manufactura, en instalaciones independientes de las áreas o plantas de sacrificio, conforme a los Decretos 2278 de 1982 y 3075 de 1997; además deberán contar con equipos y utensilios que garanticen la inocuidad del producto evitando en todo momento la contaminación cruzada que se pueda presentar.

Los interesados en la comercialización de productos sometidos a la técnica de marinado de aves enteras, despresadas y/o deshuesadas, deberán obtener Registro Sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 o en las normas que la sustituyan o modifiquen.

Parágrafo. En la técnica de marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C.

En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.

Artículo 4°. Los requisitos de composición y factores de calidad estarán referidos a:

4.1 *Ingredientes y aditivos permitidos.* Para la técnica de marinado de que trata la presente resolución solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos:

- Agua
- Condimentos
- Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano)
- Proteína aislada de soya
- Proteínas de origen vegetal
- Texturizados de soya
- Concentrados de soya
- Especies
- Fosfatos de sodio, potasio y amonio
- Polifosfatos de sodio, potasio, calcio y amonio y polifosfato de sodio y calcio.
- Difosfatos de sodio, potasio, calcio o magnesio.
- Los autorizados por la Sala Especializada de Alimentos de la Comisión Revisora del Invima

4.2 *Requisitos fisicoquímicos:*

Parámetro Pollo entero y despresado

Humedad máxima 72%

Proteína mínima 16%

Fósforo 0.3%

4.3 *Requisitos microbiológicos:*

n m M C

NMP coliformes fecales/g. 3 500 1100 1

Recuento estafilococo coagulasa positivo/g. 3 100 1000 1

Recuento esporas Cl sulfito reductor/g. 3 100 1000 1

Parágrafo. Los productos sometidos a la técnica de marinado no podrán contener agentes patógenos.

Artículo 5°. Además de los requisitos establecidos en la Resolución 2387 de 1999, sobre rotulado general de productos alimenticios, el rótulo del empaque de las aves sometidas a la técnica de marinado, enteras, despresadas y/o deshuesadas deberá cumplir con los siguientes requisitos específicos:

- a) El producto debe rotularse con la expresión "marinado" inmediatamente después del nombre del producto, por ejemplo pollo marinado, pernils marinados, en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto;
- b) Debe declararse 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 de rotulado deberán estar impresas en caracteres de igual tamaño que el nombre del producto y en caracteres visibles, indelebles y legibles en

RESOLUCION NUMERO 402 DE 2002

Por la cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despuesadas y/o deshuesadas que se sometán a la técnica de marinado.

condiciones normales de compra y uso y en la cara frontal de exhibición, que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado;

d) El tamaño de las leyendas adicionales debe cumplir con lo establecido en el Anexo A sobre dimensión de las letras y números para la declaración del contenido neto de que trata la Resolución 2387 de 1999 o la norma que la modifique o sustituya.

Parágrafo. Prohíbese la utilización de adhesivos o stickers para la impresión de las leyendas adicionales para la rotulación de los productos de que trata la presente resolución, éstas deberán estar impresas directamente en el empaque o rótulo del producto.

Artículo 6°. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las Direcciones Territoriales de Salud, ejercer las funciones de vigilancia y control, para lo cual podrán adoptar las medidas de prevención y sanitarias de seguridad necesarias, así como adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones que se deriven de su incumplimiento.

Artículo 7°. El régimen de sanciones será el establecido en la Ley 09 de 1979 y en el procedimiento del Decreto 3075 de 1997 o en las normas que los sustituyan o complementen.

Artículo 8°. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., 10 de abril de 2002.

El Ministro de Salud,
Gabriel Ernesto Riveros Dueñas.