

MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCION NUMERO 00402 DE 2002

(10 ABR 2002)

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

EL MINISTERIO 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, 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 carnicol 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:

ARTICULO PRIMERO.- Las disposiciones de la presente Resolución se aplican en los procesos y procedimientos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y deshuesadas que se sometan a la técnica de marinado, nacionales e importadas que se distribuyan en el territorio nacional.

ARTICULO SEGUNDO.- 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.

ARTICULO TERCERO.- La técnica de marinado debe realizarse en establecimientos que cumplan con las Buenas Practicas de Manufacturas, 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 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.

PARAGRAFO.- 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 4C.

En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.

ARTICULO CUARTO.- 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 Físicoquímicos:

PARAMETROS	POLLO ENTERO Y DESPRESADO
HUMEDAD MAXIMA	72%
PROTEINA MINIMA	16%
FOSFORO	0.3%

4.3 Requisitos Microbiológicos:

	n	m	M	C
NMP Coniformes 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

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

ARTICULO QUINTO.- Además de los requisitos establecidos en la Resolución 2387 de 1999, sobre rotulado general de productos alimenticios, el rotulo del empaque de las aves sometidas a la técnica de marinado, enteras, despuesadas 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 calidad de solución adicionada al producto, conjuntamente con el termino 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 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.

PARAGRAFO.- Prohibiese 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, estas deberán estar impresas directamente en el empaque o rotulo del producto.

ARTICULO SEXTO.- 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.

ARTICULO SEPTIMO.- 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.

ARTICULO OCTAVO.- La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

PUBLIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogota, D.C. 10 ABR 2002

GABRIEL ERNESTO RIVEROS DUEÑAS
Ministro de salud