

**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
- Especias
- 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**