

**CIRCULAR
4000-533-26****ROTULADO O ETIQUETADO GENERAL PARA LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS
COMESTIBLES****Bogotá D.C.****Grupo****Destinatario:** Inspectores oficiales, profesionales del Invima encargados de realizar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control – IVC en plantas de beneficio animal, desposte, desprese y de acondicionamiento, Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal, agremiaciones, importadores, exportadores, profesionales y técnicos de la industria de alimentos y público en general.**De:** Dirección de Alimentos y Bebidas, Grupo Técnico de Carnes y Productos Cárnicos Comestibles**Asunto:** Orientaciones para la aplicación de los requisitos de rotulado o etiquetado de carne y productos cárnicos comestibles envasados o empacados.**Fecha:** septiembre de 2026**ANTECEDENTES**

El rotulado de alimentos es fundamental para proporcionar a los consumidores información sobre el producto que se está adquiriendo, cuya información debe ser simple, clara, comprensible y veraz, de tal forma que permita al consumidor tomar una decisión informada al momento de la compra, sin inducir a engaño o confusión respecto a la naturaleza, composición o características del producto.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la importancia que tiene el rotulado o etiquetado de la carne y los productos cárnicos comestibles envasados o empacados, se debe dar cumplimiento a los requisitos estipulados en la legislación sanitaria, incluyendo y sin limitarse a lo dispuesto en el artículo 272 de la Ley 9 de 1979, la Resolución 5109 de 2005 y el artículo 42 del Decreto 1500 de 2007.

Asimismo, la carne cruda a la que se ha adicionado ingredientes, incluidos los aditivos, debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución 402 de 2002 y Resolución 810 de 2021, sus modificaciones o la norma que las sustituya o derogue, según aplique, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.

OBJETIVO

Orientar la aplicación de los requisitos sanitarios de rotulado o etiquetado general, nutricional y frontal de advertencia aplicables a la carne y los productos cárnicos comestibles envasados o empacados, refrigerados o congelados, incluida la carne cruda sometida a procesos de marinado o adición de ingredientes, destinados a la comercialización en el territorio nacional. Estas orientaciones están dirigidas a las autoridades sanitarias, plantas de beneficio animal, plantas de desposte, desprese y acondicionamiento, establecimientos que desarrollen actividades de fabricación o procesamiento, importadores, comercializadores y demás actores que intervengan en la cadena, de acuerdo con las competencias y responsabilidades establecidas en la normativa sanitaria vigente.

MARCO DE REFERENCIA

REGLAMENTACIÓN	FECHA	NOMBRE DE LA REGLAMENTACIÓN
Ley 09	24 de enero de 1979	Código Sanitario Nacional, por la cual se dictan Medidas Sanitarias.
Decreto 1500	4 de mayo de 2007	Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Resolución 402	10 de abril 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.
Resolución 5109	29 de diciembre 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.
Resolución 242	31 de enero de 2013	Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
Resolución 2674	22 de julio de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones (requisitos sanitarios para actividades con alimentos y para la notificación, permiso o registro sanitario).
Resolución 719	11 de marzo de 2015	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 3168	26 de agosto de 2015	Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.
Resolución 810	16 de junio de 2021	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 557	07 de abril de 2022	Por la cual se modifica el artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005 con relación al rotulado y etiquetado de alimentos.

Resolución 2492	13 de diciembre de 2022	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Resolución 254	21 de febrero de 2023	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.
Resolución 2025013945 (Invima)	10 de abril de 2025	Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de etiquetas y el uso de adhesivos en alimentos y bebidas.

DEFINICIONES

Alimento envasado: Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería. Artículo 3 de la Resolución 5109 de 2005.

Alimento Fraccionado: Es todo alimento que dadas sus características de presentación y empaque o envase, puede ser sometido a procesos de corte y/o tajado y/o molido y/o rallado para su venta al consumidor. Artículo 3 de la Resolución 5109 de 2005.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos. Artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Área total disponible de impresión: área total de la etiqueta menos los selles (sic) posteriores. Artículo 2 de la Resolución 2492 de 2022.

Carne: es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Artículo 3 del Decreto 1500 de 2007.

Carne fresca: la carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósferas controladas. Artículo 3 del Decreto 1500 de 2007.

Carne molida: carne fresca sometida a proceso de molienda que contiene máximo un 30% de grasa. Artículo 3 del Decreto 1500 de 2007.

Envasados con peso variable: envasados en los cuales el contenido es medido, empacado, rotulado individualmente y cada empaque tiene un peso y/o volumen diferente. Artículo 2 de la Resolución 2492 de 2022.

Fecha Límite de Utilización: “Fecha de vencimiento” - “Fecha límite de consumo recomendada” - “Fecha de caducidad”, es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el periodo después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento. Artículo 3 de la Resolución 5109 de 2005.

Ingrediente(s): sustancia(s) que se emplea(n) en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios. Artículo 3 de la Resolución 5109 de 2005.

Lote: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción. Artículo 3 de la Resolución 5109 de 2005.

Producto cárnico comestible: es cualquier parte del animal diferente de la carne dictaminada como inocua y apta para el consumo humano. Artículo 3 del Decreto 1500 de 2007.

Registro Sanitario: acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano. Artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Rotulado o Etiquetado: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación. Artículo 3 de la Resolución 5109 de 2005.

Rótulo o etiqueta: marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento. Artículo 3 de la Resolución 5109 de 2005.

Técnica de Marinado: es aquella técnica mediante la cual se le incorpora a la carne de aves beneficiadas enteras, despuesadas y/o deshuesadas sustancias y aditivos de uso permitido. Artículo 2 de la Resolución 402 de 2002.

1. ROTULADO O ETIQUETADO GENERAL PARA LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES ENVASADOS O EMPACADOS REFRIGERADOS O CONGELADOS

Esta sección tiene como propósito orientar sobre la aplicación de los requisitos de rotulado o etiquetado general que debe cumplir la carne y los productos cárnicos comestibles envasados que no han sido adicionados con ningún tipo de ingrediente, destinados para el consumo humano, con el fin de guiar a los actores del sector en el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 272 de la Ley 9 de 1979, la Resolución 5109 de 2005 y el artículo 42 del Decreto 1500 de 2007.

Nota: todo establecimiento que realice procesos de exportación debe cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado del país de destino. Los productos que por cualquier motivo no sean exportados y se comercialicen en el territorio nacional, deben dar cumplimiento a los requisitos de rotulado y/o etiquetado definidos en la legislación colombiana vigente.

Artículo 42, Decreto 1500 de 2007

De acuerdo con lo establecido en el artículo 42 del Decreto 1500 de 2007, la etiqueta de la carne y los productos cárnicos comestibles debe contener como mínimo:

- Fecha de beneficio (numeral 5)
- Fecha de empaque (numeral 5)
- Fecha de vencimiento (numeral 5)
- Nombre del corte (numeral 5)
- Condiciones de conservación, cuando se utilice empaque al vacío u otras tecnologías como atmósferas controladas (numeral 6)
- Información que permita verificar la trazabilidad (numeral 8)
- Concentraciones de los aditivos, especias y conservantes que contenga el producto y advertencia de uso para poblaciones vulnerables a ciertos componentes (numeral 7)

Pierna de Cerdo	
Fecha de Beneficio:	10/Abr/2025
Fecha de Empaque:	11/Abr/2025
Fecha de Vencimiento:	10/May/2025
Lote:	10042025T1
Consérvese refrigerado a Máximo 7°C	

Imagen referencial con fines ilustrativos

Aclaración respecto a la fecha de Beneficio: cuando el establecimiento utilice materia prima con diferentes fechas de beneficio para un mismo lote de producción, debe declarar en el rótulo la fecha de beneficio más antigua del lote y de acuerdo con esta, determinar la vida útil del producto terminado.

De igual manera el establecimiento debe garantizar la trazabilidad de todas las materias primas empleadas, manteniendo los registros correspondientes, que permitan su verificación por parte de la autoridad sanitaria.

Artículos 4, 5 y 6 Resolución 5109 de 2005

Adicional a los requisitos del Decreto 1500 de 2007, toda carne y producto cárnico comestible envasado o empacado debe dar cumplimiento a los requisitos de rotulado de la Resolución 5109 de 2005.

Condiciones generales:

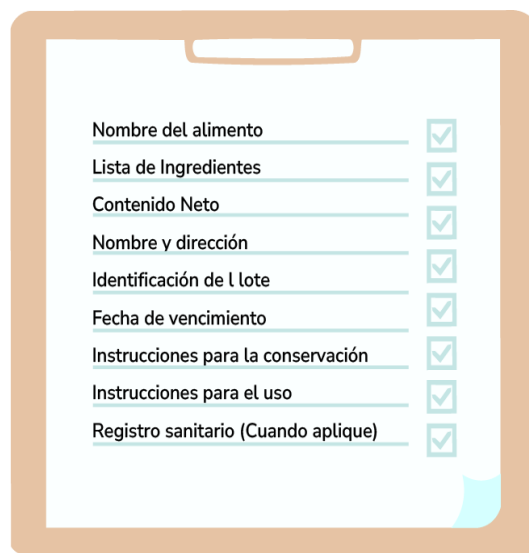
Los rótulos o etiquetas adheridas a los envases o empaques deben garantizar su permanencia, sin posibilidad de desprendimiento, durante la manipulación normal del producto y bajo las condiciones de conservación establecidas (refrigeración o congelación), hasta el vencimiento de su vida útil.

Los datos que deben incluirse en el rótulo o etiqueta, en virtud de la Resolución 5109 de 2005 deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

Las etiquetas en contacto con el producto deben estar fabricadas con materiales y tintas aprobadas para contacto con alimentos. Su uso no requiere de una autorización previa del Invima, pero es obligación que el *“Fabricante, envasador, empacador o reempacador cuente con los estudios técnicos que demuestren la seguridad sanitaria de las tintas y además cumpla con la reglamentación expedida por este Ministerio para materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, conforme a lo dispuesto en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 todas de 2012, y 834 y 835 ambas de 2013, modificadas por la Resolución 862 de 2017 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan”* (Resolución 557 de 2022).

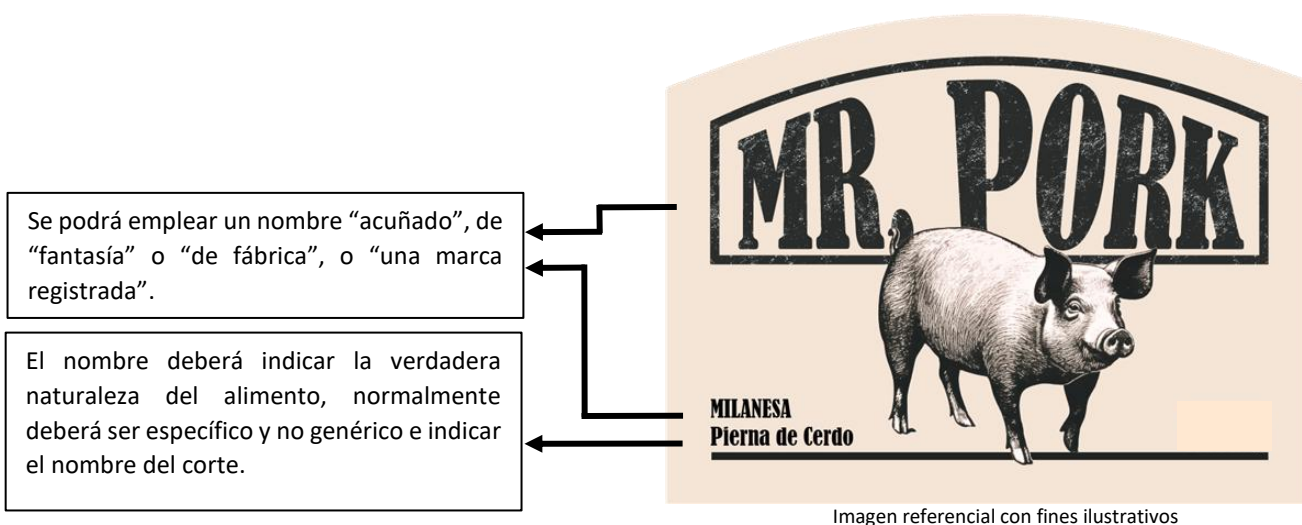
La etiqueta o rótulo de los alimentos no debe describir o presentar el producto alimenticio envasado o empacado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad, hacer alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas o inducir a suponer al consumidor o comprador que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto (artículo 4 Resolución 5109 de 2005). Cualquier declaración de propiedad nutricional debe dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad aplicable.

El rótulo o etiqueta de los productos envasados o empacados, además de los requisitos del artículo 42 del Decreto 1500 de 2007, debe presentar la siguiente información conforme al artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005:



Nombre del alimento	☒
Lista de Ingredientes	☒
Contenido Neto	☒
Nombre y dirección	☒
Identificación de l lote	☒
Fecha de vencimiento	☒
Instrucciones para la conservación	☒
Instrucciones para el uso	☒
Registro sanitario (Cuando aplique)	☒

1. **Nombre del alimento:** debe estar declarado en la cara principal de exhibición del rótulo o etiqueta, en forma legible a visión normal, en la parte del envase o empaque con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión.



2. **Lista de ingredientes:** La carne y productos cárnicos comestibles envasados a los que no se ha adicionado ningún tipo de ingrediente, no deben declarar lista de ingredientes.
3. **Contenido neto:** el valor del peso debe declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional de unidades) en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión, precedido del término “Contenido neto”.



En los productos envasados con peso variable, el contenido neto podrá ser declarado e informado al momento de su comercialización al consumidor. Sin embargo, si aun siendo de peso variable, el contenido neto se rotula durante la actividad de empaque o despacho en la planta de procesamiento, este debe dar cumplimiento a los requisitos definidos en la Resolución 5109 de 2005 en cuanto a ubicación y tamaño.

El tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto debe estar acorde al área de la cara principal de exhibición o contenido neto del producto, conforme al anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005.

4. **Nombre y dirección:** solo se permite declarar un nombre/razón social y una dirección del fabricante, envasador o reempacador, cuando se demuestre tener más de una sede de fabricación o envasado se podrá registrar la dirección corporativa. Esta información debe declararse precedida de la frase “Fabricado por”



Imagen referencial con fines ilustrativos

Se podrá considerar el uso de los siguientes términos para reemplazar la frase “Fabricado por”:

- Elaborado por:
- Manufacturado por:
- Producido por:
- Procesado por:
- Hecho por:

Para los establecimientos que no realizan proceso de transformación, sino que realizan cambios de presentación, se podrán utilizar los siguientes términos:

- Envasado por:
- Empacado por:
- Fraccionado por:
- Reempacado por:
- Reenvasado por:

Ver Circular 4000-065-2026 “Aclaraciones frente a la declaración de las expresiones ‘Fabricado o Envasado por’ contemplados en el numeral 5.4 de la Resolución 5109 de 2005 (Nombre y la dirección fabricante, envasador o reempacador) para alimentos, bebidas y materias primas envasadas para consumo humano”.

Identificación de las plantas de beneficio de aves: las plantas de desprese, deshuese y fileteado y las de beneficio que realicen estas actividades, deben incluir en su rotulado la identificación de la planta de beneficio de la que procede la materia prima, de acuerdo con lo definido en el numeral 3.5 del artículo 22 de la Resolución 242 de 2013 (“El rótulo del empaque debe incluir como mínimo las condiciones de

conservación del producto, fecha de vencimiento e identificación de la planta de beneficio de la que procede”).

Nombre y dirección para productos importados:

todo producto terminado, cuya materia prima sea importada debe declarar en su etiqueta o rótulo el nombre y dirección del importador y el fabricante/empacador/reempacador, teniendo en cuenta las actividades/operaciones realizadas en la planta. De acuerdo con el método de conservación de los productos importados, se deberán tener en cuenta las siguientes indicaciones:

Producto importado congelado:

- ✓ Establecimiento que recibe producto a granel congelado o en empaque individual y solo realiza la actividad de empaque o envasado cambiando su presentación comercial, sin alterar su condición de conservación:

Importado por: Cárnicos xzy

Reempacado por: Cárnicos 123

- ✓ Establecimiento que recibe producto a granel o en empaque individual congelado y posteriormente realiza actividades de porcionado, fraccionamiento, entre otras, sin alterar su condición de conservación:

Importado por: Cárnicos xzy

Fraccionado por: Cárnicos 123

Producto importado Refrigerado:

Aplican las mismas condiciones que para el producto congelado. Adicionalmente, aquellos establecimientos que hagan la adición de ingredientes deberán rotular o etiquetar de la siguiente manera:

Importado por: Cárnicos xzy

Procesado por: Cárnicos 123

Si el establecimiento únicamente almacena y comercializa la carne y/o productos cárnicos comestibles importados, sin realizar ningún tipo de manipulación, se debe mantener el rotulado original y aprobado durante el proceso de nacionalización, si está en idioma extranjero, debe incluir el rotulo complementario en español con la información adicional que dé cumplimiento a los requisitos nacionales.

- 5. Identificación del lote:** el lote debe ir grabado o marcado de forma visible, legible e indeleble. El lote debe contener la información suficiente que permita al fabricante, reenvasador o reempacador, identificar y rastrear el producto en toda la cadena productiva mediante el uso de números, letras o alfanumérico.

Debe estar identificado con la palabra "Lote" o la letra "L".

Se podrá homologar con la fecha de vencimiento siempre y cuando se indique la palabra "Lote" o la letra "L".

No se permite su declaración exclusivamente mediante adhesivo.



Imagen referencial con fines ilustrativos

6. **Fecha de vencimiento:** debe ir grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble. Cada establecimiento debe realizar las pruebas de estabilidad correspondientes para respaldar el tiempo de vida útil acorde con la referencia, especie, el tipo de empaque y las condiciones de conservación, las cuales deben estar disponibles para la aprobación de la autoridad sanitaria. Así mismo se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

No se permite su declaración exclusivamente mediante adhesivo.

Se deben indicar en orden estricto y secuencial: día, mes y año.

Se debe declarar con las palabras o abreviaturas:

1. "Fecha límite de consumo recomendada", sin abreviaturas.
2. "Fecha de caducidad", sin abreviaturas.
3. "Fecha de vencimiento" o su abreviatura (F. Vto.).
4. "Vence" o su abreviatura (Ven.).
5. "Expira" o su abreviatura (Exp.).
6. "Consúmase antes de..." o cualquier otro equivalente, sin utilizar abreviaturas.



Imagen referencial con fines ilustrativos

No se pueden utilizar los estudios de vida útil de los proveedores de las materias primas, cada establecimiento debe realizar sus propios análisis para determinar la vida útil de los productos, teniendo

en cuenta las nuevas condiciones de manipulación, controles y variables de proceso, empaque y método de conservación establecidos por el nuevo fabricante, fraccionador o reempacador.

7. **Instrucciones para la conservación:** se debe indicar en el rótulo o etiqueta, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la vida útil.



Imagen referencial con fines ilustrativos

Solo se permite la identificación de un método de conservación, es decir, no está permitido declarar en la misma etiqueta, las opciones de refrigeración y congelación simultáneamente para el producto. Es fundamental declarar el valor numérico de la temperatura de acuerdo con los máximos definidos por la legislación sanitaria para el tipo de producto y especie, los cuales aplican para canales, productos cárnicos comestibles, carne, presas envasados o empacados:

Aves de corral – Resoluciones 241 y 242 de 2013

Refrigeración: Pollo en canal y sus partes: -2 a 4°C.
Productos cárnicos comestibles máximo de 4°C.
Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles: $\leq -18^{\circ}\text{C}$.



Bovinos, Bufalinos, Porcinos – Resolución 240 de 2013

Refrigeración: Canal y carne: 7°C.
Productos cárnicos comestibles: 5°C.
Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles: $\leq -18^{\circ}\text{C}$.



Chigüiro, Orden Crocodylia - Resolución 562 de 2016 y Resolución 3009 de 2010

Refrigeración: canal y carne: 7°C.
Congelación: carne $\leq -18^{\circ}\text{C}$.



Otras especies - Decreto 2278 de 1982

Refrigeración: carne y Productos cárnicos comestibles: 0 a 4°C.
Congelación: carne y productos cárnicos comestibles $\leq -20^{\circ}\text{C}$.



8. **Instrucciones para el uso:** la etiqueta debe contener las instrucciones que sean necesarias para informar al consumidor sobre las formas de manejo y preparación de la carne o los productos cárnicos comestibles de tal forma que no se afecte la inocuidad del producto, Ejemplo: “*producto crudo que requiere cocción*”, “*consúmase previa cocción*”, cocinar, asar, freír, hornear.



Imagen referencial con fines ilustrativos

9. **Registro Sanitario:** de acuerdo con el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015, “*los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación*” no están obligados a contar con autorización de comercialización.

Aclaración sobre la Autorización Sanitaria del Establecimiento: Aunque no sea obligatoria la autorización de comercialización para este tipo de productos, el fabricante que por motivos comerciales decida realizar el trámite ante el Invima, debe tener claridad en que la obtención de un registro sanitario del producto no exime al establecimiento del cumplimiento de los requisitos sanitarios ni de la obtención de la autorización sanitaria correspondiente para desarrollar las actividades de beneficio, desposte, desprese o acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, de conformidad con el marco normativo aplicable.

En consecuencia, la autorización de comercialización del producto y la autorización sanitaria del establecimiento corresponden a instrumentos de control sanitario con objetos y alcances diferentes. El interesado deberá tramitar cada autorización ante la dependencia y por el mecanismo institucional que corresponda.

10. Ejemplo de diseño de etiqueta:

Finalmente, conforme a lo estipulado en los artículos 5 y 6 de la Resolución 5109 de 2005 y el artículo 42 del Decreto 1500 de 2007, a continuación, se ilustra un modelo de etiqueta para carne congelada:



Imagen referencial con fines ilustrativos

Rotulado de materias primas Artículo 12 Resolución 5109 de 2005

Los productos fabricados como materias primas, es decir, cuyo destino sea para uso industrial, gastronómico y que no serán exhibidos en góndola para venta directa en su empaque original, deben contener en su rotulado lo contemplado en el Artículo 12. Rotulado o etiquetado de materias primas de alimentos de la Resolución 5109 de 2005:

1. Nombre de la materia prima.
2. Lista de ingredientes.
3. Contenido Neto.
4. Nombre y dirección del fabricante o importador.
5. País de Origen.
6. Identificación del Lote.
7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima.
8. Condiciones de Conservación.

De igual manera, debe incluir los requisitos definidos en el artículo 42 del Decreto 1500 de 2007.



Imagen referencial con fines ilustrativos

2. ROTULADO O ETIQUETADO GENERAL PARA LA CARNE ENVASADA O EMPACADA MARINADA

Todo producto sometido a la técnica de marinado, independientemente de su presentación comercial (empaque en bolsa, paquete, bandeja, vacío, termoformado, granel, entre otras) además de los requisitos de rotulado definidos en la Resolución 5109 de 2005 y el artículo 42 del Decreto 1500 de 2007, debe incluir los siguientes requisitos específicos:

- 1. Registro Sanitario:** tramitar ante el Invima el respectivo registro sanitario que incluya todas las variedades y/o cortes, presentaciones comerciales y marcas, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 y el nivel de riesgo definido en la Resolución 719 de 2015.

El registro sanitario debe ser tramitado mediante la plataforma InvimÁgil en la página web del Instituto, mediante su usuario y contraseña. Para ello se podrá guiar de los tutoriales disponibles.

Cada establecimiento de beneficio, desprese, desposte y acondicionamiento de carne que realice las actividades de marinado o adobado o su reempaque, así como los expendios que realicen actividades de cambio de presentación de producto marinado para la venta en góndola envasado o empacado, deben tramitar su respectiva autorización de comercialización bajo su razón social e incluirlo en el rotulado.

No se permite utilizar el registro sanitario del proveedor de la materia prima, salvo que dicho proveedor tenga incluido en su registro sanitario el establecimiento que realiza el procesamiento de esa materia prima y bajo la modalidad correspondiente. Solo se podrá rotular un registro sanitario por producto



Imagen referencial con fines ilustrativos

2. **Nombre del Producto:** El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del alimento, para los productos sometidos a la técnica de marinado, el nombre del corte debe estar acompañado de la expresión “*marinado*” (leyenda adicional, incluida inmediatamente después del nombre), tal como fue aprobado en el respectivo Registro Sanitario.

El tamaño de la leyenda adicional debe corresponder al mismo tamaño del nombre del producto, en caracteres visibles, indelebles y legibles en condiciones normales de compra y uso y en la cara principal de exhibición.



Imagen referencial con fines ilustrativos

- 3. Lista de Ingredientes:** la carne que contienen elementos adicionados como, por ejemplo, aditivos, especias, sal, entre otros y que son constituyentes del producto terminado, deben declarar la lista de ingredientes teniendo en cuenta lo siguiente:
- ✓ Encabezado por la palabra “ingrediente”
 - ✓ Listados en orden decreciente de peso inicial (m/m)
 - ✓ Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m), ejemplo: pechuga de pollo, salmuera (agua, sal, estabilizante (trifosfato pentasodio 451i)).
 - ✓ Utilizar nombres específicos de los ingredientes o los nombres genéricos relacionados en la tabla 1 de la Resolución 5109 de 2005.
 - ✓ Los aditivos alimentarios deben declararse con el nombre genérico, acompañarse del nombre específico y de manera opcional el número de identificación internacional.
 - ✓ Declarar específicamente la tartrazina, el aspartame (“FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA”) y los alérgenos.



Imagen referencial con fines ilustrativos

4. **Técnica de Marinado (leyenda adicional):** debe declararse en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto, el método de adición, aditivos e ingredientes utilizados y la función de estos en la cara principal de exhibición del producto.

El tamaño de las letras debe cumplir con los lineamientos definidos en el Anexo Técnico de la Resolución 5109 de 2005 “*Dimensión de las letras y números para la declaración del contenido neto*” basándose en el área de la cara principal de exhibición o el peso del producto.

Nota: las leyendas adicionales deben estar impresas directamente en la etiqueta/rotulo o empaque/envase. No se podrá utilizar adhesivos para su declaración.



Imagen referencial con fines ilustrativos

- 5. Requisitos obligatorios adicionales:** Los productos que cuenten dentro de sus ingredientes con componentes alérgenos (que causan hipersensibilidad) o que, por condiciones del proceso, pueda ocurrir un contacto cruzado con productos cuyos ingredientes causen hipersensibilidad, deben declarar su presencia con el nombre específico como, por ejemplo:

Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros).
 Crustáceos y sus productos.
 Huevos y subproductos.
 Pescado y productos pesqueros.
 Maní, soya y sus productos.
 Leche y productos lácteos (lactosa incluida).
 Nueces de árboles y sus productos derivados.
 Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más.

6. Ejemplo de diseño de etiqueta:

De acuerdo con las especificaciones de los artículos 5 y 6 de la Resolución 5109 de 2005, artículo 42 del Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 402 de 2002, un ejemplo del rotulado de productos marinados se ilustra de la siguiente manera:



Imagen referencial con fines ilustrativos

Productos marinados de otras especies: los productos de bovinos, porcinos, conejos, entre otros, que se sometan a la técnica de marinado deben tramitar su respectivo Registro Sanitario. En el nombre del producto deben indicar su verdadera naturaleza (marinado) tal como fue aprobado en la autorización de comercialización, dando cumplimiento a lo definido en el numeral 5.1.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 el cual define que:

“5.1.2 En la cara principal de exhibición del rótulo o etiqueta, junto al nombre del alimento, en forma legible a visión normal, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento que incluyan, pero no se limiten, al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación, condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido; tales como deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, etc.”

Así mismo, deben rotular la lista de ingredientes, el Registro Sanitario y demás información pertinente que dé cumplimiento a los requisitos de rotulado general. Para el rotulado de productos marinados de otras especies se podrán guiar de los lineamientos detallados en la presente sección.

3. ROTULADO NUTRICIONAL Y DE ADVERTENCIA

Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023

La carne cruda envasada o empacada a la que se le hayan añadido ingredientes como: aditivos, especias, nutrientes de interés en salud pública (azúcares, grasa saturada, sodio, grasas trans), edulcorantes, entre otros, que haga declaraciones de propiedades nutricionales debe dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones.

a) Tabla de información nutricional:

La tabla de información nutricional debe estar impresa directamente en la etiqueta o arte del empaque. La carne cruda envasada o empacada a la que le hayan adicionado ingredientes que contengan sal o sodio podrá declarar únicamente debe declarar el contenido de sodio, cuando se cumplan las condiciones establecidas en la normativa aplicable, para lo cual debe utilizar el formato definido en la figura 2 del artículo 30 de la Resolución 810 de 2021, que se muestra a continuación. Su tamaño debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique, conforme al parágrafo 1 del artículo 2 de la Resolución 810 de 2021, modificado por el artículo 1 de la Resolución 2492 de 2022:

Nota: si la composición del producto, adicional a los ingredientes que contienen sal/sodio, incluye otros nutrientes de declaración obligatoria o de interés en salud pública, debe utilizar los demás formatos de tabla de información nutricional (estándar, tabular, lineal, simplificado, según aplique) garantizando el tamaño mínimo del 25% del área donde se ubique.

FIGURA 2 Formato para carnes crudas con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (40 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 2		
Sodio (mg)	Por 100 g	Por porción
	560	224

Resolución 810 de 2021, artículo 30

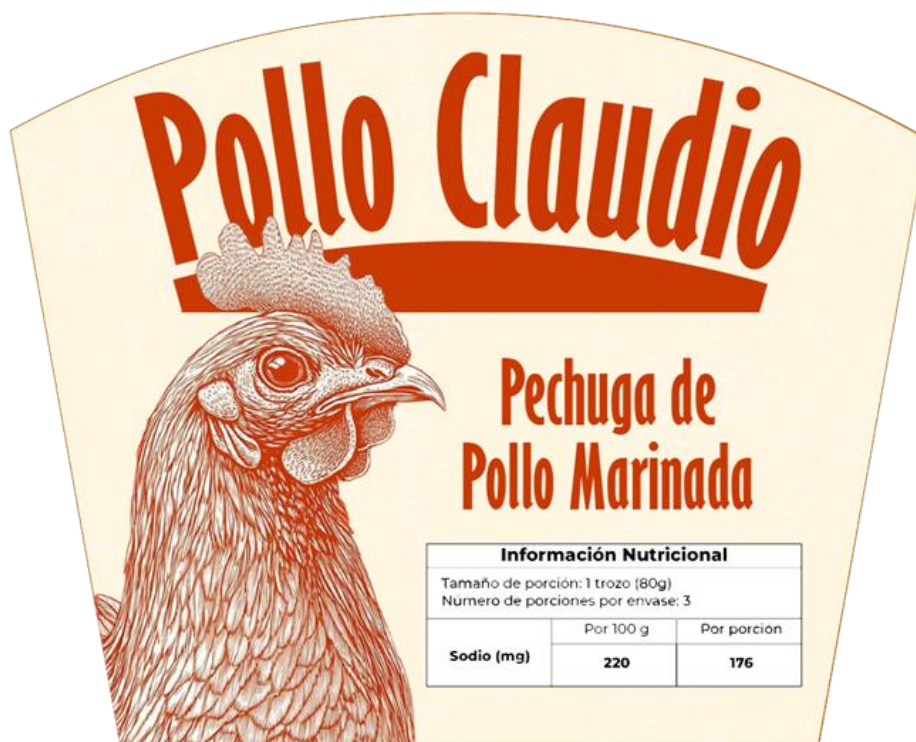


Imagen referencial con fines ilustrativos

De acuerdo con lo definido en el artículo 1 de la Resolución 2492 de 2022, que modifica el artículo 2 de la Resolución 810 de 2021, cuyo parágrafo 2 exceptúa la inclusión del “Número de porciones por envase” para los productos de peso variable. En este caso la tabla de información nutricional podrá declararse de la siguiente forma:

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (40 g)		
Sodio (mg)	Por 100 g	Por porción
	560	224

Tamaño de la porción y medida casera:

Dado que la carne no tiene un tamaño de porción definida en la resolución, el fabricante debe establecer su tamaño en concordancia con la definición de porción descrita en la Resolución 810 de 2021 (*“Es la cantidad de un alimento normalmente consumida en una ocasión por personas mayores de 4 años y adultos o por niños mayores de 6 meses y menores de 4 años.”* (...))

Así mismo deberá determinar la expresión que identifique la medida casera. Esta medida deberá ser definida según la presa, posta, filete, corte, etc. a empacar. A continuación, se presentan algunos ejemplos ilustrativos, los cuales tienen carácter ilustrativo y no son de obligatorio cumplimiento:

Producto: pollo entero

Medida Casera: 1 trozo de pollo

Producto: pierna Pernil

Medida Casera: 1 pierna pernil - 1 unidad mediana

Producto: Cadera (en posta)

Medida Casera: 1/8 de libra – 1 trozo

Producto: Carne de Cerdo Porcionada

Medida Casera: 1 unidad

Para definir las medidas caseras y los tamaños de porción se podrá utilizar como referencia las “*Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años*”.

Los valores de sodio que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras o valores obtenidos de una muestra que sean representativa del producto para una misma referencia. Los métodos analíticos para determinar el contenido de sodio deben cumplir con los requisitos particulares para su uso específico y las metodologías deberán estar avaladas por organismos internacionales, regionales o nacionales. De acuerdo con lo descrito en el artículo 10 de la Resolución 810 de 2021, estos valores también podrán ser tomados de:

- La Tabla de Composición de Alimentos Colombianos de Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF,
- Publicaciones internacionales,
- Las especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto.

Esta información debe estar soportada y a disposición de la autoridad sanitaria. También deberá ser actualizada cuando haya alguna modificación en la formulación. El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.

- **Otros formatos de tabla de información nutricional:**

Tenga en cuenta que, si la formulación del producto incluye dentro de su composición además del sodio, otros nutrientes de declaración obligatoria (numeral 10.7, artículo 10 de la Resolución 810 de 2021), no se podrá usar la tabla de información nutricional definida en la figura 2 de la Resolución 810 de 2021 únicamente para sodio, para ello se deben usar los demás formatos: vertical estándar, simplificada, tabular y lineal, acorde a los requisitos específicos de cada uno y cuyo tamaño corresponde al 25% del área disponible de impresión de la cara en donde se ubique.

b) Etiquetado frontal de advertencia



Adicional a la tabla de información nutricional, el rotulado de la carne cruda empacada a la que se le haya adicionado ingredientes que contengan los nutrientes de interés en salud pública: sodio, azúcares, grasas saturadas, grasas trans y edulcorantes deben incluir en su rotulado el sello frontal de advertencia que aplique, siempre y cuando su contenido sea igual o superior a los valores establecidos en la Tabla No. 17 del artículo 1 de la Resolución 254 de 2023. Para el sodio, el numeral 32.2, literal a), del artículo 32 de la Resolución 810 de 2021, corregido por el artículo 1 de la Resolución 254 de 2023, prevé dos cálculos alternativos: (i) dividir el contenido de sodio declarado entre las kilocalorías declaradas en la misma cantidad de alimento y, si el resultado es igual o superior a 1, procede el sello; y (ii) calcular el contenido de sodio en 100 g y, si este es igual o superior a 300 mg, procede el sello. Basta con que se cumpla uno de los dos cálculos para que deba declararse el sello de advertencia de sodio.

Ahora bien, si al producto se han adicionado otros ingredientes que contengan azúcares o grasas el límite debe ser calculado respecto a la energía aportada por dichos nutrientes, para lo cual se deben utilizar los factores de conversión definidos en la tabla 4 del artículo 11 de la Resolución 810 de 2021:

Carbohidratos disponibles: 4kcal/g

Grasas: 9kcal/g

En relación con los edulcorantes, la declaración del sello de advertencia está vinculada estrictamente a su presencia en el alimento. Esta obligación es independiente de la cantidad adicionada o de su función tecnológica; por lo tanto, cualquier alimento que contenga edulcorantes debe incluir obligatoriamente este sello de advertencia en su rotulado.

Nota: para el sello de advertencia de azúcares, el cálculo del valor solo debe considerar la cantidad de azúcares libres, es decir, se tendrá que descontar del valor de los azúcares añadidos, los azúcares intrínsecos (si hay presentes). Ahora bien, para las grasas, el cálculo del sello de advertencia debe contemplar la totalidad de las grasas presentes, es decir, las propias de la carne y las adicionadas.

La información que soporte la declaración o no de los sellos de advertencia en el rotulado debe encontrarse a disposición de la autoridad sanitaria para su verificación. Es importante resaltar que no se puede utilizar otro formato de etiquetado frontal, ni tipo de forma de sello de advertencia, ni cambiar el texto, tipo de letra, diagrama o dibujo.

Estos sellos podrán ser incluidos en la etiqueta mediante adhesivos siempre y cuando cumplan con todos los requisitos en lo que respecta a la forma, dimensiones, ubicación y proporciones, garantizando que no se desprenda del producto por la manipulación durante su tiempo de vida útil.

c) Declaraciones de propiedades nutricionales

Para la declaración de propiedades nutricionales tenga en cuenta lo siguiente:

- Debe dar cumplimiento a los requisitos específicos del descriptor definidos en el Capítulo IV de la Resolución 810 de 2021.
- Deben estar respaldadas únicamente con valores obtenidos mediante pruebas analíticas. (numeral 10.5 Resolución 810 de 2021).
- El fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados (numeral 10.5 Resolución 810 de 2021)
- Se deberá incluir la tabla de información nutricional en el rotulado.
- Si el rotulado incluye uno o más sellos de advertencia, no podrá realizar declaraciones de propiedades nutricionales” (artículo 3 de la Resolución 2492 de 2022).

Antes de realizar una declaración de propiedad nutricional verifique que el producto cumpla con las condiciones específicas para cada descriptor, como por ejemplo los descriptores de Magro y Extramagro aplicables únicamente a carnes y pescados que se muestran a continuación:

Magro: el producto debe contener menos de 10 g de grasa total, menos de 4.5 g de grasa saturada y menos de 95 mg de colesterol por porción declarada en la etiqueta.

Extramagro: el producto debe contener máximo 5 g de grasa total, 2 g de grasa saturada y 95 mg de colesterol por porción declarada en la etiqueta.

(numerales 19.6 y 19.7 del artículo 19 de la Resolución 810 de 2021).

ROTULADO DE PRODUCTO IMPORTADO

Además de los requisitos a los requisitos considerados en la presente guía, el rotulado de los productos importados a Colombia, debe atender las especificaciones definidas en la Circular 4000-476-2024 “Verificación de rotulado durante las actividades de inspección, vigilancia y control en sitios de control en primera barrera y emisión de guía de transporte de carne o documento equivalente por parte de importadores de carne y/o productos cárnicos comestibles”.

AGOTAMIENTO DE ETIQUETAS

En caso de identificarse incumplimientos en el rotulado general y/o nutricional, los responsables del establecimiento deberán verificar si estos pueden ser subsanados mediante el agotamiento de etiquetas, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2025013945 del 10 de abril de 2025, o aquella que la modifique, adicione o sustituya.

ACCIONES EN CASO DE NO CUMPLIMIENTO DEL ROTULADO

Cuando en desarrollo de las actividades de inspección, vigilancia y control se identifiquen incumplimientos relacionados con el rotulado general, nutricional o frontal de advertencia, la autoridad sanitaria competente deberá evaluar el riesgo, la naturaleza del incumplimiento, el alcance de los productos involucrados, la etapa de la cadena en la que se detectó y la posibilidad de corrección conforme a la normativa vigente.

Las decisiones deberán adoptarse dentro del marco de las competencias de cada autoridad sanitaria y con observancia del debido proceso. Cuando corresponda, deberán evaluarse las medidas sanitarias de

24

seguridad, las acciones de seguimiento, el retiro o corrección del producto y el inicio del procedimiento sancionatorio, sin perjuicio de otros mecanismos legalmente procedentes.

OTRAS DISPOSICIONES

La presente circular tiene carácter orientador y deberá aplicarse de manera sistemática con las disposiciones sanitarias vigentes. En ningún caso sustituye, modifica o adiciona los requisitos establecidos en las normas que regulan el rotulado o etiquetado de alimentos, carne y productos cárnicos comestibles.

A partir de su publicación, se dejan sin efecto las orientaciones contenidas en la Circular No. DG-0100-196 de 2002 y en el Comunicado No. 4200-1357-19 de 2019, sin perjuicio de las actuaciones administrativas adelantadas durante su vigencia.



ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Directora Técnica de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Ana M. Espinosa. Grupo Técnico de Carnes y Producto Cárnicos Comestibles. Dirección de Alimentos y Bebidas 

Revisó: Luis E. Osuna. Coordinador Grupo Técnico de Carnes y Producto Cárnicos Comestibles. Dirección de Alimentos y Bebidas 

Revisó: Daniel Acevedo Trillos. Asesor Jurídico Dirección de Alimentos y Bebidas 