Departamento de
Gestión Agraria

usach

Estudio de normativas del retail colombiano con análisis de brecha para el hongo Shiitake deshidratado y la empresa Shipraval

Noviembre de 2008

Director de Estudio: Dr. Jorge Morales G. / Ing. Forestal

Asistente: Sebastián Méndez C. / Lic. En Agronegocios

INDICE

1. ANTECEDENTES GENERALES 4
2. SISTEMA E INSTITUCIONALIDAD SANITARIA EN COLOMBIA 5
3. NORMATIVA ALIMENTARIA DE COLOMBIA 8
3.1 Normativa sobre almacenamiento, distribución, transporte y comercialización 10
3.2 Normativa sobre envasado 14
3.3 Normativa sobre etiquetado 16
3.3.1 Etiquetado de alimentos 16
3.3.2 Información que debe contener el etiquetado 17
3.3.3 Requisitos obligatorios adicionales de interés para el producto en estudio 18
3.3.4 Declaración de nutrientes 19
3.3.5 Especificaciones y formatos de la tabla de información nutricional 22
3.3.6 Especificaciones sobre etiquetado de Hongos comestibles desecados 23
3.4 Normativa sobre requisitos de calidad 25
3.4.1 Factores esenciales de calidad para el producto en estudio 27
3.4.2 Higiene 30
4. EXIGENCIAS DE LA CADENA DE ALMACENES ÉXITO S.A. 32
5. EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS A COLOMBIA 35
5.1 Registro sanitario 35
5.2 Certificado de inspección sanitaria 37
5.3 Documento fitosanitario 38
5.4 Requisitos fitosanitarios 39
6. ASPECTOS COMERCIALES 42
6.1 Entrevista 42
6.1.1 Situación actual del producto 42
6.1.2 Exigencias de la cadena Éxito 42
6.1.3 Funcionamiento interno 43

6.1.4 Manejo financiero 43
6.1.5 Distribución y Logística 43
6.2 Visitas a supermercados 44
6.2.1 Supermercados Éxito 44
6.2.2 Tiendas Pomona 45
6.2.3 Almacenes Ley 45
7. PAUTA DE EVALUACIÓN DE LA EMPRESA Y EL PRODUCTO 46
7.1 Pauta de evaluación 47
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 63
Anexo A: Especificación de la información que debe contener la etiqueta de los alimentos 65
Anexo B: Dimensión de las letras y números para la declaración del contenido neto 69
Anexo C: Formatos de la tabla nutricional 71
Anexo D: Contenidos del manual de proveedores de Almacenes Éxito S.A. 75
Anexo E: Documentación y pasos a seguir para obtención de Registro Sanitario. 79
Anexo F: Modelo de solicitud para permisos fitosanitarios. 82
Anexo G: Listado de personas e instituciones entrevistadas 83
Anexo H: Set de fotografías de supermercados colombianos 84
Anexo I: Sanciones por incumplimiento de las normas sanitarias. 86

1. ANTECEDENTES GENERALES

El presente estudio de normativas colombianas y análisis de brecha se inscribe dentro del contexto de un proyecto mayor referido al mejoramiento de los aspectos de marketing del hongo Shiitake. Este Producto Forestal No Maderero (PFNM), se cultiva sobre piezas de madera inoculadas de Eucalyptus Spp.

El Departamento de Gestión Agraria (DGA) de la USACH, apoyó la presentación al concurso IMA de FIA de la empresa Shipraval. En efecto, nuestra casa de estudios, en conjunto con esta Pequeña Empresa de PFNM preparó y logró la aprobación del proyecto para el mencionado concurso.

Para el DGA de la USACH reviste la más alta importancia el desarrollo de una relación cada vez más estrecha con el mundo de la PyME. Aún más, esta casa de estudios entiende que este tipo de nexos ayuda a potenciar la docencia, entrega elementos vitales de investigación respecto del comportamiento de los mercados de exportación a la vez que aporta sustantivamente a la necesaria colaboración Universidad-Empresa que caracteriza las casas de estudio modernas.

2. SISTEMA E INSTITUCIONALIDAD SANITARIA EN COLOMBIA[1]

La aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) en Colombia se organiza en cuatro niveles:

(i) La formulación de la política general en la que participan los Ministerios de Protección Social; Agricultura; Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial (MAVDT) y el Ministerio de Comercio Industria y Turismo (MCIT);

(ii) La coordinación técnica central que la ejecutan: el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) y el Instituto Nacional de Salud (INS);

(iii) El desarrollo del trabajo operativo que se opera en un nivel local, principalmente a través de las Direcciones Seccionales y las Oficinas Locales del ICA (sanidad pecuaria y agrícola), las Corporaciones Autónomas Regionales (materia ambiental) y las Entidades Territoriales de Salud Departamentales, Distritales y Municipales y el INVIMA (salud pública); y

(iv) Las actividades de apoyo a través de centros de investigación, universidades y la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (CORPOICA).

La política de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos persigue mejorar el estatus sanitario de la producción agroalimentaria; proteger la salud y vida de las personas, los animales y las plantas; preservar la calidad del medio ambiente; y mejorar la competitividad para obtener la admisibilidad sanitaria en mercados internacionales.

[1] Organización Mundial de Comercio, 2006. "Examen de las políticas comerciales de Colombia". Informe de la Secretaría.

El sistema de MSF opera sobre el principio de armonizar políticas de los diferentes sectores actores, en particular de agricultura, salud pública, medio ambiente, comercio, entes territoriales y del sector privado.

El ICA está encargado de realizar el análisis de evaluación de riesgo y tiene la responsabilidad de regular, prevenir, detectar, controlar y erradicar problemas fito y zoosanitarios. El ICA mantiene sitios de control sobre importaciones y exportaciones en 128 oficinas locales que incluyen 25 centros de diagnóstico animal, 17 centros de diagnóstico vegetal y 10 laboratorios de semillas.

El INVIMA, adscrito al Ministerio de Protección Social, en coordinación con las Entidades Territoriales de salud, es el responsable de la certificación para aptitud para el consumo humano de productos de interés en salud pública. La Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del INVIMA realiza actividades de evaluación de riesgo y vigilancia epidemiológica en coordinación con el Instituto Nacional de Salud y las Entidades Territoriales de Salud.

Según la Ley N° 715 de 2001, el control sanitario en los sitios de ingreso y salida de alimentos del país es ejercido por las Entidades Territoriales de Salud, actividades que son apoyadas y supervisadas por el INVIMA. Las Entidades Territoriales de Salud cuentan con 32 laboratorios oficiales que apoyan las acciones de inspección, vigilancia y control. Dicha labor es complementada con el Sistema Nacional de vigilancia en Salud Pública que coordina el **Instituto Nacional de Salud (INS).**

En materia de inocuidad de alimentos procesados, el INVIMA exige un registro sanitario de comercialización con vigencia de diez años. Cada lote de producto que llega a un puerto colombiano durante la vigencia del registro sanitario es inspeccionado físicamente por la autoridad de salud; el análisis de laboratorio es obligatorio sobre los alimentos que se determinan como de mayor riesgo a la salud pública.

Todos los alimentos transformados que se venden como productos para consumo humano, incluyendo los importados, deben ser registrados ante el INVIMA, quien autoriza su comercialización en el territorio colombiano, a través del otorgamiento de un Registro Sanitario. Dicho registro se otorga de manera automática, no obstante se realiza un control posterior documental, que eventualmente podría llevar a la suspensión del registro. Para los productos sin transformación, se requiere solicitar permisos sanitarios y de importación del ICA antes de solicitar la licencia de importación al MCIT. El permiso sanitario de importación del ICA se transmite del importador al exportador en el país de origen del producto de donde se requiere un certificado sanitario de exportación en respuesta a los requerimientos del certificado de importación del ICA.

3. NORMATIVA ALIMENTARIA DE COLOMBIA

La normativa colombiana sobre alimentos tiene como base la Ley 9 de 1979, por la cual se dictan medidas sanitarias en forma general. La operación y aplicación de esta Ley se realiza principalmente por medio del Decreto 3075 de 1997 y adicionalmente existen otras normativas de interés para la evaluación de la exportación de Hongo Shiitake al mercado colombiano, como son la Resolución 288 de 2008, la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 1277 de 2004.

Cabe señalar que en el Decreto 3075 en su artículo 47, establece que los alimentos importados deberán cumplir con las normas técnico-sanitarias expedidas por el Ministerio de Salud, las oficiales colombianas o en su defecto con las normas de Codex Alimentarius. Tomando esto en cuenta y considerando además que no existen normas técnico-sanitarias para el Hongo Shiitake deshidratado en Colombia, se han incluido en el estudio las normas CODEX STAN 38 y 39 de 1981 como un parámetro de referencia necesario para el producto en cuestión. En la tabla Nº 1 se encuentran las normativas en las que se basa el presente informe, su ámbito de aplicación y la entidad que está a cargo de la vigilancia y control del cumplimiento de cada una de ellas.

Adicionalmente, se considera lo establecido en el "Manual de Proveedores" de Almacenes Éxito S.A. en que se señalan algunas disposiciones de interés sobre los productos que se comercializan a través de sus locales y la relación contractual con sus proveedores.

Tabla Nº 1: Normativa alimentaria colombiana para el producto en estudio.

Normativa	Ámbito de aplicación	Vigilancia y control
Decreto 3075	Las disposiciones contenidas en este decreto regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, específicamente trata sobre la inspección, vigilancia y control de alimentos.	INVIMA y Entidades Territoriales de Salud
Resolución 5109	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	INVIMA y Entidades Territoriales de Salud
Resolución 288	Establece el reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.	INVIMA y Entidades Territoriales de Salud
Resolución 1277	Reglamenta los análisis de riesgos de plagas de los vegetales y enfermedades de los animales para la importación y exportación de productos agropecuarios	ICA
CODEX STAN 38	Contiene los requisitos generales aplicables a todos los hongos comestibles, frescos o elaborados, cuya venta permiten las autoridades competentes de los países consumidores, excepto los hongos cultivados envasados del género Agaricus.	INVIMA y Entidades Territoriales de Salud
CODEX STAN 39	Esta norma se aplica a los hongos desecados (incluso los hongos liofilizados), enteros o en lonjas, de todas las especies comestibles, elaborados y envasados.	INVIMA y Entidades Territoriales de Salud

Fuente: Elaboración propia, con datos recopilados en Bogotá-Colombia.

3.1 Normativa Sobre Almacenamiento, Distribución, Transporte y Comercialización

Sobre estos aspectos el Decreto 3075 señala que las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos deben evitar:

I. La contaminación y alteración del alimento
II. La Proliferación de microorganismos indeseables en el alimento; y
III. El deterioro o daño del envase o embalaje

En lo que respecta al almacenamiento de alimentos este decreto establece que se deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

- El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se debe realizar teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se debe llevar a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto.

- El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.

- El almacenamiento de los insumos o productos terminados se debe realizar ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.

- El almacenamiento de los alimentos devueltos a la empresa por fecha de vencimiento caducada deberá realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este depósito deberá identificarse claramente, se llevara un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto devuelto, las salidas parciales y su destino final. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.

El transporte de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Se realizará en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños del envase.

- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.

- Los vehículos que posean sistema de refrigeración o congelación, deben ser sometidos a revisión periódica, con el fin de que su funcionamiento garantice las temperaturas requeridas para la buena conservación de los alimentos y contaran con indicadores y sistemas de registro de estas temperaturas.

- La empresa está en la obligación de revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.

- Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y, en caso necesario se someter n a procesos de desinfección.

- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas.

- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

- Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

- El transporte de alimentos o materias primas en cualquier medio terrestre, aéreo, marítimo o fluvial dentro del territorio nacional no requiere de certificados, permisos o documentos similares expedidos por parte de las autoridades sanitarias.

En las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas deben cumplirse las siguientes condiciones:

- Garantizar el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos.

- Asegurar que toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas sea responsable solidario con los fabricantes en el mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.

- Controlar que los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución, se mantengan a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

- Cuando se trate de alimentos que requieren congelación estos deben conservarse a temperaturas tales que eviten su descongelación.

El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos.

- Los establecimientos que se dediquen al expendio de los alimentos deben contar con los estantes adecuados para la exhibición de los productos.

- Deberán disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/ o congelación.

- El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.

- Cuando en un expendio de alimentos se realicen actividades de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, las áreas respectivas deben cumplir con las condiciones señaladas para estos fines en el presente Decreto.

3.2 NORMATIVA SOBRE ENVASADO

En materia de envasado de alimentos el Decreto 3075, establece los aspectos generales de envasado y el Codex determina de manera más específica, al menos para el producto en estudio, las disposiciones sobre este tema.

El Decreto 3075 establece lo siguiente:

- El envasado deberá hacerse en condiciones que excluyan la contaminación del alimento.

- Identificación de lotes. Cada recipiente deberá estar marcado en clave o en lenguaje claro, para identificar la fabrica productora y el lote. Se entiende por lote una cantidad definida de alimentos producida en condiciones esencialmente idénticas.

- Registros de elaboración y producción. De cada lote deberá llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración y producción. Estos registros se conservaran durante un período que exceda el de la vida útil del producto, pero, salvo en caso de necesidad especifica, no se conservaran mas de dos años.

Por su parte el Codex Alimentaruis en sus normas STAN 38 y 39, establece lo siguiente:

- Respecto a la uniformidad del envasado la norma STAN 39 señala que los envases de una misma partida (cajas de madera o cartón y sacos de polietileno) deberán contener cada uno hongos del mismo tipo comercial y tener un peso neto uniforme.

- Para el envasado las cajas de cartón, de madera y los sacos deberán asegurar una protección adecuada contra la humedad durante el almacenamiento y transporte del producto. Cualquier papel u otro material que se utilice en el interior del envase deberán ser nuevos, impermeables e innocuos para la salud del consumidor. Los hongos no deberán entrar en contacto con las inscripciones impresas en el envase. Los hongos se envasan sueltos en las unidades de envase.

- La norma STAN 38 también señala que en el caso de hongos desecados y sémola de hongos y polvo de hongos, se llama la atención sobre la necesidad de impedir que estos productos absorban humedad y sean atacados por insectos, en particular por polillas y gorgojos.

3.3 NORMATIVA SOBRE ETIQUETADO

En lo que respecta a etiquetado, la Resolución 5109 establece un reglamento técnico en el que se señalan los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados. Por otra parte la Resolución 288 establece un reglamento técnico sobre la declaración de nutrientes en la etiqueta de los productos alimenticios. Por ultimo las normas de Codex Alimentarius establecen algunas disposiciones específicas para el producto en estudio.

3.3.1 Etiquetado de alimentos

La Resolución 5109 establece los siguientes requisitos generales de interés para el producto en estudio:

- La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.

- Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Si en el rótulo o etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.

- Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.

- Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado empleando palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que puede inducir al consumidor o comprador a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.

3.3.2 Información que debe contener el etiquetado

En la etiqueta del alimento envasado deberá aparecer de forma obligatoria la información que aparece en la tabla Nº 2. En el Anexo A se encuentran especificados cada uno de estos elementos.

Tabla Nº 2: Información de la etiqueta

Información
Nombre del alimento
Lista de ingredientes
Contenido neto
Nombre y dirección
Identificación del lote
Marcado de la fecha e instrucciones de conservación
Instrucciones para el uso
Registro sanitario

Fuente: INVIMA

3.3.3 Requisitos obligatorios adicionales de interés para el producto en estudio

Se determinan además obligaciones adicionales para el etiquetado de alimentos. Entre aquellas de interés para el hongo Shiitake deshidratado.

a. Presentación de la información en el rotulado o etiquetado.

La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:

- Los rótulos que se adhieran a los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se puedan remover o separar del envase.
- Los datos que deben aparecer en el rótulo, en virtud de la presente reglamentación deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.
- Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o el rótulo aplicado al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior y no deberá estar oculto por esta.
- El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer 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. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo B.

b. Rotulado facultativo.

En el rotulado de alimentos podrá presentarse cualquier información o representación gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos

establecidos en la presente reglamentación o en las disposiciones específicas de rotulado exigidas para cada alimento.

c. Rotulado o etiquetado en idioma extranjero.

Cuando el contenido del rótulo o etiqueta original de los alimentos y materias primas de alimentos importados aparezca en idioma diferente al español, deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementaria que contenga en idioma español la información exigida en la presente resolución.

Esto podrá realizarse durante o después del proceso de nacionalización, en bodegas inspeccionadas, vigiladas y controladas por la autoridad sanitaria. Toda la información, deberá ser concordante con la establecida por el fabricante y/o estampada por el importador o comercializador.

3.3.4 Declaración de nutrientes

La Resolución 288 señala que la declaración de nutrientes será obligatoria para los alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales o de salud, estén adicionados de nutrientes, o cuando su descripción produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud. A continuación en la tabla N° 3 se señalan los nutrientes que han de declararse obligatoriamente.

Tabla Nº 3: Nutrientes de declaración obligatoria

Literal	Nutrientes
a)	Valor energético: Calorías totales, Calorías de Grasa;
b)	Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos, fibra dietaria y azúcares;
c)	Las cantidades de vitamina A, vitamina C, hierro y calcio;
d)	Las cantidades de vitaminas y minerales diferentes a las señaladas en el literal c), cuando hayan sido adicionados al alimento;
e)	Las cantidades de otros nutrientes, acerca de los cuales se haga una declaración de propiedades nutricionales o de salud.

Fuente: Elaborado con información de INVIMA

Opcionalmente, se podrá hacer la declaración de nutrientes de los alimentos que no declaren propiedades nutricionales ni de salud, siempre y cuando, se realice de conformidad con lo establecido en la Resolución 288. Los nutrientes que han de declarase opcionalmente se especifican en la tabla N° 4.

Tabla Nº 4: Nutrientes de declaración opcional

Literal	Nutrientes
a)	Calorías de grasa saturada;
b)	La cantidad de ácidos grasos monoinsaturados o poliinsaturados;
c)	La cantidad de fibra soluble o insoluble;
d)	La cantidad de polialcoholes;
e)	La cantidad de otros carbohidratos;
f)	Las cantidades de otras vitaminas y minerales diferentes a la vitamina A, C, hierro y calcio, presentes naturalmente en el alimento, se declararán únicamente cuando se han establecido valores de referencia en el Capítulo IV de este reglamento y se hallen en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento.

Fuente: Elaborado con información de INVIMA

Para cada uno de estos nutrientes la resolución establece especificaciones para su declaración. Estas serán revisadas y deberán ser consideradas en la medida que sea necesario para el producto hongo Shiitake deshidratado.

Además en lo que respecta a declaración de nutrientes la resolución establece que la declaración de los nutrientes debe hacerse por porción del alimento, tal como se presenta en el envase de venta, o por envase si este contiene una sola porción y, además, debe indicarse el número de porciones por envase. Adicionalmente, se podrá declarar por 100 gr. o por 100 ml. del alimento. Se puede incluir en forma adicional, la información nutricional por porción del alimento preparado o listo para el consumo, cuando para su consumo deba prepararse con la adición de leche, agua u otro líquido adecuado.

Los valores de los nutrientes declarados que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que

sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos o de publicaciones internacionales. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.

3.3.5 Especificaciones y formatos de la tabla de información nutricional

En lo que respecta a las especificaciones y formatos de la tabla de información nutricional, la Resolución 288 establece las siguientes condiciones generales:

- La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa.

- La información nutricional deberá incluir las cifras y las unidades correspondientes a cada nutriente declarado.

- La información nutricional deberá aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso de que en la etiqueta original aparezca la información en un idioma diferente al español, se deberá utilizar un rótulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible. Este rótulo complementario también se permite para productos importados, cuya etiqueta esté en español y que requieran expresar los porcentajes de valor diario, de acuerdo con los requisitos establecidos en la Resolución 288.

- El tipo de letra de la Información Nutricional deberá ser Arial o Helvética.

- La información sobre energía, nutrientes y tamaño de las porciones puede declararse utilizando las abreviaturas permitidas de conformidad con lo establecido en el Capítulo III de la Resolución 288.

Existen también condiciones específicas para la tabla de información nutricional, las que se encuentran incluidas en las representaciones gráficas que esta misma resolución recomienda (ver Anexo C). De todas formas estas condiciones específicas deberán ser consideradas en el diseño de la etiqueta.

Esta resolución trata otros aspectos como la determinación de los factores de conversión que se deben considerar para el cálculo de energía y nutrientes que serán declarados. Además considera los tamaños y características de las pociones. En su capitulo IV se señalan los valores diarios de referencia de los nutrientes. En el posterior capitulo trata sobre la declaración de propiedades nutricionales y cuando un alimento esta libre calorías, grasas, etc. También se consideran regulaciones para las declaraciones de propiedades de salud.

3.3.6 Especificaciones sobre etiquetado de Hongos comestibles desecados

Por otra parte el Codex Alimentarius señala algunas especificaciones para el producto hongos comestibles desecados, que son necesarias de tener en cuenta. Estas aparecen en la siguiente tabla.

Tabla Nº 5: Especificaciones sobre etiquetado de Hongos comestibles desecados

Ítem	Requisitos
Nombre del producto	Los productos que respondan a las definiciones y satisfagan los requisitos de esta norma deberán designarse de tal forma que especifiquen: El nombre común y el nombre científico de la especie de hongos utilizada, aunque las palabras "hongo" y "hongos" podrán sustituirse por la designación comúnmente utilizada para describir el género o la especie correspondiente en el país en que haya de venderse el producto, por ejemplo "hongo" u "hongos" para los del género *Agaricus*. En el caso de productos de hongos elaborados con hongos que no sean frescos, deberá indicarse en la etiqueta el método de elaboración a que han sido sometidos los hongos utilizados en la preparación del producto final. Cuando se haya añadido pies a los hongos frescos o a los productos de hongos, las palabras "pies añadidos" deberán figurar en la etiqueta.
Tipo del producto	"Hongos desecados" u "Hongos liofilizados"
Forma de presentación	"Enteros", "Sombreretes" o "En lonjas"
Otras formas de presentación	Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (subsección 2.1.4 de STAN 39), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.
Lista de ingredientes	En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones, excepto para los hongos desecados.

Fuente: Elaborado a partir de información del Codex.

3.4 NORMATIVA SOBRE REQUISITOS DE CALIDAD

Como se ha mencionado el Codex cuenta con dos normas de interés sobre hongos comestibles, la primera es la norma Codex STAN 38[2] que contiene los requisitos generales aplicables a todos los hongos comestibles, frescos o elaborados, cuya venta permiten las autoridades competentes de los países consumidores, excepto los hongos cultivados envasados del género *Agaricus*. La segunda es la norma Codex STAN 39[3] que se aplica a los hongos desecados (incluso los hongos liofilizados), enteros o en lonjas, de todas las especies comestibles, elaborados y envasados[4].

La norma STAN 39 define a los hongos enteros desecados y hongos en lonjas desecados de la siguiente manera:

- Se entiende por ***hongos enteros desecados*** el producto obtenido de hongos comestibles limpiados y desecados. Podrán acortarse sus pies.

- Se entiende por ***hongos en lonjas desecados*** el producto obtenido de hongos comestibles enteros cortados y desecados, de los cuales cada lonja tenga un espesor de 1 a 4 mm.

Establece también los defectos que presentan los hongos comestibles y cuando a un producto se le puede atribuir tales defectos. Esta información aparece en la tabla N° 6.

---

[2] Norma general del Codex para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 38-1981)
[3] Norma del Codex para los hongos comestibles desecados (CODEX STAN 39-1981)
[4] Esta norma comprende también los hongos desecados shiitake.

Tabla Nº 6: Definición de los defectos en productos de hongos

Defectos	Definición
Dañados	Hongos a los que les faltan más de 1/4 del sombrerete. En el caso de hongos e lonjas, aquellos a los que les falta más de 1/3 de la superficie total de la lonja.
Aplastados	Las partes de hongos que pasan por un tamiz de malla de 5x5 mm.
Deteriorados	Hongos parduscos o podridos como consecuencia del ataque de microorganismos y/o mohos.
Dañados por larvas	Hongos que tienen agujeros producidos por larvas.
Gravemente dañados por larvas	Hongos que tienen cuatro o más agujeros producidos por larvas.
Impurezas orgánicas de origen vegetal	Presencia de otros hongos comestibles y de partes de plantas, como hojas y agujas de pino, etc.
Impurezas minerales	Sustancias que, después de extraídas las cenizas, quedan como residuos insolubles en ácido clorhídrico.
Carbonizados	Hongos enteros o en lonjas con vestigios de carbonización en se superficie.
Pies desprendidos	Hongos con los pies separados de los sombreretes.

Fuente: Elaborado a partir de información del Codex.

Respecto al examen y clasificación de las materias primas señala que habrá que tener cuidado y asegurarse, en la recolección de los hongos, de que sólo se recojan los hongos de una misma especie comestible. Cuando esta precaución no se haya observado adecuadamente, las especies de hongos comestibles deberán escogerse entre los hongos recolectados, antes de comercializarse, conservarse o utilizarse en la preparación de productos de hongos. Los hongos silvestres que hayan de comercializarse, conservarse o utilizarse en la elaboración de productos de hongos deberán ser examinados cuidadosamente por un experto a fin de determinar si hay entre ellos hongos no comestibles y esos hongos no comestibles deberán eliminarse.

3.4.1 Factores esenciales de calidad para el producto en estudio

La norma del Codex STAN 38 establece los requisitos generales que deben cumplir las materias primas y los ingredientes entre otras cosas, de los productos de hongos[5]. Estos requisitos se detallan en la tabla N° 7.

Tabla Nº 7: Requisitos generales para productos de hongos

Ítem	Requisito
Materia prima	En la preparación de productos de hongos sólo podrán utilizarse hongos comestibles frescos tratados o elaborados inmediatamente después de recogidos, antes de que comience su deterioración. Los hongos, tanto como materia prima como hongos en conserva, deberán estar sanos, limpios, indemnes, exentos en lo posible de daños producidos por larvas y tener el olor y el sabor propios de su especie.

[5] La norma STAN 38 define los de ***productos de hongos***, como los hongos comestibles desecados (incluso los hongos liofilizados, la sémola de hongos, el polvo de hongos), los hongos encurtidos, los hongos salados, los hongos fermentados, los hongos en aceites vegetales, los hongos congelados rápidamente, los hongos esterilizados, el extracto de hongos, el concentrado de hongos y el concentrado de hongos secos.

Ítem	Requisito
Ingredientes permitidos	Los productos de hongos podrán contener sal (cloruro de sodio), vinagre, especias e hierbas aromáticas, azúcares (cualquier sustancia edulcorante de carbohidrato), aceite vegetal comestible refinado, grasa animal comestible refinada, mantequilla, leche, leche en polvo, crema, agua y vino.
Formas de presentación	Los hongos elaborados pueden presentarse en formas diversas, por ejemplo, enteros con sus pies, sombreretes enteros (botones) sin pies, en lonjas, trozos y pies, en sémola, en polvo o en concentrado.
Otras formas de presentación	Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que: a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma; b) reúna todos los demás requisitos de esta norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito de esta norma que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la norma que más se acerque a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.
Composición	Excepto en el caso de productos de hongos consistentes totalmente en sombreretes o cuando la adición de pies se indique en la etiqueta, de acuerdo con las disposiciones de la subsección 8.1.6, el número de pies no deberá exceder del número de sombreretes.

Fuente: Elaborado a partir de información del Codex.

Además, las características del producto final están definidas en la norma STAN 39 en la subsección 3.2.1, señalando que los hongos comestibles desecados deberán estar sanos, es decir, no echados a perder; tener el color, olor y sabor propios de su especie; estar limpios, es decir, exentos de impurezas orgánicas y minerales; estar exentos en lo posible de daños causados por larvas y por insectos; estar indemnes.

De lo establecido en ambas normas es posible identificar tanto criterios de calidad como defectos permitidos, los que se especifican en el siguiente par de tablas.

Tabla Nº 8: Criterios de Calidad

Ítem	**Requisito**
Color y sabor	Deberán ser propios de la especie
Contenido de agua	13% m/m (específico para hongos desecados shiitake)
Defectos producto final	Un máximo de 25% de hongos que no satisfagan los requisitos del producto final señalados en la subsección 3.2.1.

Fuente: Elaborado a partir de información del Codex.

Tabla Nº 9: Defectos permitidos

Defectos	Tolerancia para los defectos
Impurezas minerales	No más de 2% m/m.
Impurezas orgánicas de origen vegetal	No más de 1% m/m (específico para hongos desecados shiitake).
Contenido de hongos dañados por larvas	Para hongos silvestres no más de 20% m/m de daño total, incluso daños graves. Para hongos cultivados no más de 1% m/m de daño total, incluso no más de 0,5% m/m de daños graves.
Hongos aplastados	No más de 6% m/m.
Hongos carbonizados	No más de 2% m/m.
Hongos dañados	No más de 20% m/m.
Pies desprendidos	Igual número al de los sombreretes, esto es 1:1.

Fuente: Elaborado a partir de información del Codex.

3.4.2 Higiene

La norma STAN 38 señala que los productos que estén en forma desecada o deshidratada deberán prepararse de conformidad con las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Deshidratadas, incluidos los Hongos Comestibles, recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 5-1971).

Por lo tanto en la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables. Si el producto es analizado con métodos adecuados de muestreo y examen deberá:

- Estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
- Estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- No contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.

4. EXIGENCIAS DE LA CADENA DE ALMACENES ÉXITO S.A.

La cadena de almacenes Éxito S.A. ha desarrollado un manual para sus proveedores en donde establece y ordena todos los aspectos que se generan en una relación comercial. Este manual no hace mayor referencia a los proveedores de otros países, por lo que se asume que en la medida que corresponda, o sea posible, las especificaciones de este manual recaen también en las empresas que deseen exportar al mercado colombiano y comercializar sus productos por medio de esta cadena de almacenes.

Es importante considerar que este manual parte estableciendo tanto los derechos como los deberes del proveedor. Además establece los requisitos del producto para la codificación, los que deben ser observados estrictamente por el proveedor durante la vigencia del acuerdo comercial. Estos requisitos están en relación con:

- Comercialización
- Exigencias legales
- Exigencias internas

Para ver el detalle de cada uno de estos tipo de requisitos consultar el manual en extenso[6].

En este manual no se mencionan normas sanitarias adicionales a las que imponen las autoridades sanitarias colombianas. En lo que respecta a exigencias de tipo sanitarias se hace referencia a lo siguiente:

- Que cumpla con los estándares de calidad para el tipo de producto, ofreciendo al cliente como mínimo las garantías establecidas por la ley.

[6] http://www.exito.com.co/Archivos/MANUAL_DE_PROVEEDORES_DEFINITIVO.pdf

- Cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la legislación vigente, incluyendo Registro Sanitario.

- Cumplir con las condiciones legales relativas a seguridad de la vida e integridad personal, calidad e idoneidad de los productos, incluyendo las disposiciones concretas establecidas en estas materias por las autoridades competentes.

- Contar con certificado de conformidad con reglamento técnico y/o norma técnica oficial obligatoria (Si hubiere lugar).

- En los casos en que el producto lo requiera, se deberá anexar un análisis microbiológico y físico - químico del producto que se pretende codificar.

En lo que respecta al rotulado el manual especifica lo siguiente:

- Cumplir con las exigencias legales sobre contenido neto y rotulado; debiendo indicarse en éste cuando menos la siguiente información: nombre del producto, ingredientes, contenido neto y masa escurrida conforme al sistema internacional de unidades, nombre del fabricante y dirección, país de origen, identificación del lote, marcado de fecha e instrucciones para conservación, instrucciones para uso, número registro sanitario, menciones obligatorias para productos nocivos para la salud y fecha de vencimiento si hubiere lugar a ello. En todo caso, deberá observarse estrictamente lo establecido en materia de información en rotulado en las normas o reglamentos obligatorios vigentes.

- Identificación de la mercancía con un solo código de barras por EAN[7] o su equivalente, tanto en la unidad de venta o consumo, como en la de empaque

- Cumplir con los requisitos legales sobre embalaje y empaque de los productos.

En cuanto a empresas y productos importados en el manual aparecen sólo las siguientes especificaciones:

- Que acredite una estructura de producción sólida y/o importación que le permita cumplir con los niveles mínimos de entrega del producto.

- Aportar copia de la Declaración de Importación para mercancías importadas. Adicionalmente, aportar la relación de seriales y demás requisitos exigidos por las autoridades (particularmente, Superintendencia de Industria y Comercio y DIAN)

Por lo tanto no existen exigencias en este manual adicionales a las que se identifican en la normativa alimentaria colombiana que recaen sobre el hongo Shiitake deshidratado. Aún así este manual es de vital importancia para comenzar y mantener una relación comercial sana y prospera con la cadena de almacenes Éxito S.A., y es por esto que se ha desarrollado un cuadro de resumen sobre este manual (ver Anexo D), que permite comprender de manera general los aspectos que trata y regula.

[7] Código que facilita la identificación única del ítem a nivel mundial. Está compuesto por 13 dígitos que identifican el país de procedencia, el productor y el producto individualmente considerado.

5. EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS A COLOMBIA

Como se ha mencionado al momento de estudiar la normativa sobre alimentos para un producto alimenticio extranjero es necesario considerar los requisitos que imponen las instituciones colombianas para la importación, ya que estas contienen exigencias sobre aspectos de sanidad. También se han identificado las sanciones por incumplimiento de estos requisitos, los que se especifican en el Anexo E.

El Decreto 3075 establece en su artículo 55 que los alimentos que se importen al país requerirán de Registro Sanitario previo a la importación, expedido según los términos de este Decreto. Además señala que todo lote o cargamento de alimentos que se importe al país, deberá venir acompañado del respectivo Certificado Sanitario o su equivalente expedido por la autoridad sanitaria competente, en el cual conste que los alimentos son aptos para el consumo humano. Cuando el lote o cargamento de alimentos o materia prima objeto de importación, se efectúe por embarques parciales en diferentes medios de transporte, cada embarque deberá estar amparado por un certificado sanitario por la cantidad consignada correspondiente.

5.1 REGISTRO SANITARIO

Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá obtener registro sanitario expedido conforme a lo establece este decreto. Por lo tanto y como lo señala en el articulo 41 del Decreto 3075 se establece la obligatoriedad del Registro Sanitario. Existen excepciones, pero el producto a exportar no se encuentra dentro de ese grupo de alimentos.

El registro Sanitario es expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INMIVA) o bien en las instituciones en que este delegue tal facultad, como las entidades territoriales.

El Registro Sanitario tiene una vigencia de diez años, contados a partir de la fecha de su expedición y podrá renovarse por períodos iguales en los términos establecidos en el Decreto 3075[8].

Para los productos alimenticios importados la obtención del Registro se obtiene presentando los documentos que aparecen en el Anexo E, en donde también aparece un folleto con los pasos a seguir para realizar este trámite. Esta información fue obtenida en la oficina del INVIMA en Bogotá.

El INVIMA ha establecido un formulario único para la solicitud del Registro Sanitario y puede ser descargado desde:

El formulario de solicitud de registro sanitario deberá estar suscrito por el representante legal cuando se trate de persona jurídica, el propietario del producto cuando se trate de persona natural, o el respectivo apoderado y debe contener una declaración acerca de que la información presentada es veraz y comprobable en cualquier momento y que conoce y acata los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fabricas de alimentos y del producto para el cual se solicita el registro sanitario.

Presentada la solicitud de registro sanitario y verificado que el formulario se encuentre debidamente diligenciado y con los documentos exigidos, el INVIMA o autoridad delegada procede inmediatamente a expedir el respectivo registro, mediante el otorgamiento de un número que se debe colocar en el formulario, con la firma del funcionario competente. Este número de registro identifica el producto para todos los efectos legales.

Es importante considerar lo que aparece en el artículo 53, en donde se establece que el titular del registro, fabricante o importador de alimentos deberá cumplir en

---

[8] El INVIMA ha establecido un formulario único para la solicitud del Registro Sanitario y puede ser descargado desde:
http://www.invima.gov.co/Invima//tramites/formatos_vigentes_alimentos.jsp?codigo=397

todo momento las normas técnico-sanitarias, las condiciones de producción y el control de calidad exigido, presupuestos bajo los cuales se concede el Registro Sanitario. En consecuencia, cualquier trasgresión de las normas o de las condiciones establecidas y los efectos que estos tengan sobre la salud de la población, será responsabilidad tanto del titular respectivo como del fabricante e importador.

5.2 CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA

Además en el artículo 56 señala que todo lote o cargamento de alimentos o materias primas objeto de importación, requiere para tal proceso del certificado de inspección sanitaria expedido por la autoridad sanitaria del puerto de ingreso de los productos.

Para la expedición del certificado de inspección sanitaria para la nacionalización de alimentos y materias primas para alimentos se requiere:

- Certificado sanitario del país de origen o su equivalente.
- Copia del registro sanitario para aquellos productos que estén sujetos a este requisito según lo establecido en este decreto.
- Acta de inspección de la mercancía.
- Resultados de los análisis de laboratorio realizados a las muestras de los productos.

Se establece también que la autoridad sanitaria del puerto de ingreso podrá eximir de análisis de laboratorio a aquellos alimentos que conforme al presente decreto no se encuentren dentro de los considerados de mayor riesgo en salud pública y otros alimentos que como resultado de las acciones de vigilancia y control en la importación demuestren repetidamente un comportamiento de calidad sanitaria aceptable. En este caso la autoridad sanitaria podrá aceptar certificados de análisis expedidos por laboratorios autorizados o reconocidos por la autoridad sanitaria del país de origen.

Los alimentos o materias primas que se importen al país, previo a la nacionalización, podrán ser trasladados del puerto de desembarque a bodegas que cumplan con los requisitos exigidos para el almacenamiento de alimentos, en las cuales permanecerán hasta cuando se emitan los resultados de los análisis de laboratorio.

En lo que respecta a la expedición del certificado de inspección sanitaria para nacionalización, el artículo 61 señala que en caso de que falte alguno de los documentos exigidos o que en la inspección de la mercancía se detecten situaciones que puedan afectar las condiciones sanitarias de los alimentos o materias primas, la autoridad sanitaria podrá requerir que se complete la información y aplicar las medidas sanitarias preventivas o de seguridad que considere pertinentes, según la naturaleza de los productos.

En caso de que los resultados de los análisis de laboratorio efectuados, demuestren que los alimentos o materias primas no son aptos para el consumo humano, se negara el certificado de inspección sanitaria y se procederá a aplicar las medidas sanitarias de seguridad que se señalan en el Decreto 3075.

5.3 Documento fitosanitario

El Permiso o Documento Fitosanitario y Zoosanitario de Importación es el documento oficial expedido por el Instituto Colombiano Agropecuario "ICA" con la única finalidad de informar al importador y a la autoridad competente del país exportador, sobre los requisitos o condiciones fito o zoosanitarios vigentes que deben cumplir las plantas, productos vegetales importados, artículos reglamentados; animales y sus productos importados. De esta forma el importador debería cumplir con los requisitos específicos para el producto de interés y así el ICA entregaría sin problemas el Certificado fitosanitario. Este documento solo será valido para un embarque y tendrá una vigencia de noventa 90 días contados a partir de su emisión.

Para la expedición del Documento Fito y Zoosanitario de Importación deberá presentarse al ICA la solicitud previa al embarque, quién en un plazo máximo de diez (10) días hábiles expedirá el Documento Fito o Zoosanitario solicitado. Luego devolverá la solicitud si ésta no cumple con los requisitos para el trámite o contengan errores, a fin de que en el término de tres días se subsane. Y finalmente informara al interesado sobre la necesidad de realizar un estudio previo de análisis de riesgo asociado a la importación. En el Anexo F se encuentra el modelo de solicitud obtenido en la oficina del ICA en Bogotá.

Corresponde al Instituto Colombiano Agropecuario "ICA" constatar el cumplimiento de las condiciones y requisitos especificados en el documento fito y zoosanitario de Importación. Es por esto que para el ingreso de productos vegetales, animales y sus productos y subproductos, el Instituto Colombiano Agropecuario "ICA" efectúa la revisión documental de la Importación y la inspección física de los productos vegetales, animales y sus productos y subproductos.

Cabe señalar que para efectos de la Importación de productos vegetales, animales, sus productos y subproductos el ICA exigirá:

1. El Certificado Fito y Zoosanitario de Exportación expedido por el país de origen.
2. Documento Fito y Zoosanitario de Importación expedido por el Instituto Colombiano Agropecuario "ICA"

Es importante considerar que el certificado fito y zoosanitario de exportación debe tener fecha de emisión posterior al documento de importación expedido por el ICA.

5.4 REQUISITOS FITOSANITARIOS

La Resolución 1277 de 2004 reglamenta los análisis de riesgos de plagas de los vegetales y enfermedades de los animales para la importación y exportación de productos agropecuarios

Para poder determinar en este caso los requisitos fitosanitarios mediante un análisis de riesgo de plagas se debe entregar, con carácter obligatorio, como mínimo la siguiente información preliminar:

1. Nombre científico (género, especie) y familia a la que pertenece el producto objeto de importación.

2. Localización, descripción geográfica y condiciones climáticas de las áreas productoras con énfasis en las áreas destinadas para exportación.

3. Mapa del país señalando las áreas productoras destinadas para exportación.

4. Fenología del cultivo, indicando las fechas de siembra, floración, fructificación y cosecha).

5. Lista de plagas de importancia por estado fenológico del cultivo, indicando la siguiente información según formato:

Nombre científico	Clasificación Taxonomía	Parte de la plata afectada	Referencias

6. Sistema de vigilancia y monitoreo para detectar brotes de plagas de importancia cuarentenaria.

7. Regulaciones fitosanitarias relacionadas con el cultivo o producto objeto de importación.

8. Tratamientos cuarentenarios de poscosecha.

9. Antecedentes, volumen y valor de las exportaciones del producto de interés.

10. Procedimiento de selección y empaque para exportación.

11. Procedimientos de inspección y certificación para exportación.

Toda la información de carácter fitosanitario debe estar en idioma español y tener un sustento bibliográfico, excepto en el caso de estadísticas e información general de la zona productora.

La información que se presente debe estar respaldada oficialmente por el Organismo Nacional de Protección Fitosanitaria ONPF del país exportador y deberá ser remitida en forma oficial de manera directa o a través de los canales diplomáticos correspondientes y la presentación deberá hacerse ante el Grupo de Análisis de Riesgos y Asuntos Internacionales del ICA.

El Grupo de Análisis de Riesgos y Asuntos Internacionales del ICA elabora el análisis de riesgos de plagas de los vegetales y enfermedades de los animales, el que según el caso deberá ser entregado en un tiempo máximo de seis meses al comité de importaciones del ICA. En caso de requerir mayor tiempo deberá informar por escrito los motivos o dificultades encontradas a las partes interesadas y el tiempo requerido para su finalización.

Posteriormente el comité de importaciones tendrá un plazo no mayor a 30 días hábiles para revisar y si es del caso devolver al Grupo de Análisis de Riesgos y Asuntos Internacionales el respectivo análisis de riesgos. Cumplido el plazo y de no tener comentario u observación alguna, el análisis de riesgo quedará en firme.

6. ASPECTOS COMERCIALES

Para recopilar la información con lo referente a las exigencias del retail se entrevisto al encargado nacional de marcas exclusivas de la cadena de supermercados Éxito, cadena que incluye a tiendas Pomona y Almacenes Ley. Además se visitaron algunos supermercados en las ciudades de Bogotá, Cali y Medellín. Las personas e instituciones visitadas, además de los supermercados, se señalan en el Anexo G.

6.1 ENTREVISTA

Se entrevistó al encargado nacional de marcas exclusivas de Almacenes Éxito la Srta. Sara Ydrovo Puerta, en la cuidad de Medellín en donde se encuentra la central administrativa del esta cadena de supermercados.

La información obtenida en esta entrevista se presenta a continuación.

6.1.1 Situación actual del producto

La cadena Éxito actualmente comercializa alrededor de 1500 productos de los cuales un 20% son importados. Desde este año (2008) Éxito está reduciendo el número de éstos últimos productos, principalmente porque el manejo de una gran variedad de productos no les ha resultado beneficioso, generando por estrategia esta nueva política. Además Éxito está buscando productos con alta rotación para sus tiendas, por lo que el Shiitake como tal posee bastantes limitantes dentro de esos parámetros.

6.1.2 Exigencias de la cadena Éxito

Como se ha mencionado la cadena Éxito posee un manual de proveedores[9] que detalla las exigencias comerciales y sanitarias que deben cumplir las empresas y

[9] http://www.exito.com.co/Archivos/MANUAL_DE_PROVEEDORES_DEFINITIVO.pdf

productos. Dentro de la entrevista se resaltaron los elementos principales de este manual los cuales son:

- Contar con registro sanitario que entrega INVIMA
- Tener resolución sanitaria (La resolución chilena es aceptada en Colombia)
- Poseer análisis nutricional
- Almacenes Éxito será importador exclusivo de la marca

6.1.3 Funcionamiento interno

La Cadena cuenta con un Administrador de Categoría, quien controla a nivel nacional la entrada o salida de los productos desde la cadena Éxito. La categoría dentro de la cual se encontraría el Shiitake es *Rancho*.

También está el Departamento de calidad marcas propias, quien controla todos los productos propios principalmente importados por la cadena. En este departamento se realiza el control de calidad de los productos antes de la entrada al centro de acopio. Los elementos esenciales que se evalúan son:

- La no existencia de bajos pesos de acuerdo al contenido (frascos)
- Que el empaque sea resistente, que soporte el transporte y manipulación (averías)

6.1.4 Manejo financiero

El pago de las facturas se realiza entre 60 a 90 días luego de la fecha del B/L.

6.1.5 Distribución y Logística

Existe un departamento de importaciones, donde un encargado de logística y transporte realiza el manejo de la mercadería.

Todos los productos independientemente de su procedencia se recepcionan en Medellín en un centro de acopio nacional, desde donde se distribuyen para el resto del país.

La cadena Éxito en el caso de los productos importados se hace cargo de los costos de transporte, promoción, góndolas y de las posibles mermas.

6.2 VISITAS A SUPERMERCADOS

Con el objeto de conocer la presentación y disposición del producto en estudio y sus productos competidores, se visitaron supermercados en las ciudades de Bogotá, Cali y Medellín. De esta forma se pudo conformar un perfil de cada uno de estos supermercados.

6.2.1 Supermercados Éxito

Los supermercados Éxito se encuentran presentes en todo el país, cuentan con 81 puntos de venta, repartidos en 50 municipios. Es muy similar al formato de la cadena LIDER (D&S) en nuestro país. Cuenta con grandes locales en centros comerciales y algunos formatos más pequeños en los centros de las ciudades. Ofrece una gran variedad de productos, desde lo obvio como todo tipo de alimentos (en donde posee también marcas propias) hasta artículos de aseo, vestuario, menaje, electrodomésticos, etc.

En lo que respecta al producto Shiitake, no se encontró en las góndolas de este supermercado. Pero se identifico a un producto competidor, los hongos Orellana deshidratados (ver foto N° 1 en Anexo H) en uno de sus locales de la ciudad de Cali. Además se identificaron sustitutos cercanos como champiñones en conserva solos y en salsa, dentro de los cuales se encontraban productos de marca del supermercado.

6.2.2 Tiendas Pomona

Pomona es un formato de supermercado orientado a los sectores socioeconómicos de mayores ingresos (ver foto N° 2 en Anexo H). Cuenta con 11 puntos de venta, de los cuales 5 se encuentran en Medellín, 4 en Bogotá, 1 en Cali y 1 en Barranquilla. El formato de este supermercado es más pequeño y solamente ofrece productos del área alimentos, que se caracterizan por ser de excelente presentación, otros son tipo gourmet y también se encuentran una gran variedad de productos importados. Además posee un sector especial en donde se encuentran productos orgánicos y ecológicos, tanto nacionales como importados (ver foto N° 3 en Anexo H).

En lo que respecta al producto Shiitake, tampoco se encontró el producto en las góndolas de este supermercado. De igual forma se logro identificar a productos sustitutos cercanos como champiñones en conserva solos y en salsa.

6.2.3 Almacenes Ley

Ley es un supermercado con un formato orientado a los sectores socioeconómicos de más bajos ingresos (ver foto N° 4 en Anexo H). Cuenta con 36 puntos, repartidos en 23 municipios. El formato de este supermercado es también más pequeño que el de Almacenes Éxito y ofrece una gran variedad de productos de áreas como alimentos, vestuario, ferretería, etc. Estos productos se destacan por poseer presentaciones poco atractivas, poca variedad de marcas y bajos precios.

En este supermercado tampoco se encontró hongo Shiitake, pero al igual que en los otros se identifico como producto sustituto cercano el champiñón en conserva solo y en salsa.

7. PAUTA DE EVALUACIÓN DE LA EMPRESA Y EL PRODUCTO

Considerando la información recopilada sobre las exigencias de producto en los distintos ámbitos reglamentados y de carácter comercial, se ha realizado una pauta de evaluación o Checklist con el objeto de determinar las falencias de la empresa y el producto. Se han considerado cuatro ámbitos de evaluación estos son: Envasado, Etiquetado, Calidad y Comercial. Se han determinado estas las áreas necesarias de evaluar, debido a que son las que la reglamentación sanitaria de Colombia regula.

Además se ha determinado un nivel de falta para cada punto evaluado en función de los siguientes criterios:

- **Crítico:** Cuando tiene relación directa con la salud del consumidor.
- **Serio:** Cuando tiene relación indirecta con la salud del consumidor, se engaña al consumidor y cuando se trata de parámetros de calidad del producto.
- **Mayor:** Cuando no afecta directa ni indirectamente la salud del consumidor.

La excepción se encuentra en el ámbito comercial, donde todos los requisitos se consideran de nivel crítico, debido a su importancia para concretar la oportunidad de negocio para la empresa. En este caso el ente que exige y verifica el cumplimiento de estos requisitos es Almacenes Éxito S.A.

Se ha establecido como punto central la salud del consumidor ya que las normas colombianas no especifican las sanciones que se aplicarán en caso de incumplimiento por cada requisito. Lo que si se especifica es que todas las normas, de las cuales se desprenden los puntos de la pauta de evaluación, tienen como sanción lo que se especifica en el Decreto 3075 como medidas sanitarias y preventivas y una sanción (ver detalle en Anexo I). La vigilancia, control y aplicación esta en manos de INVIMA y las Entidades Territoriales de Salud.

La forma de calificación de la pauta se realizará en base a lo siguiente:

- **Cumple:** Cuando se cumple en un 100% lo especificado.
- **Cumple con observaciones:** Cuando cumple lo especificado pero no de la forma exacta en que se señala.
- **No cumple:** Cuando definitivamente no se cumple con lo especificado.

7.1 PAUTA DE EVALUACIÓN

I. Envasado				
	Norma	**Nivel**	**Calificación**	**Observaciones**
El envasado se realiza en condiciones que excluyan la contaminación del alimento	Decreto 3075	Crítica	**Cumple**	
Cada recipiente esta marcado en clave o en lenguaje claro, para identificar la fabrica productora y el lote. (Se entiende por lote una cantidad definida de alimentos producida en condiciones esencialmente idénticas).	Decreto 3075	Mayor	**Cumple**	

De cada lote se lleva un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración y producción. Estos registros se conservan al menos durante un período que exceda el de la vida útil del producto.	Decreto 3075	Mayor	**Cumple con observaciones**	**El registro es deficiente o inexistente**
Los envases de una misma partida (cajas de madera o cartón y sacos de polietileno) contienen cada uno hongos del mismo tipo comercial y tienen un peso neto uniforme.	CODEX	Seria	**Cumple**	
Para el envasado las cajas de cartón, de madera y los sacos, aseguran una protección adecuada contra la humedad durante el almacenamiento y	CODEX	Crítica	**Cumple**	

transporte del producto.				
Cualquier papel u otro material utilizado en el interior del envase es nuevo, impermeable e innocuo para la salud del consumidor.	CODEX	Crítica	**Cumple**	
Los hongos no están en contacto con las inscripciones.	CODEX	Seria	**Cumple**	
El envasado impide que los hongos absorban humedad y sean atacados por insectos, en particular por polillas y gorgojos.	CODEX	Crítica	**Cumple**	
II. Etiquetado				
	Norma	**Tipo**	**Calificación**	
La etiqueta o rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado de una	Resolución 5109	Seria	**Cumple**	

forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.				
El producto no describe ni presenta un rótulo o rotulado en el que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	Resolución 5109	Seria	**Cumple**	

El producto al declararse como 100% natural no contiene aditivos.	Resolución 5109	Seria	**Cumple**	
El producto no describe ni presenta un rótulo o rotulado empleando palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que puede inducir al consumidor o comprador a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	Resolución 5109	Seria	**Cumple**	
El producto cumple con la información	Resolución 5109	Seria	**Cumple**	

obligatoria que debe aparecer en su etiqueta (ver Anexo A)				
Los rótulos que se adhieren al producto no se remueven o separan del envase.	Resolución 5109	Mayor	**Cumple**	
Los datos que aparecen en el rótulo se indican con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.	Resolución 5109	Seria	**Cumple**	
En la envoltura del producto figura toda la información necesaria, o bien el rótulo aplicado al envase puede leerse fácilmente a través de la envoltura exterior y no se encuentra oculto por esta.	Resolución 5109	Seria	**Cumple**	

El nombre y el contenido neto del producto aparecen 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.	Resolución 5109	Mayor	**Cumple**	
El tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto se encuentran de acuerdo a lo especificado en el Anexo B.	Resolución 5109	Mayor	**Cumple con observaciones**	**Se deben realizar modificaciones menores**
El producto cumple con la declaración obligatoria de nutrientes que se especifican en la tabla N° 3	Resolución 288	Seria	**Cumple**	
El producto cumple con la declaración opcional de nutrientes que se especifican en la	Resolución 288	Seria	**Cumple**	

tabla N° 4, si es que corresponde				
La declaración de nutrientes esta hecha por porción del alimento, indicándose el número de porciones por envase. En caso de incluir la información nutricional esta se encuentra especificada por porción del alimento preparado o listo para el consumo, cuando para su consumo deba prepararse con la adición de leche, agua u otro líquido adecuado.	Resolución 288	Seria	**Cumple**	
Los valores de los nutrientes que figuran en la tabla de información nutricional son valores promedios obtenidos de	Resolución 288	Seria	**Cumple**	

análisis de muestras representativas del producto, o bien han sido tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos o de publicaciones internacionales.				
Los valores de nutrientes que fundamentan las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud han sido obtenidos mediante pruebas analíticas.	Resolución 288	Seria	**Cumple**	
La información nutricional aparece agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté	Resolución 288	Seria	**Cumple**	

impresa.				
La información nutricional incluye las cifras y las unidades correspondientes a cada nutriente declarado.	Resolución 288	Seria	**Cumple**	
La información nutricional aparece en idioma español, pudiendo adicionalmente figurar en otro idioma en una etiqueta complementaria adherida en lugar visible.	Resolución 288	Seria	**Cumple**	
El tipo de letra utilizada en la declaración de Información Nutricional es Arial o Helvética.	Resolución 288	Mayor	**Cumple con observaciones**	**Se deben realizar modificaciones menores**
La información sobre energía, nutrientes y tamaño de las porciones esta declarada utilizando las	Resolución 288	Mayor	**Cumple**	

abreviaturas permitidas de conformidad con lo establecido en la Resolución 288 (Capítulo III).				
Se cumple con las condiciones específicas para la tabla de información nutricional incluidas en al menos una de las representaciones gráficas del Anexo C.	Resolución 288	Seria	**Cumple**	
El producto se encuentra designado por el nombre común y el nombre científico de la especie de hongo utilizada.	Codex	Seria	**Cumple**	
En el caso de que el producto sea elaborado con hongos que no sean frescos, se indica en la etiqueta el método de elaboración a que	Codex	Mayor	**Cumple**	

han sido sometidos los hongos utilizados en la preparación del producto final.				
Cuando se hayan añadido pies a los hongos frescos o a los productos de hongos, las palabras "pies añadidos" figuran en la etiqueta.	Codex	Mayor	**Cumple**	
La forma de presentación que se específica en la etiqueta es "Enteros", "Sombreretes" o "En lonjas".	Codex	Mayor	**Cumple**	
La forma de presentación del producto está descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor	Codex	Mayor	**Cumple**	

III. Calidad				
	Norma	**Tipo**	**Calificación**	
En la preparación de productos de hongos sólo se han utilizado como materia prima hongos comestibles frescos tratados o elaborados inmediatamente después de recogidos, antes de que comience su deterioración.	Codex	Crítica	**Cumple**	
Los hongos, tanto como materia prima como hongos en conserva, están sanos, limpios, indemnes, exentos en lo posible de daños producidos por larvas y tienen el olor y el sabor propios de su especie.	Codex	Crítica	**Cumple**	
El producto cumple con los ingredientes permitidos. Los hongos comestibles	Codex	Crítica	**Cumple**	

podrán contener sal (cloruro de sodio), vinagre, especias e hierbas aromáticas, azúcares (cualquier sustancia edulcorante de carbohidrato), aceite vegetal comestible refinado, grasa animal comestible refinada, mantequilla, leche, leche en polvo, crema, agua y vino.				
El color y sabor del producto son propios de la especie	Codex	Seria	**Cumple**	
El contenido de agua del producto es de 13 m/m	Codex	Seria	**Cumple**	
Los defectos del producto final son de un máximo de 25% de hongos que no satisfagan los requisitos señalados en la tabla N° 9	Codex	Seria	**Cumple**	
El producto esta	Codex	Crítica	**Cumple**	

exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.				
El producto esta exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud.	Codex	Crítica	**Cumple**	
El producto no contiene, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.	Codex	Crítica	**Cumple**	
IV. Comercial				
	Norma	Tipo	Calificación	
El producto posee alta rotación en las cadenas de supermercado de Almacenes Éxito	N/A	Crítica	**No cumple**	**No se comercializa de ninguna marca**
El producto posee resolución sanitaria	N/A	Crítica	**Cumple**	

en Chile				
El producto posee análisis nutricional	N/A	Crítica	**Cumple**	
La empresa esta en condiciones de trabajar con un pago entre 60 a 90 días, luego de la fecha del B/L	N/A	Crítica	**Cumple con observaciones**	**La empresa debe realizar un plan de negocios que considere inversión (crediticia) para poseer capital de trabajo**
La empresa puede acreditar una estructura de producción sólida y/o importación que le permita cumplir con los niveles mínimos de entrega del producto.	N/A	Crítica	**Cumple con observaciones**	**Está condicionada a la construcción de la planta de procesos.**

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Las principales conclusiones que se pueden extraer del presente trabajo se pueden ordenar en cuatro esferas, a saber:

En la esfera de la brecha propiamente existente entre la normativa chilena y colombiana, se puede concluir que las exigencias de la normativa chilena son mucho mas elevadas que la normativa colombiana. Es remarcable el hecho que la autoridad colombiana acepta como válidos las acreditaciones locales chilenas. Así, permisos chilenos son plenamente válidos en Colombia.

En la esfera del rotulado, es aceptado todo rotulado que se le aplique al producto que se exporte hacia Colombia. Quién compra acepta el rotulado de origen y lo clasifica dentro de los productos de similar característica. El mercado colombiano aún no es de una sofisticación tal que haga controles en los lugares de envasado y rotulado.

En la esfera de la distribución se puede decir que los supermercados visitados, pertenecientes a las cadenas más grandes de Colombia, ya poseen el tipo de producto al que pertenece el hongo Shiitake importado desde Chile. Existen secciones importantes de góndolas abocadas a alimentos especiales como los hongos.

En la esfera de la apertura, de la cadena de supermercados visitada, hacia nuevos productos importados que llenen segmentos de alta exigencia culinaria, se observa una tendencia hacia su crecimiento.

Finalmente, es recomendable que se concrete la exportación a esta cadena de supermercados o a otra en Colombia. Dentro del texto se entregan recomendaciones respecto de rotulado que deben seguirse para cumplir la normativa colombiana. El negocio adquiere viabilidad posible a partir del hecho recogido en las entrevistas con ejecutivos de la cadena visitada. En efecto, los volúmenes mínimos no son demasiado altos y, el supermercado compra la partida que se exporta, asumiendo él, el riesgo del éxito o fracaso de su venta a

consumidos final, situación radicalmente distinta a la gestión de los supermercados chilenos, donde es el proveedor quien debe asumir todos los riesgos.

ANEXO A: ESPECIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER LA ETIQUETA DE LOS ALIMENTOS

Información	Descripción
Nombre del alimento	a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;
	b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;
	c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.
Lista de ingredientes	La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.
	La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya;
Contenido neto	El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).
	5.3.2 El contenido neto deberá declararse en peso, para los alimentos sólidos
Nombre y dirección	Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO o ENVASADO POR".
	En los productos importados deberá precisarse además de lo anterior el nombre o razón social y la dirección del importador del

Información	Descripción
	alimento.
	Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros en el rótulo o etiqueta deberá aparecer la siguiente leyenda: "FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURIDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)".
Identificación del lote	Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.
	La palabra "Lote" o la letra "L" deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.
	Se aceptará como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción, cuando el fabricante así lo considere, siempre y cuando se indique la palabra "Lote" o la letra "L", seguida de la fecha escogida para tal fin (cumpliendo con lo descrito en los subnumerales 5.4.2 y 5.6 de la presente disposición, según el caso).
Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación	Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.
	No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.
	El marcado de la fecha se realizara de la siguiente manera:

Información	Descripción
	a) Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se deben indicar en orden estricto y secuencial: Día, mes y año, y declararse así: el día escrito con números y no con letras, el mes con las tres primeras letras o en forma numérica y luego el año indicado con sus dos últimos dígitos;
	b) Las fechas de vencimiento y/o de duración mínima constarán por lo menos de: 1. El día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses. 2. El mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses;
	c) Cuando de acuerdo con el literal b) el marcado de las fechas utilice únicamente día y mes, el mes debe declararse con las tres primeras letras y cuando utilice únicamente el mes y año, y el mes se declare en forma numérica, el año debe declararse con cuatro dígitos;
	d) La fecha de vencimiento o fecha límite de utilización deberá declararse 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;
	e) Cuando se declare fecha de duración mínima se hará con las palabras: 1. "Consumir preferentemente antes de...", cuando se indica el día. 2. "Consumir preferentemente antes del final de..." en los demás

Información	Descripción
	casos;
	f) Las palabras prescritas en los literales d) y e) del presente numeral deberán ir acompañada de: 1. La fecha misma, o 2. Una referencia al lugar donde aparece la fecha;
	Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
Instrucciones para el uso	La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.
Registro Sanitario	Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

Fuente: Elaborado a partir de información de INVIMA

ANEXO B: DIMENSIÓN DE LAS LETRAS Y NÚMEROS PARA LA DECLARACIÓN DEL CONTENIDO NETO

Área de la cara principal de exhibición

Está excluida la cara superior, inferior, bordes en las caras superior e inferior de las latas y soportes o cuellos de botellas y jarras, y se determina como sigue:

En el caso de envase rectangular, donde un lado completo pueda ser propiamente considerado como el lado de la cara principal de exhibición, será el resultado de multiplicar la altura por el ancho de ese lado.

En el caso de un envase cilíndrico o casi cilíndrico, será el cuarenta por ciento (40%) de la superficie total del recipiente; sin embargo, cuando el envase presente una "cara principal de exhibición" obvia, el área constará de la superficie completa, de esa cara.

Ejemplos de tamaños de caracteres:

a) En los Estados Unidos de América, la Conferencia Nacional de Pesas y Medidas (Manual NBS 130. 1992, p. 60), adoptó las siguientes alturas mínimas de números y letras para las declaraciones impresas del contenido neto:

Area de la cara principal de exhibición	Altura mínima de los números y las letras	Altura mínima de la información del rótulo soplado, formado o moldeado sobre la superficie del envase
Hasta 16 cm^2	2 mm	3 mm
16 cm^2 a 100 cm^2	3 mm	4 mm
100 cm^2 a 225 cm^2	4 mm	6 mm
225 cm^2 a 400 cm^2	5 mm	7 mm
400 cm^2 a 625 cm^2	7 mm	8 mm
625 cm^2 a 900 cm^2	9 mm	9 mm
900 cm^2 en adelante	Proporcional	Proporcional

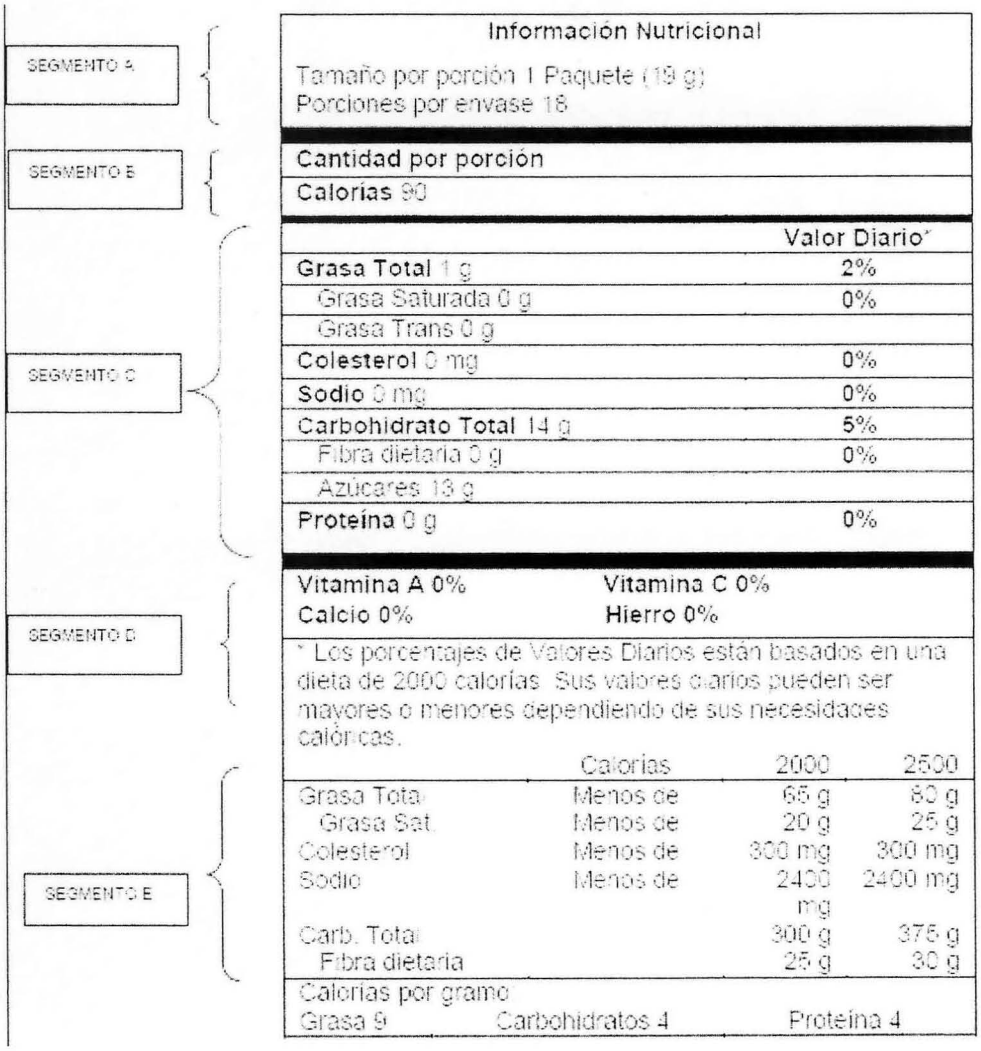
b) El Consejo Directivo de la Comunidad Europea 76/211/EEC prescribe el tamaño mínimo de los caracteres con relación al contenido neto como sigue:

Contenido Neto	Altura mínima de números y letras
Igual o menor que 200 g (0 cm^3)	3 mm
Mayor que 200 g (0 cm^3) hasta 1 kg (0 cm^3) inclusive	4 mm
Mayor que 1 kg (0 cm^3)	6 mm

ANEXO C: FORMATOS DE LA TABLA NUTRICIONAL

Aquí se presentan los formatos en que puede presentarse la tabla nutricional, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento.

Figura Nº 1: Formato vertical estándar



Información Nutricional

Tamaño por porción 1 Paquete (19 g)
Porciones por envase 18

Cantidad por porción	
Calorías 90	
	Valor Diario*
Grasa Total 1 g	2%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 14 g	5%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 13 g	
Proteína 0 g	0%

Vitamina A 0%	**Vitamina C** 0%
Calcio 0%	**Hierro** 0%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Figura Nº 2: Formato con declaración lateral

Información Nutricional	
Tamaño por porción 1 Paquete (19 g)	
Porciones por envase 18	
Cantidad por porción	
Calorías 90	
	Valor Diario*
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	**0%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 14 g	**5%**
Fibra dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 13 g	
Proteína 0 g	**0%**
Vitamina A 0%	**Vitamina C 0%**
Calcio 0%	**Hierro 0%**

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Figura Nº 3: Formato con declaración dual

Información Nutricional Tamaño por porción 1 Taza (35 g) Porciones por envase 10			
Cantidad por porción		Cereal	Cereal con ½ taza de leche
Calorías		130	170
			Valor Diario*
Grasa Total 1 g		0%	0%
Grasa Saturada 0 g		0%	0%
Grasa Trans 0 g		0%	0%
Colesterol 0 mg		0%	0%
Sodio 0 mg		8%	11%
Carbohidrato Total 30 g		10%	12%
Fibra dietaria 4 g		16%	16%
Azúcares 18 g			
Proteína 3 g		6%	10%
Vitamina A		25%	25%
Vitamina C		25%	25%
Calcio		0%	0%
Hierro		10%	10%
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio		2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo: Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4			

Figura Nº 4: Formato simplificado

Información Nutricional	
Tamaño por porción 1 Paquete (19 g) Porciones por envase 18	
Cantidad por porción	
Calorías 90	
	Valor Diario*
Grasa Total 1 g	2%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 14 g	5%
Azúcares 13 g	
Proteína 0 g	0%
No es una fuente significativa de Grasa Saturada, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Calcio y hierro	
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Figura Nº 5: Formato tabular[10]

Información Nutricional	Cantidad/porción	% VD*	Cantidad/porción	% VD*
Tamaño por porción 1 taza (35 g)	**Grasa Total** 1 g	2%	**Carb Total** 0 g	0%
Contiene 10 porciones	Grasa Sat. 0 g	0%	Fibra 0 g	0%
Calorías 80	Grasa Trans 0 g		Azúcares 0 g	
	Colest. 10 mg	3%	**Proteína** 17 g	34%
	Sodio 200 mg	8%		
* Porcentaje del Valor Diario (VD) basado en una dieta de 2000 calorías.	Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	Calcio 0%	Hierro 6%

[10] Los formatos tabular o lineal se pueden usar en el caso de envases intermedios cuya área disponible de impresión en la etiqueta del producto es menor a 258,08 cm2 (40 pulgadas2).

Figura Nº 6: Formato lineal

Información Nutricional Porción: 1 paquete, Cantidad/Porción: Calorías 40, Grasa Total 0g (0% VD), Grasa Sat. 0g (0% VD), Grasa Trans. 0g, Azúcares 4g, Proteína 1g, Vitamina A (8% VD), Vitamina C (8% VD), Hierro (2% VD). No es fuente significativa de calorías de grasa, grasa saturada, colesterol, fibra y calcio. Porcentaje de Valor Diario (VD) basado en una dieta de 2000 calorías.

ANEXO D: CONTENIDOS DEL MANUAL DE PROVEEDORES DE ALMACENES ÉXITO S.A.

Capítulo	Título	Subtítulo	Descripción
I	Definiciones		Define términos utilizados en el manual
II	Derechos del proveedor		Éxito establece los derechos de sus proveedores
III	Deberes del proveedor		Éxito establece los deberes de sus proveedores
IV	Codificación	Requisitos del proveedor	Establece los requisitos generales e internos
		Requisitos del producto	Establece los requisitos en relación a su comercialización, exigencias legales y exigencias internas
		Procedimientos para llevar a cabo la codificación	Explica como se realiza la codificación
V	Mecanismos para el manejo eficiente de los inventarios y el autoservicio	Operación del modelo de reabastecimiento	Explica las variables con las que opera el modelo para realizar nuevos pedidos

Capítulo	Título	Subtítulo	Descripción
VI	Red logística		Explica como funciona la red logística de reabastecimiento y los aspectos bases para calcular el costo de operación logística que se negocia con los proveedores
VII	Promociones	Introducción	Establece como se financian y funcionan las promociones de productos en Éxito
		Plan de acción comercial (PAC)	Establece como funciona el diseño del PAC y los parámetros utilizados para seleccionar a los proveedores que invitará a participar
		Respuesta comercial a las promociones de la competencia	Específica las actividades promocionales que Éxito asume por cuenta propia
VIII	Servicio de abastecimiento de producto y asistencia el cliente	Objetivo general del modelo actual	Establece el objetivo que se busca lograr con el actual modelo
		Características del modelo anterior	Explica los problemas del modelo anterior que motivaron implementar cambios
		Énfasis del modelo actual	Establece el enfoque del actual modelo
		Características generales del modelo actual	Determina aspectos como contratación de personal, surtido y asistencia por sublínea, pago del servicio y formación y capacitación para el manejo adecuado del producto
		Funcionamiento del nuevo modelo	Explica como son atendidas las necesidades operativas y de asistencia a los clientes y los factores que influyen en la determinación del número de horas de servicio en el punto de venta
		Rol de los participantes del	Determina las obligaciones de Éxito, operador-consorcio, proveedor y personal

Capítulo	Título	Subtítulo	Descripción
		modelo	
		Elementos que componen la tarifa	Determina el valor del servicio (por persona contratada)
		Costos que asume Éxito en el servicio de abastecimiento y asistencia	Determina costos que son asumidos por Éxito como capacitación en algunos temas, implementos de trabajo, descuentos de empleados, programas de bienestar social, etc.
IX	Nuevos almacenes		Explica como se desarrollará la difusión de nuevos almacenes, parámetros de selección para ser parte de estas nuevas tiendas y costos para proveedores
X	Devolución de mercancías	Causas que imposibilitan el recibo y/o que generan su devolución	Establece las causas para estos efectos, como: la entrega no corresponde al pedido, pedido vencido, entrega sin factura original, empaque no estándar, por mala calidad, etc.
		Condiciones generales	Explica los efectos que se generan (tanto al proveedor como a Éxito) por la devolución de mercancías
		Mercancía en perfecto estado	Establece como se realizará la devolución de las mercancías
		Devolución de averías	Establece como se realizará la devolución de las mercancías averiadas
		Costeo de devoluciones de mercancía	Establece como se valorarán las mercancías devueltas y como realizar reclamos sobre estas devoluciones
XI	Pagos	Políticas de pago	Determina el costeo de facturas, liquidación de plazos, políticas de compensación de facturas

Capítulo	Título	Subtítulo	Descripción
			y notas por negociaciones, notas de débito asociadas a facturas emitidas por Éxito, etc.
		Formas de pago a los proveedores	Determina tres tipo de formas de realizar los pagos a los proveedores
		Programación de pagos y horarios de caja	Establece y describe plazos de pago expresado en días y expresado en código o fecha fija
XII	Peticiones, quejas y reclamos (PQR)	Generalidades	Explica que la compañía cuenta con el departamento de PQR, además de como y donde deben ser presentados los reclamos.
		Oportunidad para la formulación de PQR	Explica lo que se debe hacer para que el reclamo sea atendido por el procedimiento PQR y las posibles soluciones
		Recomendaciones para el envío de PQR	Establece un grupo de recomendaciones, entre ellas formatos de presentación para las PQR
XIII	Descodificación		Determina los aspectos que considera Éxito para la descodificación o descontinuación de proveedores, marcas o líneas de productos. También determina un procedimiento especial para descodificación
XIV	Confidencialidad		Determina que toda la información que se genere a partir de la relación comercial es confidencial y su violación hará responsable civil y penalmente al responsable
XV	Vigencia y modificaciones		Determina como se realizarán las modificaciones y los plazos para su cumplimiento

Fuente: Elaboración propia con información del manual de proveedores de Almacenes Éxito S.A.

ANEXO E: DOCUMENTACIÓN Y PASOS A SEGUIR PARA OBTENCIÓN DE REGISTRO SANITARIO.

REQUISITOS PARA OBTENER UN REGISTRO SANITARIO
PRODUCTO ALIMENTO.
DECRETO 3075 DE 1997.

MODALIDAD IMPORTAR Y VENDER

REQUISITOS LEGALES:

- Formulario de solicitud suscrito por el representante legal de la empresa titular o un apoderado legalmente constituido.
- Poder debidamente otorgado a un abogado si el titular actúa mediante apoderado.
- Certificado de existencia y representación legal si es persona jurídica o certificado de registro mercantil si es persona natural del titular.
- Certificado de existencia y representación legal si es persona jurídica o certificado de registro mercantil si es persona natural del fabricante.
- Certificado de existencia y representación legal de la empresa importadora.
- Certificado de venta libre, expedido por autoridad sanitaria del país de origen, en el cual conste que el producto se vende libremente en ese país, que el producto es apto para el consumo humano y que el fabricante cumple con las normas sanitarias exigidas en ese país.
- Autorización del fabricante al importador para importar, distribuir, comercializar y ser el titular del registro sanitario del producto XXX, en la República de Colombia.
- Certificado de procedencia expedido por el fabricante, en el cual el fabricante se hace responsable de la fabricación y calidad del producto.
- Recibo de Pago en original por la tarifa legal correspondiente.
- Ficha técnica del producto.

NOTA IMPORTANTE:

- Todos los documentos de carácter legal, provenientes del exterior deben venir con sello de apostille o con sello de consularización (se hace en el país de origen en el exterior) y legalización (se hace en el ministerio de relaciones exteriores en Colombia).
- Todos los documentos de carácter legal, provenientes del exterior deben tener una vigencia no mayor de un (1) año, a la fecha de radicación del trámite.
- Si los documentos legales, provenientes del exterior se encuentran en idioma diferente al español adicionalmente se debe adjuntar traducción oficial al español.

Los documentos legales y técnicos se deben presentar organizados y legajados en una carpeta de color blanco tamaño oficio.

Los pagos de las tarifas legales vigentes se realizan en DAVIVIENDA a la cuenta empresarial N°. a nombre del INVIMA.

tangos => cod= 2007
Res 5109/05 => Rotulado
Dec 3075/97 => Buenas Prácticas de Manufactura
BPM

INVIMA VIRTUAL

TRAMITES POR CORRESPONDENCIA

PBX

Call Center

Ext. 3942 - 3952 - 3953

Centro de atención al usuario

Bogotá D.C.
Horario de Atención: 8 a.m. a 4 p.m. Jornada continua

Página WEB

www.invima.gov.co

INVIMA

GUIA PARA RADICAR UN TRAMITE ANTE EL INVIMA

Ministerio de la Protección Social

INVIMA

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS

PUNTOS DE ATENCION		ACTIVIDAD
VENTANILLA 1	REVISION LEGAL DE TODOS LOS GRUPOS	• Revisión de los documentos legales requeridos para cada tramite según los grupos de estudio del INVIMA Expedientes y/o modificaciones • Revision de Certificaciones históricas y evaluaciones
VENTANILLA 2	TECNICO 1 REVISION DE EXPEDIENTES DEL GRUPO COSMETICOS	• Expedientes nuevos, renovaciones y reconocimientos • Certificaciones en general y Certificaciones históricas • Actualización de datos (Decreto 516 de marzo 15 de 2002) • Modificación (Decreto 219 de Enero 30 de 1998)
VENTANILLA 3	TECNICO 2 REVISION DE EXPEDIENTES DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS	• Expedientes nuevos y renovaciones (Registro sanitario Decreto 3075/97, Decreto 3192/83 y Permiso sanitario Decreto [illegible]) • Certificaciones en general Certificaciones de [illegible] • Autorizaciones de [illegible] para el grupo de bebidas alcohólicas • Modificación
VENTANILLA 4	TECNICO 3 REVISION DE EXPEDIENTES DE LOS GRUPOS DE MEDICAMENTOS Y VARIOS	• Expedientes nuevos y renovaciones (Registro sanitario Decreto 677/95, 2092/86 y 1545/98) • Evaluaciones farmacéuticas • Certificaciones en general • Autorizaciones • Modificación
VENTANILLA 5	TECNICO 4 REVISION DE EXPEDIENTES DEL GRUPO NATURALES (Fitoterapéuticos, Homeopáticos y Suplementos dietarios)	• Expedientes nuevos y renovaciones (Decreto 2266/04, Decreto 3553/04, Decreto 3554/04, Decreto 1861/06, Decreto 3249/06 y Resolución 2086/07) • Certificaciones en general • Autorizaciones • Modificación
VENTANILLA 6	TECNICO 5 REVISION DE EXPEDIENTES DEL GRUPO INSUMOS PARA LA SALUD (Dispositivos medicos y Reactivos de Diagnóstico In Vitro)	• Expedientes nuevos y renovaciones (Decreto 4725/05 y Decreto 3770/04) • Certificaciones en general • Permiso de comercialización para equipos biomédicos de tecnología controlada • Autorizaciones • Modificacion
VENTANILLA 7	ENTREGA DE CERTIFICACIONES	• Certificaciones en general y autorizaciones de todos los grupos
VENTANILLA 8	ENTREGA DE NOTIFICACION Y RESOLUCIONES AUTOMATICAS	• Resoluciones de los Grupos de Alimentos, Aseo, higiene y limpieza, Cosméticos, Dispositivos médicos y Equipos biomédicos Clases I, IIa Reactivos in Vitro I, II
VENTANILLA 9	ENTREGA DE NOTIFICACION DE RESOLUCIONES NO AUTOMATICAS	• Resoluciones de los Grupos de Bebidas alcohólicas, Medicamentos, homeopáticos, suplementos dietarios, Fitoterapéuticos, Plaguicidas, Dispositivos médicos y Equipos biomédicos Clases IIb y III y Reactivos In Vitro Clase III
VENTANILLA 10	ENTREGA DE AUTOS COPIAS SIMPLES Y AUTENTICAS Y CONSULTA DE EXPEDIENTES	• Autos de los diferentes grupos • Copias simples y auténticas • Expedientes de todos los grupos
VENTANILLA 11	RADICACION RAPIDA	1 MAXIMO TRAMITE RADICADO [illegible] • Certificados de venta libre [illegible] • Vistos a estudio [illegible] • Certificados de BPM, [illegible] Capacidad de producción [illegible] establecimientos, Autorizaciones [illegible] Muestras sin valor comercial [illegible] • Alcance a radicados • Respuesta a requerimientos [illegible] • Copias auténticas y simples • Consulta de expediente • Vistos buenos de importación [illegible] exportación • Autorizaciones de publicidad [illegible] 2 MAXIMO TRAMITES RAD[illegible] • Expedientes nuevos, renovaciones [illegible] modificaciones de los grupos [illegible] estudio del INVIMA 3 SOPORTE DE LA VENTANILLA [illegible]
VENTANILLA 12	RADICACION	• Expedientes nuevos, renovaciones [illegible] modificaciones de los grupos de estudio del INVIMA Soporte de la ventanilla 11
QUEJAS Y RECLAMOS	RECIBE, RADICA, DIRECCIONA Y REALIZA SEGUIMIENTO [illegible] DERECHOS DE PETICION DENUNCIAS, QUEJAS, RECLAMOS Y SUGERENCIAS	
CORRESPONDENCIA	OPERA EL RECIBO Y EL DESPACHO DE LA CORRESPONDENCIA [illegible] DEL USUARIO EXTERNO COMO DEL INTERNO	
TESORERIA	MANEJA LO RELACIONADO CON LOS RECAUDOS Y EL PORTAFOLIO DE INVERSIONES	
PUBLICIDAD	MANEJA LO RELACIONADO CON COMERCIALES POR TELEVISION [illegible] BOARD, MEDIOS IMPRESOS (VOLANTES FOLLETOS, ETC) [illegible] VALLAS, ECOLES(PUBLICIDAD EN LOS PARADEROS DE LOS [illegible]	
PUERTOS	SE ENCARGA DE TODO LO RELACIONADO CON LOS TRAMITES DE IMPORTACION DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS DE COMPETENCIA DEL INVIMA TRAVES DE LA VENTANILLA UNICA DE COMERCIO EXTERIOR VUCE	

ANEXO F: MODELO DE SOLICITUD PARA PERMISOS FITOSANITARIOS.

ICA

MODELO DE SOLICITUD PARA
PERMISOS FITOSANITARIOS

Señores:
Sección Inspección y Cuarentena Vegetal
INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO **I C A.**

BOGOTA, D.E.

Atentamente solicitamos a ustedes la expedición de un Permiso Fitosanitario para la importación de material vegetal cuyos datos anotamos a continuación:

NOMBRE DEL IMPORTADOR:

DIRECCION: _____ TEL: _____ CIUDAD: _____

NOMBRE DEL PRODUCTO: (*)

CANTIDAD: (**)

PAIS DE ORIGEN:

REMITENTE:

DIRECCION REMITENTE:

MEDIO DE TRANSPORTE:

PUERTO DE SALIDA:

PUERTO DE ENTRADA:

DESTINO O USO:

TIPO DE EMPAQUE:

NUMERO DEL FORMULARIO DEL INCOMEX:

VALOR TOTAL EN DOLARES:

NIT O C.C. DEL IMPORTADOR:

FIRMA DEL SOLICITANTE:

* EN EL CASO DE MATERIAL PARA LA SIEMBRA, DISCRIMINAR LINEAS, VARIEDADES, HIBRIDOS.

** ANOTAR LA CANTIDAD CORRESPONDIENTE EN TONS., KGRS, LBS., GRMS., UNIDADES.

OBSERVACIONES:

1 La Solicitud debe hacerse en papel común. - 2 El Permiso Fitosanitario tiene un costo cuya tarifa está fijada por Acuerdo de la Junta Directiva del **ICA** para cada año Cuando la solicitud se haga por correo deberá anexarse el correspondiente recibo de pago, que puede efectuarse en cualquiera de las Tesorerías del **ICA** en el país. - 3 Para la importación de semillas para la siembra, los interesados deben registrarse previamente en la División de Semillas del ICA. 4 El servicio de inspección y Cuarentena Vegetal, podrá solicitar la ampliación de cualquiera de los datos consignados, si así lo considera necesario. - 5 En el caso de materiales para la siembra, anexar croquis de llegada a la finca.

F 3443

ANEXO G: LISTADO DE PERSONAS E INSTITUCIONES ENTREVISTADAS

- Bogotá

Instituto Colombiano Agropecuario

Oficina de asuntos fitosanitarios

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

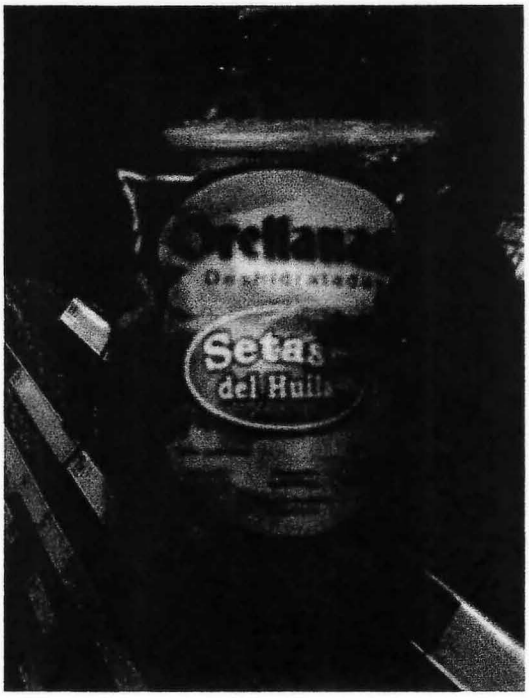
Oficina de consultas publicas, mesón "Alimentos".

- Medellín

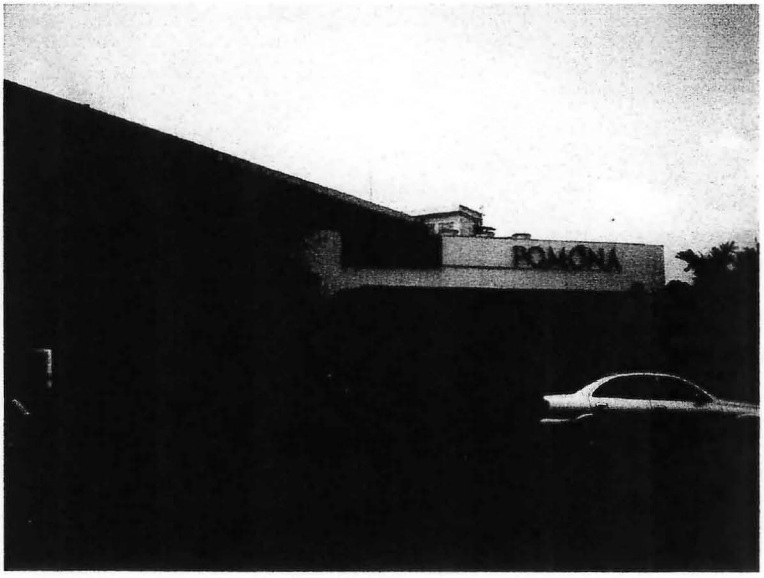
Central administrativa de cadena de Supermercados Éxito S.A.
Entrevista con Srta. Sara Ydrovo Puerta
Encargado nacional de marcas exclusivas

ANEXO H: SET DE FOTOGRAFÍAS DE SUPERMERCADOS COLOMBIANOS

Fotografía N° 1: Hongos Orellana deshidratados en supermercados Éxito de Cali



Fotografía N° 2: Supermercados Pomona



Fotografía N°3: Sector de productos orgánicos y ecológicos en supermercados Pomona

Fotografía N° 4: Supermercados Ley

ANEXO I: SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS SANITARIAS

- **Decreto 3075**[11]

El INVIMA realiza constantemente una vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos, mediante una revisión de los productos presentes en el mercado. Esta revisión que se ampara con el registro sanitario se realiza en las siguientes situaciones.

1. Determinar si el alimento y su comercialización se ajustan a las condiciones del registro sanitario y a las disposiciones sobre la materia.

2. Actualizar las especificaciones y metodologías analíticas, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos que se presentan en el campo de los alimentos.

3. Adoptar las medidas sanitarias necesarias, cuando se conozca información nacional o internacional acerca de un ingrediente o componente del alimento, que pongan en peligro la salud de los consumidores.

El incumplimiento de las disposiciones sanitarias contempladas en el Decreto 3075, conlleva la aplicación de medidas sanitarias de seguridad y preventivas.

Las medidas sanitarias de seguridad son; la clausura temporal del establecimiento que podrá ser parcial o total; la suspensión parcial o total de trabajos; el decomiso de objetos y productos, la destrucción o desnaturalización de artículos o productos si es el caso y la congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos mientras se toma una decisión al respecto.

---

[11] Las sanciones que se aplican por un incumplimiento de este Decreto, están determinadas en base a los artículos 576 y 577 de la Ley 9 de 1979.

Adicionalmente la autoridad podrá aplicar las medidas sanitarias preventivas. Las cuales son; el asilamiento de personas del proceso de elaboración; la vacunación de personas; el control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades.

Aplicada una medida sanitaria de seguridad o preventiva y realizada la verificación de los hechos, la autoridad procede inmediatamente a iniciar el respectivo procedimiento sancionatorio. Las sanciones pueden consistir en: amonestación, multas, decomiso de productos o artículos, suspensión o cancelación del registro y cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio.

El INVIMA y los Jefes de las Direcciones Territoriales de Salud o de los entes que hagan sus veces, mediante resolución motivada podrán imponer multas hasta una suma equivalente a diez mil (10000) salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución, a los propietarios de los establecimientos que fabriquen, envasen y vendan alimentos, a quienes los exporten o importen o a los responsables de la distribución, comercialización y transporte de los mismos, por deficiencias en las condiciones sanitarias de las materias primas, productos alimenticios, o establecimientos según el caso.

El no pago en los términos y cuantías señaladas, podrá dar lugar a la cancelación del registro sanitario o del cierre temporal del establecimiento. La multa podrá hacerse efectiva por jurisdicción coactiva.

Es relevante mencionar que para la empresa en particular que el registro sanitario será suspendido por el INVIMA o la autoridad que lo expidió, por las siguientes causales:

1. Cuando las autoridades sanitarias en ejercicio de sus funciones de inspección, vigilancia y control encuentren que el alimento que esta a la

venta al público no corresponde con la información y condiciones con que fue registrado.

2. Cuando las autoridades sanitarias en ejercicio de sus funciones de inspección, vigilancia y control encuentren que el alimento que esta a la venta al público no cumple con las normas técnico- sanitarias expedidas por el Ministerio de Salud o las oficiales Colombianas u otras que adopte el Ministerio de Salud.

La suspensión del registro sanitario no podrá ser por un periodo inferior a tres (3) meses, ni superior a un (1) año, lapso en el cual el titular del registro debe solucionar los problemas que originaron la suspensión, en caso que decida continuar fabricando o envasando el alimento al término de la suspensión.

La suspensión del registro sanitario del alimento conlleva además al decomiso del alimento y a su retiro inmediato del mercado, por el término de la suspensión.

Por otra parte y siendo más importante aún, el registro sanitario será cancelado, a la empresa en particular, por el INVIMA o la autoridad que lo expidió por las siguientes causales:

1. Cuando la autoridad sanitaria en ejercicio de sus funciones de inspección, vigilancia y control encuentre que el alimento que esta a la venta al público presenta características fisicoquímicas y/o microbiológicas que representen riesgo para la salud de las personas.

2. Cuando por deficiencia comprobada en la fabricación, procesamiento, elaboración, envase, transporte, distribución y demás procesos a que sea sometido el alimento, se produzcan situaciones sanitarias de riesgo para la salud de las personas.

3. Cuando por revisión de oficio del registro sanitario, efectuada por la Sala Especializada de Alimentos de la Comisión Revisora, se compruebe que el alimento es peligroso para la salud o viola las normas sanitarias vigentes.

La cancelación del registro sanitario conlleva además, que el titular no pueda volver a solicitar registro sanitario para dicho alimento, durante los cinco (5) años siguientes a la imposición de la cancelación.

- **Resolución 5109**

El INVIMA y las Entidades Territoriales de Salud ejercen las funciones de vigilancia y control respecto a lo que establece la Resolución 5109. Las medidas de seguridad y las sanciones que estas autoridades aplicarán en caso de incumplimiento de la resolución señalada son las mismas y que se establecen en el Decreto 3075 y se rigen por el procedimiento que en el se señala.

- **Resolución 288**

De la misma manera que en la Resolución anterior, el INVIMA y las Entidades Territoriales de Salud ejercen las funciones de vigilancia y control respecto a lo que establece la Resolución 288. Las medidas de seguridad y las sanciones que estas autoridades aplicarán en caso de incumplimiento de la resolución señalada son las mismas y que se establecen en el Decreto 3075 y se rigen por el procedimiento que en el se señala.

- **Codex Alimentarius**

Como es en el Decreto 3075 en el que se señala que de no existir normativa sanitaria colombiana para un producto se adoptarán las del Codex Alimentarius, las sanciones que se aplicarán por incumplimiento de la Norma STAN 38 y 39 son al menos las que se señalan en Decreto señalado.