**SOLICITUDES SALA ESPECIALIZADA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**TRÁMITES**

* Evaluación de nuevas declaraciones de propiedades de salud de alimentos para consumo humano.

Documentos: Protocolo anexo de la Resolución 684 de 2012. <https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minsaludps_0684_2012.htm>

Tarifa: 4074.

Valor: $ 6.774.213

* Autorización de nuevas materias primas, sustancias, insumos y aditivos para la fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos, destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo humano.

Documentos: Guía para la solicitud de autorización de nuevas materias primas, sustancias, insumos y aditivos para la fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos, destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo humano. ASS-RSA-GU51.

Tarifa: 4080.

Valor: $ 7.265.225

**CONSULTAS**

* Alimentos e ingredientes para la industria de alimentos.

Documentos: De acuerdo al Acta 03 de 2004 de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas.

1. Nombre del interesado (persona natural o jurídica), nombre de la empresa, domicilio, teléfono y su relación con la industria alimenticia.

2. Concepto sanitario o Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura BPM o su equivalente del país de origen para productos importados.

3. Descripción detallada del proceso de elaboración del producto.

4. Composición cualitativa y cuantitativa del producto expresada en gramos, mililitros o unidades internacionales (cuando sea necesario), en 100 g o 100 ml del producto.

5. Certificado de análisis del laboratorio sobre composición cuantitativa de nutrientes, aporte calórico y aporte nutricional significativo de la base alimenticia, expedido por un laboratorio acreditado por autoridad sanitaria competente nacional o extranjera.

6. Justificación técnica y legal de la clasificación como alimento con base en la definición del Decreto 3075 de 1997.

7. Demostrar un aporte nutricional significativo del producto terminado.

8. Grupo de población al cual va dirigido el producto.

9. Composición cuantitativa por porción y porciones diarias recomendadas, enmarcadas dentro de una ingesta normal, racional y lógica de acuerdo al grupo de población al cual va dirigido.

10. Tiempo de vida útil, fecha de vencimiento y condiciones de almacenamiento, acompañado de los soportes técnicos y científicos (laboratorio) respectivos.

11. Sistema de control o aseguramiento de la calidad que se tiene implementado en el establecimiento donde se elabora o procesa el producto.

12. Artes finales de rotulado precisando, además de lo establecido en la normatividad, ingredientes y composición nutricional del producto terminado.

13. Información Toxicológica completa, adecuada y actualizada.

NOTAS

- En caso de no ser aplicable al producto algunos de los requisitos anteriores debe justificarse su ausencia.

- Todos los documentos en idioma diferente al español debe presentar la correspondiente traducción oficial.

- La información técnica y científica debe tener respaldo o sustentación de entidades u organismos científicos reconocidos.

No tiene tarifa.

* Aditivos alimentarios, coadyuvantes y saborizantes.

Documentos: Guía para realizar el estudio de la documentación presentada para evaluación de aditivos; coadyuvantes y saborizantes, no contemplados en la reglamentación sanitaria. ASS-RSA-GU062. (se anexa copia)

No tiene tarifa.

* Alimentos para propósitos médicos especiales - APME.

Documentos: Criterios técnicos para la presentación de solicitudes de alimentos para propósitos médicos especiales. (se anexa copia)

No tiene tarifa.