ANEXO 4.33

MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCION NUMERO 14712 DE 1984

(12 de Octubre de 1984)

Por lo cual se reglamenta lo relacionado con producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y comercialización de vegetales como frutas y hortalizas elaboradas.

EL MINISTRO DE SALUD

En uso de sus atribuciones legales y,

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con la Ley 9a. de 1979, Título V y el Decreto No. 2333 de 1982 el Ministerio de Salud debe reglamentar lo relacionado con alimentos.

Que es necesario precisar las normas técnicas relacionadas con los vegetales como frutas y hortalizas.

Que de conformidad con el Decreto No. 2106 de 1983 artículo 6o., al Ministerio de Salud le corresponde la definición de los aditivos permitidos para alimentos;

RESUELVE:

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES Y DEFINICIONES

ARTICULO 1. El control sanitario de los vegetales, como frutas y hortalizas elaboradas, destinadas al consumo humano, deberá efectuarse por el Ministerio de Salud y los Servicios Seccionales de Salud, de acuerdo con las normas vigentes y con el objeto de evitar enfermedades vehiculizadas por éstas.

ARTICULO 2. Para los efectos de la presente resolución en las fábricas de alimentos donde se elaboran frutas, hortalizas y otros vegetales deberán cumplirse los requisitos establecidos en el Decreto No. 2333 de 1982 y disposiciones complementarias.

ARTICULO 3. Para los efectos de la presente resolución se aplicarán las definiciones establecidas en los decretos reglamentarios del Título V de la Ley 9a. de 1979 y además las siguientes:

ALIMENTO NATURAL: Todo alimento de origen animal o vegetal que para consumo inmediato sólo requiera la remoción de la parte no comestible y los tratamientos indicados para su perfecta higienización y conservación.

ALIMENTO NATURAL ELABORADO: Es el alimento natural procesado que ha sufrido un mínimo cambio en su composición y que no se le ha agregado aditivo alguno para su conservación o mejoramiento en su condición.

ALIMENTO DIETETICO: Es aquel que se diferencia de los de consumo general por la composición y las modificaciones físicas, químicas y biológicas u otras resultantes de su elaboración y destinadas a satisfacer las necesidades de nutrición de las personas cuyos procesos normales de asimiliación o metabolismo están alteradas o aquellas para los cuales se desea lograr un efecto particular mediante un consumo controlado de alimentos.

ALIMENTO ENRIQUECIDO: Todo alimento que esté adicionado de sustancias nutrientes con la finalidad de reforzar su valor nutritivo.

ALIMENTO DE IMITACION O FANTASIA: Todo alimento preparado con el objeto de imitar al alimento natural y en cuya composición entran sustancias naturales no encontradas en el alimento a ser imitado.

ALIMENTO IRRADIADO: Todo alimento sometido a la acción de radiación ionizante con la finalidad de conservarlo, obedeciendo a las normas elaboradas por las autoridades competentes.

BOCADILLO DE FRUTAS: Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo de pulpa de frutas, con la adición de edulcorantes naturales y aditivos permitidos.

CALDO: Producto que resulta de la cocción de carne o sus extractos, vegetales o sustancias ricas en proteínas, con o sin la adición de saborizantes, condimentos, grasas, sal y aditivos permitidos o por reconstitución de la mezcla equivalente de sustancias alimenticias deshidratadas de acuerdo con la formulación del producto.

De acuerdo con la forma de presentación el caldo puede ser:

a. Listo para consumo: Productos esterilizados presentados en envase hermético para consumir como se presentan, con o sin calentamiento previo.

b. Concentrado: El que requiere adición de agua para ser consumido. Se presenta esterilizado en envase hermético, de acuerdo con las indicaciones de uso.

Deshidratado: Producto seco que requiere la reconstitución con agua para ser consumido, de acuerdo con las indicaciones de uso.

CONCENTRADO DE TOMATE: Producto preparado mediante la concentración del jugo obtenido al procesar tomates (Licopersicum esculentum) sanos y maduros adicionado o no de sal.

CONDIMENTOS O SAZONADORES: Sustancias con o sin valor nutritivo destinadas a mejorar el sabor y el aroma de los alimentos. Los condimentos podrán ser simples o compuestos.

CONDIMENTO O SAZONADOR SIMPLE: Es el proveniente de especia única pura.

CONDIMENTOS O SAZONADORES COMPUESTOS: Preparados sólidos o líquidos elaborados a base de uno o más condimentos, con la adición o no de cereales, sal, edulcorantes naturales y sustancias permitidas.

CONSERVAS ALIMENTICIAS: Producto de origen animal, vegetal o mezcla de ellos, envasados con o sin medio de cobertura apropiado, según el caso, adicionados de edulcorantes naturales y condimentos o ingredientes aromatizantes permitidos, envasados herméticamente y sometidos a tratamientos físicos que garanticen su conservación.

CREMA: Es la sopa que una vez preparada, de acuerdo con las indicaciones de uso, da un producto de consistencia espesa.

DEFECTO: Aquella parte de las frutas, hortalizas, vegetales, carne y productos cárnicos en general, que ordinariamente se elimina de las mismas para la elaboración del producto.

DULCE DE FRUTAS: Producto obtenido por la cocción de frutas enteras, en trozo, en jugo o en pulpa, adecuadamente preparados, con edulcorantes naturales con la adición o no de agua y de aditivos permitidos.

ENCURTIDO: Producto obtenido a partir de una o varias frutas, hortalizas o verduras enteras, en trozos o molidos, previamente curadas en salmuera o que hayan sufrido o no una transformación láctica, conservadas en un medio de cobertura adecuado.

ENVASE O EMPAQUE ADECUADO: Material cuyo fin primordial es contener y proteger el producto correctamente procesado, contra la acción deteriorante externa, ya sea por agentes biológicos, físicos, mecánicos o químicos y que a su vez facilite su manejo y transporte. Las características organolépticas y la composición del producto no deberán ser alterados por el material de envase o empaque.

ESPECIAS O CONDIMENTOS VEGETALES: Comprende ciertas partes de ellas que por contener sustancias saborizantes y/o aromatizantes, se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos o bebidas.

FRUTA: Es el producto vegetal comestible, procedente de la frutificación de plantas.

FRUTAS CONGELADAS: Frutas frescas mantenidas a una temperatura óptima de congelación, con adición o no de edulcorantes naturales y sustancias protectoras permitidas.

FRUTA CONFITADA: Fruta o parte de la misma, fresca, seca o cristalizada, cubierta con un producto azucarado que se seca sobre la fruta.

FRUTA DESECADA, DESHIDRATADA O PASA: Es aquella a la cual se le ha removido parcial o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales.

FRUTA DE CONSERVA: Producto elaborado con frutas sanas y limpias, envasadas con o sin medio de cobertura apropiado, según el caso, adicionado de edulcorantes naturales y aderezos o ingredientes aromatizantes permitidos, envasados herméticamente y sometidos a tratamientos físicos autorizados que garanticen su conservación.

FRUTAS EN JUGO O EN ALMIBAR: Producto procesado constituido por frutas o partes de frutas frescas y sanas, desprovistas o no de semillas y puestas en su propio jugo, en su jugo edulcorado con productos naturales o en jarabe o almíbar.

FRUTA FRESCA: Es aquella que en el momento de utilización conserva su estado natural, pudiendo haber sido sometida a preservación por métodos físicos o químicos aprobados.

FRUTA LIMPIA: Es aquella considerada apta para el consumo, con piel libre de cuerpos extraños adheridos a la superficie.

FRUTA SANA: Es aquella que está virtualmente libre de lesiones por causas físicas, químicas o biológicas que afecten sus características organolépticas.

FRUTA SECA: Es aquella que naturalmente posee poca humedad y presenta pericarpio más o menos lignificado, siendo la semilla la parte comestible como nueces, maní, castañas.

FRUTA CRISTALIZADA: Fruta o parte de la misma, procesada con edulcorantes, colorantes y aditivos permitidos, hasta alcanzar una concentración de sólidos solubles en la fruta que permita su conservación a temperatura ambiente.

HORTALIZAS: Plantas herbáceas, cuyas hojas, flores, frutas, tallos, bulbos, raíces, rizomas e inflorescencias se consumen verdes o no, crudos o procesados. Las hortalizas se designan como:

a. VERDURAS: Cuando se utilizan las partes verdes

b. LEGUMBRES: Cuando se emplean frutos o semillas que generalmente se producen dentro de una vaina, especialmente las leguminosas frescas.

c RAICES, BULBOS, TUBERCULOS o RIZOMAS: Cuando sus partes subterráneas se utilizan como comestibles.

HORTALIZA SANA: Es aquella que está virtualmente libre de lesiones por causas físicas, químicas o biológicas que afectan sus características organolépticas.

HORTALIZA LIMPIA: Es aquella considerada apta para el consumo, exenta de cuerpos extraños adheridos a su superficie, excepto las partes subterráneas que pueden llevar tierra adherida.

HORTALIZA FRESCA: Aquella que posee un grado de desarrollo tal que le permite soportar su manipulación, transporte y comercialización, conservando sus calidades de recién cosechada y apta para el consumo humano.

HORTALIZA DESHIDRATADA: Aquella a la cual se le ha removido parcial o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales.

JALEA DE FRUTAS: Producto de consistencia gelatinosa y aspecto translúcido obtenido por la cocción y concentración del jugo clarificado, de una o más frutas, adecuadamente preparado con edulcorantes naturales, con la adición o no de agua y aditivos permitidos.

JARABE O ALMIBAR: Líquido que se prepara con edulcorantes naturales.

JUGO DE FURTAS ALMIBARADO: Jarabe adicionado de pulpa o jugo de frutas.

JUGO DE FRUTAS: Es el líquido obtenido al exprimir algunas clases de frutas frescas, maduras, limpias, sin diluir, concentrar, ni fermentar el cual es apto para consumo directo. También se consideran jugos los productos obtenidos a partir de jugos concentrados, congelados, deshidratados a los cuales se les ha agregado solamente agua en cantidad tal que restituya la eliminada en su proceso.

JUGO CLARIFICADO DE FRUTAS: Líquido no diluido no concentrado ni fermentado, obtenido al procesar algunas clases de frutas frescas, sanas, maduras y limpias, al cual se le ha eliminado la turbidez por métodos físicos o químicos aprobados.

JUGO CONCENTRADO CON ADICION DE AZUCAR: Producto obtenido por la adición de azúcar al jugo concentrado de frutas hasta un nivel tal que para consumirse como jugo debe diluirse. Se pueden usar aditivos permitidos.

JUGO DE FRUTAS ELABORADO: Líquido obtenido de pulpas, purés o jugos de frutas frescas o reconstituido a partir de concentrados naturales pudiendo estar adicionado o no de agua, edulcorantes naturales y ácidos permitidos y sometidos a un trato de conservación adecuado. Estos productos se denominarán jugo de X adicionado de Y; en donde X es el nombre de la fruta y Y el nombre del edulcorante.

JUGO DE TOMATE: Líquido obtenido al exprimir y tamizar tomates maduros y sanos (Lycopersicum esculentun), sin diluir ni concentrar, ni fermentar, con o sin adición de sal, sometido a un tratamiento térmico adecuado y envasado en recipientes que aseguren su buena conservación.

MADUREZ COMERCIAL: Estado en que la fruta u hortaliza es cosechada antes de que llegue a su madurez fisiológica a fin de que permita su manejo sin deterioro de sus características de fruta u hortaliza sana.

MADUREZ FISIOLOGICA: Estado óptimo de desarrollo del producto, con características organolépticas suigéneris.

MATERIA EXTRAÑA: Cualquier materia diferente a los ingredientes normales del producto y a los defectos del mismo.

MEDIO DE COBERTURA PARA FRUTAS: Es la fase líquida que rodea el producto preparado, la cual puede ser:

1. Agua: En cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.
2. Jugo de fruta: En cuyo caso es el jugo de fruta de que se trata o de cualquier otra compatible con ella, como único medio de cobertura.
3. Agua o jugo de fruta: En cuyo caso el agua y el jugo de la fruta de que se trate, o el agua y el jugo de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura.
4. Mezcla de jugo de frutas: En cuyo caso los jugos de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura; y
5. Cualquiera de los medios de cobertura anteriores pueden estar adicionados con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, azúcar invertido, destrosa, glucosa, pudiendo llevar otros ingredientes permitidos tales como especias, ácido ascórbico y ácido cítrico.

MEDIO DE COBERTURA PARA VEGETALES: Es la fase líquida que los rodea, puede prepararse a partir de agua, vinagre natural, sal, edulcorantes naturales, solos o en mezcla, con o sin adición de condimentos y ácidos permitidos que no alteren las características básicas del producto.

MERMELADA: Producto pastoso obtenido por la cocción y concentración del jugo o pulpa de una o más frutas, adecuadamente preparada, con edulcorantes naturales, con la adición o no de agua y de aditivos permitidos.

MEZCLADORES: Líquido clarificado o no, obtenido de pulpas, purés o jugos de frutas frescas o reconstituidos a partir de concentrados naturales, pudiendo estar adicionado o no de agua, condimentos, edulcorantes naturales y aditivos permitidos. destinados a la elaboración de cocteles.

MEZCLA DE VEGETALES: Producto elaborado con uno o más vegetales frescos o deshidratados, sanos y limpios, adicionados o no, con cereales, sal edulcorantes y condimentos naturales, ácidos y sustancias aromáticas permitidos; envasado con o sin medio líquido apropiado.

NECTAR DE FRUTAS: Producto constituido por jugo o puré de frutas frescas o reconstituidos a partir de concentrados naturales pudiendo estar adicionado con agua, edulcorantes naturales y ácidos permitidos, sometidos a un tratamiento de conservación adecuado.

PASTA DE TOMATE: Concentrado de tomate que contiene como mínimo 18% de sólidos solubles del tomate.

PASTA CONCENTRADA DE TOMATE: Concentrado de tomate que contiene como mínimo 24% de sólidos solubles de tomate.

PASTA CONCENTRADA DE FRUTAS: Producto obtenido por la evaporación parcial del agua de constitución de la pulpa de frutas.

PRODUCTO ALIMENTICIO: Todo alimento derivado de materia prima alimentario o alimento natural, adicionado o no de otras sustancias permitidas y obtenido por proceso tecnológico adecuado.

PURE O PULPA DE FRUTAS: Producto no diluido ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de algunas clases de frutas frescas, sanas, maduras y limpias sometido a un proceso de producción y conservación adecuado.

PURE DE TOMATE: Producto del tomate que contiene como mínimo un 10% de sólidos solubles del tomate.

REFRESCO DE FRUTAS: Producto elaborado con jugo o puré de frutas frescas o reconstituido a partir de concentrados naturales, adicionado con agua, edulcorantes naturales, saborizantes, aditivos permitidos, sometidos a un tratamiento de conservación adecuado.

SALSA DE FRUTAS: Producto pastoso obtenido por la concentración o no de la mezcla de pulpa o jugos frescos de frutas, diluido o reconstruido a partir de concentrados naturales, con la adición o no de edulcorantes, especias y aditivos permitidos.

SALSA DE MESA: Con este nombre se denominan los diversos preparados líquidos, cremosos o pastosos hechos a base de vegetales, de condimentos naturales o elaborados, cereales, aditivos permitidos, aromáticos y/o picantes, con o sin azúcar o sal y que tienen por finalidad aderezar o condimentar los alimentos tales como las salsas de soya, negra, inglesa, al curry, mostaza y similares.

SALSA DE TOMATE: (Tipo Catsup o Ketchup): Producto preparado con la pulpa concentrada de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre, cebollas, ajos y otros aditivos permitidos.

SALPICON O COCTEL DE FRUTAS: Mezcla de trozos de diferentes frutas, conservadas en su propio jugo o en jarabe.

SOPA: Producto alimenticio elaborado a base de caldos con el agregado de féculas, harinas, pastas alimenticias, leche y sus derivados y aditivos permitidos o por reconstitución de la mezcla equivalente de sustancias alimenticias deshidratadas, de acuerdo con la formulación del producto.

De acuerdo con la forma de presentación la sopa puede ser:

SOPA LISTA PARA CONSUMO: Producto esterilizado en envase hermético para consumo como se presenta, o con calentamiento previo.

SOPA CONCENTRADA: Producto esterilizado en envase hermético que requiere de agua para su consumo, de acuerdo con las indicaciones de uso.

SOPA DESHIDRATADA: Producto seco que después de su reconstitución con agua da preparaciones listas para consumo, de acuerdo con las indicaciones de uso.

VEGETALES COMESTIBLES: Son todos los frutos, flores, inflorescencias, raíces, tubérculos, bulbos, hojas u otras partes de plantas, sanas, maduras o verdes descascaradas o no, enteros o fragmentados, aptos para consumo huma-

VEGETALES EN CONSERVAS: Producto elaborado con uno o más vegetales sanos y limpios, tales como: arveja, habichuela, zanahoria u otros vegetales solos o en mezcla, envasados herméticamente en un medio de cobertura apropiado y sometidos a tratamientos físicos permitidos que garanticen su conservación.

VEGETALES PRECOCIDOS CONGELADOS: Producto elaborado con uno o más vegetales frescos, sanos y limpios sometidos a tratamiento térmico apropiado sin modificar su estado físico general, adicionado o no de sal, sin medio líquido y que requieren de congelación para su conservación y cocción previa a su consumo.

VINAGRE: Producto obtenido por la fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética mediante bacterias acéticas a partir de infusiones, maceraciones, cocimientos de frutas azucaradas o de soluciones de alcohol rectificado o neutro o de soluciones azucaradas.

ARTICULO 4. Las disposiciones de la presente resolución estarán relacionadas con las frutas, vegetales y hortalizas, tanto en su estado natural como en su estado de productos elaborados, debiendo en cada caso estar en buen estado de higiene y conservación, libres de defectos y materias extrañas.

ARTICULO 5. Las carnes utilizadas en la elaboración de caldos, sopas y conservas de que trata la presente resolución deberán provenir de animales sanos, sacrificados en condiciones sanitarias en mataderos aprobados por las autoridades de salud. Además todos los ingredientes empleados deberán estar en buen estado de higiene y conservación y libres de defectos y aditivos no autorizados.

ARTICULO 6. Los condimentos vegetales de que trata la presente resolución deberán ser genuinos, sanos, puros, responder a las características normales y estar exentos de sustancias extrañas, de partes de la planta de origen que no posean sus cualidades botánicas de condimento rizados.

Los condimentos podrán presentarse enteros, tiéndose en esta última la adición hasta en un 10 será obligatoria en el rótulo.

ARTICULO 7. Para la preparación de mostaza de mesa, los ingredientes deberán estar en buen estado de higiene y conservación, las semillas de mostaza deberán ser sanas, limpias, previamente pulverizadas, libres de defectos y materias extrañas.

ARTICULO 8. Para el riego de los cultivos de los productos naturales de que trata la presente resolución no deberán utilizarse aguas contaminadas.

ARTICULO 9. Los productos en estado natural de que trata la presente resolución sólo podrán ser tratados con plaguicidas apropiados y no deberán tener residuos que signifiquen riesgos para la salud.

ARTICULO 10. En lo referente a los residuos de plaguicidas en los productos de que trata la presente resolución, se tendrán en cuenta las normas de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras aprobadas por el Ministerio de Salud.

ARTICULO 11. Los productos de que trata la presente resolución deberan tener consistencia, color, sabor y olor característico y estarán exentos de sustancias tales como: adulterante, materias extrañas, defectos, aditivos y sustancias no autorizadas.

ARTICULO 12. Los productos de que trata la presente resolución se envasarán en materiales que le proporcionen una adecuada protección, conservación, higiene durante el transporte y almacenamiento.

ARTICULO 13. Para la preparación de las salsas de mesa los ingredientes deberán estar en buen estado de higiene y conservación, libres de defectos, materias extrañas u otros elementos no autorizados.

ARTICULO 14. Los productos líquidos de que trata la presente resolución que requieran proceso de pasteurización podrán ser procesados con equipos y en empresas, dedicados a la producción de otros alimentos líquidos siempre y cuando sean compatibles, previa ampliación de la correspondiente licencia de funcionamiento.

ARTICULO 15. Las características fisicoquímicas y bacteriológicas específicas para cada producto serán establecidas por el Ministerio de Salud mediante resolución expedida con tal fin.

ARTICULO 16. El Ministerio de Salud fijará los contenidos mínimos de frutas hortalizas y otros ingredientes en las normas específicas para cada producto.

ARTICULO 17. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Dada en Bogotá, D.E., a los 12 días del mes de octubre de 1984.

COMUNIQUESE PUBLIQUESE Y CUMPLASE

AMAURY GARCIA BURGOS
Ministro de Salud

ELMER ESCOBAR CIFUENTES
Secretario General

ANEXO 4.34

MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCION NUMERO 15200 de 1984

(19 de Octubre de 1984)

Por la cual se fija el plazo máximo para el cumplimiento de la norma sobre yodización y fluoruración de la sal para consumo humano y se determinan los