

ARTÍCULO 38. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA LA GRASA COMESTIBLE. La grasa comestible debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 30

Requisitos fisicoquímicos para la grasa comestible

| Requisitos                                                              | Máximo                    |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Materias volátiles en estufa a 105oC                                    | 0.3 %                     |
| Impurezas insolubles en éter de petróleo, expresadas sobre materia seca | 0.05 %                    |
| Acidez libre, expresada en ácido oleico y referida a grasa seca         | En grasas refinadas 0.1 % |

Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite

Aceites refinados en 1  
planta

Aceites refinados fuera de 5  
la planta



ARTÍCULO 39. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA LA GRASA FUNDIDA DE CERDO. La grasa fundida de cerdo debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 31

Requisitos fisicoquímicos para la grasa fundida de cerdo

| Requisitos                                                                      | Mínimo      | Máximo |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| Densidad relativa (40 oC/agua a 20 oC)                                          | 0.894       | 0.906  |
| Índice de refracción (nD 40 oC)                                                 | 1.448       | 1.461  |
| Título (oC)                                                                     | 32          | 45     |
| Índice de saponificación (mg de KOH/gr de grasa)                                | 192         | 203    |
| Índice de yodo (Wijs)                                                           | 60          | 72     |
| Materia insaponificable                                                         | < 12 gr/kg. |        |
| Índice de acidez (mg de KOH/gr. de grasa)                                       | < 2.0 mg    |        |
| Índice de peróxidos (miliequivalentes de oxígeno activo por kilogramo de grasa) | < 10        |        |
| Materia volátil a 105 oC                                                        | 0.3% m/m    |        |
| Impurezas                                                                       | 0.05% m/m   |        |
| Contenido de jabón                                                              | 0.005% m/m. |        |

Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite

Aceites refinados fuera de la < 10  
planta



ARTÍCULO 40. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA LA MANTECA. La manteca

debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 32

Requisitos fisicoquímicos para la manteca

| Requisitos           | Máximo |
|----------------------|--------|
| Acidez               | 0.2    |
| Humedad              | 0.1%   |
| Impurezas insolubles | 0.05%  |
| Punto de fusión      | 55oC   |
| Insaponificables %   | 0.3    |

Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Aceites refinados en planta          | 1 |
| Aceites refinados fuera de la planta | 5 |



ARTÍCULO 41. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA LA MANTECA DE CERDO. La manteca de cerdo debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 33

Requisitos fisicoquímicos para la manteca de cerdo

| Requisitos                                                                     | Mínimo     | Máximo |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| Densidad relativa (40 oC/agua a 20 oC)                                         | 0.896      | 0.904  |
| Índice de refracción (nD 40 oC)                                                | 1.448      | 1.460  |
| Título (oC)                                                                    | 32         | 45     |
| Índice de saponificación (mg de KOH/gr. de grasa)                              | 192        | 203    |
| Índice de yodo (Wijs)                                                          | 55         | 65     |
| Materia insaponificable                                                        | < 10 gr/kg |        |
| Índice de acidez (mg de KOH/gr de grasa)                                       | < 1.0 mg   |        |
| Índice de peróxidos (miliequivalentes de oxígeno activo / kilogramo de grasa): | < 10.      |        |
| Materia volátil a 105 oC                                                       | 0.3% m/m   |        |
| Impurezas                                                                      | 0.05% m/m  |        |
| Contenido de jabón                                                             | Negativo   |        |



ARTÍCULO 42. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA LA MARGARINA Y ESPARCIBLES DE MESA Y COCINA. La margarina y esparcibles de mesa y cocina deben cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 34

Requisitos fisicoquímicos para la margarina y los esparcibles para uso en mesa y cocina

| Requisitos                             | Mínimo          | Máximo |
|----------------------------------------|-----------------|--------|
| Contenido de grasa, % para Margarinas  | <sup>3</sup> 80 |        |
| Contenido de grasa, % para Esparcibles | < 80            |        |
| Contenido de agua, % para Margarinas   | £ 16            |        |
| Contenido de agua, % para Esparcibles  | > 16            |        |
| Cloruro de sodio (NaCl), %             | 3.5             |        |

En fase grasa

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Ácidos grasos libres, % como oleico | 0.2 |
| Punto de fusión, oC                 | 45  |

Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Aceites refinados en planta          | 1 |
| Aceites refinados fuera de la planta | 5 |



ARTÍCULO 43. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA LA MARGARINA INDUSTRIAL. La margarina industrial debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 35

Requisitos fisicoquímicos de la margarina industrial

| Requisitos para margarina industrial | Mínimo | Máximo |
|--------------------------------------|--------|--------|
| Materia grasa en % (m/m)             | 65     | -      |
| Humedad en % (m/m)                   | 31     |        |
| Cloruro de sodio NaCl en % (m/m)     | 3.5    |        |
| Acidez como ácido oleico en %        | 0.3    |        |
| Punto de fusión                      | 46oC   |        |

Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Aceites refinados en planta          | 1 |
| Aceites refinados fuera de la planta | 5 |



ARTÍCULO 44. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA MINARINA. La minarina debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 36

Requisitos fisicoquímicos minarinas

| Requisitos                                                              | Mínimo | Máximos |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Extracto al éter de petróleo (de 30 a 60 gramos de punto de ebullición) | 39 %   | 41 %    |
| Acidez de la materia grasa, expresado en ácido oleico                   |        | 0.2 %   |
| Humedad                                                                 |        | 50 %    |



ARTÍCULO 45. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA ÓLEO MARGARINA BOVINA U OVINA. La óleo margarina bovina u ovina debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 37

Requisitos fisicoquímicos para óleo margarina bovinos u ovinos

| Requisitos                                                             | Máximo         |
|------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Punto de fusión                                                        | 36oC           |
| Acidez libre expresada en ácido oleico                                 | 0.80% (bovina) |
|                                                                        | 1.0% (ovina)   |
| Índice de peróxidos expresado en miliequivalentes de oxígeno activo/kg | 10.0           |

Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite

Aceites refinados fuera de la < 10  
planta



ARTÍCULO 46. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA LA OLEOESTEARINA BOVINA U OVINA. La oleoestearina bovina u ovina debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 38

Requisitos fisicoquímicos para oleoestearina bovina u ovina

| Requisitos                                                                        | Máximo |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Título                                                                            | 46oC   |
| Acidez libre expresada en ácido oleico                                            | 0.80%  |
| Índice de peróxidos expresado en miliequivalentes de oxígeno activo / kg de grasa | 10.0   |

Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite

Aceites refinados fuera de la < 10  
planta



ARTÍCULO 47. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA LOS PRIMEROS JUGOS. Los primeros jugos deben cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 39

## Requisitos fisicoquímicos para primeros jugos

| Requisitos                                                                     | Mínimo      | Máximo |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| Densidad relativa (40 oC/agua a 20 oC)                                         | 0.893       | 0.904  |
| Índice de refracción (nD 40 oC)                                                | 1.448       | 1.460  |
| Título (oC)                                                                    | 42.5        | 47     |
| Requisitos                                                                     | Mínimo      | Máximo |
| Índice de saponificación (mg de KOH/gr. de grasa)                              | 190         | 200    |
| Índice de yodo (Wijs)                                                          | 36          | 47     |
| Materia insaponificable                                                        | < 10 gr/kg  |        |
| Índice de acidez (mg de KOH/gr. de grasa)                                      | < 2.5 mg/gr |        |
| Índice de peróxidos (miliequivalentes de oxígeno activo / kilogramo de grasa): | < 10        |        |
| Materia volátil a 105 oC                                                       | 0.3% m/m    |        |
| Impurezas                                                                      | 0.05% m/m   |        |
| Contenido de jabón                                                             | NEGATIVO    |        |

Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite

Aceites refinados fuera de la planta < 10



ARTÍCULO 48. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA SEBOS ALIMENTICIOS. Los sebos alimenticios deben cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

TABLA 40

## Requisitos fisicoquímicos para sebos alimenticios

| Requisitos                                                                     | Mínimo      | Máximo |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| Densidad relativa (40 oC/agua a 20 oC)                                         | 0.894       | 0.904  |
| Índice de refracción (nD 40 oC)                                                | 1.448       | 1.460  |
| Título (oC)                                                                    | 40          | 49     |
| Índice de saponificación (mg de KOH/gr de grasa)                               | 190         | 202    |
| Índice de yodo (Wijs)                                                          | 40          | 53     |
| M. insaponificable                                                             | < 12 gr/kg  |        |
| Índice de acidez (mg de KOH/gr de grasa)                                       | < 2.5 mg/gr |        |
| Índice de peróxidos (miliequivalentes de oxígeno activo / kilogramo de grasa): | < 10        |        |
| Materia volátil a 105 oC                                                       | 0.3% m/m    |        |
| Impurezas                                                                      | 0.05% m/m   |        |
| Contenido de jabón                                                             | 0.005% m/m  |        |

Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite

Aceites refinados fuera de la planta < 10

## CAPÍTULO XI.

### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE LAS GRASAS.



ARTÍCULO 49. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA MARGARINA INDUSTRIAL, MARGARINA Y ESPARCIBLES PARA MESA Y COCINA. La margarina industrial, margarina y esparcibles para mesa y cocina deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

TABLA 41

Requisitos microbiológicos para margarina industrial, margarina y esparcibles para mesa y cocina

| n | Parámetro                                        | Criterio de aceptación |   |              |      |
|---|--------------------------------------------------|------------------------|---|--------------|------|
|   |                                                  | C                      | m | M            |      |
|   | Staphylococcus aureus coagulasa positiva **UFC/g | 5                      | 1 | Menor de 100 | 100  |
|   | Mohos y levaduras * UFC/g                        | 1                      |   | 100          | 1000 |
|   | E. coli, UFC/g                                   | 0                      |   | Menor de 10  | -    |
|   | Detección de Salmonella **/25 g                  | 0                      |   | Ausencia     | -    |
|   | Detección de Listeria monocytogenes **/25 g      | 0                      |   | Ausencia     | -    |

\*Cuando tiene especias

\*\*Cuando tiene leche, especias

Donde:

n = Número de muestras por examinar.

m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

M = Índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad.

c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.

UFC = Unidades formadoras de colonias.

## CAPÍTULO XII.

### CONTAMINANTES DE ACEITES Y GRASAS.



ARTÍCULO 50. METALES CONTAMINANTES DE ACEITES Y GRASAS. Los aceites y grasas en forma sólida y líquida deben cumplir con los siguientes requisitos:

TABLA 42

## Metales contaminantes para aceites

| Contaminante  | Cantidades máximas                                    |
|---------------|-------------------------------------------------------|
| Hierro (Fe)   | Aceite virgen 5 mg/kg<br>Aceite no virgen 1.5 mg/kg   |
| Cobre (Cu)    | Aceite virgen 0.4 mg/kg<br>Aceite no virgen 0.1 mg/kg |
| Plomo (Pb)    | 0.1 mg/kg                                             |
| Arsénico (As) | 0.1 mg/kg                                             |

TABLA 43

## Metales contaminantes para grasas, margarinas, esparcibles, margarinas industriales, aliñado graso y preparado graso

| Contaminante  | Cantidades máximas |
|---------------|--------------------|
| Hierro (Fe)   | 1.5 mg/kg          |
| Cobre (Cu)    | 0.1 mg/kg          |
| Plomo (Pb)    | 0.1 mg/kg          |
| Arsénico (As) | 0.1 mg/kg          |



ARTÍCULO 51. DIOXINAS Y PCBS CONTAMINANTES. Los aceites y grasas enunciados a continuación deben cumplir con los siguientes requisitos:

TABLA 44

## Dioxinas y PCBs

| Producto alimenticio              | Contenidos máximos                                                     |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) | Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB OMS) |
| Grasa de bovinos y ovinos         | 3.0 pg/g grasa<br>4.5 pg/g grasa                                       |
| Grasa de cerdo                    | 1.0 pg/g grasa<br>1.5 pg/g grasa                                       |
| Mezcla de grasas de origen animal | 2.0 pg/g grasa<br>3.0 pg/g grasa                                       |
| Aceites y grasas vegetales        | 0.75 pg/g grasa<br>1.5 pg/g grasa                                      |



ARTÍCULO 52. HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS (BENZO(A)PIRENO) CONTAMINANTES. Los aceites y grasas enunciados a continuación deben cumplir con los siguientes requisitos:

TABLA 45

## Hidrocarburos aromáticos policíclicos (Benzo(a)pireno)

| Producto alimenticio                                                                                                                                | Contenido máximo (ig/kg peso fresco) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Aceites y grasas (excluida la manteca de cacao) destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingredientes de los productos alimenticios | 2.0                                  |



ARTÍCULO 53. MICOTOXINAS (ZEARALENONA). El aceite de maíz debe cumplir con los siguientes requisitos:

TABLA 46

#### Micotoxinas (Zearalenona)

| Producto alimenticio    | Contenido máximo (ig/kg) |
|-------------------------|--------------------------|
| Aceite de maíz refinado | 400                      |

### CAPÍTULO XIII.

#### PROHIBICIONES.



ARTÍCULO 54. PROHIBICIONES. En la obtención, tratamiento, manipulación, envase y comercialización de aceites y grasas, se prohíbe:

1. Cualquier práctica que a la presión ordinaria las someta a temperaturas superiores a las admisibles para cada tipo de grasa y en la que se prevea una alteración de la estructura química del producto que pueda resultar nociva para el consumidor.
2. El empleo de disolventes no autorizados.
3. El tratamiento con oxígeno, ozono y otras sustancias químicas oxidantes.
4. La neutralización por medios o con sustancias distintas de las autorizadas.
5. Las síntesis de los triglicéridos a partir de cualquiera de sus componentes, aunque estos sean de origen natural.
6. La utilización de aceites y grasas polimerizados, oxidados o que no cumplan con sus respectivas especificaciones en margarinas, grasas comestibles y otros productos grasos.
7. La incorporación de grasas distintas a la que se comercializa como pura y de un solo origen.
8. La comercialización de aceites y grasas ya utilizados para uso posterior en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano, así como la reutilización directa o indirectamente en cualquier tipo de industria de alimentos para consumo humano.
9. La reutilización de envases.
10. La comercialización de aceites y grasas sin rotular.
11. Reenvasar aceites y grasas para consumo humano en los expendios de alimentos, expendios ambulantes y demás lugares de venta al público.



## CAPÍTULO XIV.

### ENVASE Y EMBALAJE.



ARTÍCULO 55. ENVASE O EMBALAJE. Los envases y embalajes para aceites y grasas en forma sólida y líquida se ceñirán a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 o en la norma que lo modifique, adicione o sustituya y deben cumplir con los requisitos que para tal efecto establezca el Ministerio de Salud y Protección Social.

Además de los requisitos anteriores, se aplicarán para los envases y embalajes de los aceites y grasas en forma sólida y líquida las siguientes disposiciones específicas:

1. Deben ser impermeables al agua y a las grasas.
2. Sus propiedades físicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de empaque sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la acción de las grasas.
3. Los envases con aceites destinados a la venta al consumidor final, así como los suministrados a restaurantes, o establecimientos de consumo de alimentos, deben estar cerrados con un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura.
4. Queda prohibida la comercialización de envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior.

## CAPÍTULO XV.

### VIDA ÚTIL, ROTULADO O ETIQUETADO.



ARTÍCULO 56. VIDA ÚTIL. Para los aceites y grasas en forma sólida y líquida debe establecerse la vida útil del producto, indicando de forma visible las condiciones de conservación del mismo, para este propósito, cada establecimiento realizará las pruebas de estabilidad correspondientes para respaldar el tiempo de vida útil, las cuales deben ser avaladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –Invima–.



ARTÍCULO 57. ROTULADO O ETIQUETADO. Los aceites y grasas en forma sólida y líquida deben cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

## CAPÍTULO XVI.

### ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN.



ARTÍCULO 58. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE. Los aceites y grasas en forma sólida y líquida deben cumplir con los requisitos de almacenamiento y transporte establecidos en el Decreto 3075 de 1997, o en la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

Además de los requisitos anteriores se aplicarán para los aceites y grasas en forma sólida y líquida las siguientes disposiciones específicas:

1. Los aceites y grasas se almacenarán y transportarán en depósitos o recipientes limpios, en materiales adecuados e higiénicamente sanitarios, suficientemente llenos y cerrados, protegiéndolos de la luz solar y condiciones de temperatura extremas.

2. Los vehículos deben estar contruidos de material sanitario y adecuado para transportar alimentos y tener separada físicamente la cabina del conductor de la unidad de transporte.



ARTÍCULO 59. COMERCIALIZACIÓN. Durante las actividades de distribución y comercialización de los aceites y grasas se debe cumplir con los requisitos técnicos sanitarios señalados en el Decreto 3075 de 1997 o en la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

## CAPÍTULO XVII.

### REQUISITOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ACEITES Y GRASAS.



ARTÍCULO 60. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN. Para la importación de aceites y grasas se debe cumplir con lo establecido en el Capítulo X del Título III del Decreto 3075 de 1997 y las demás disposiciones que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y con lo dispuesto en el presente reglamento técnico.

#### Notas del Editor

- En relación con 'importaciones' y 'exportaciones', tener en cuenta la expedición del Decreto 539 de 2014, 'por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior', publicado en el Diario Oficial No. 49.090 de 12 de marzo de 2014. Según lo dispuesto en su artículo 21 'deroga las disposiciones que le sean contrarias'

## CAPÍTULO XIX.

### TRAZABILIDAD O RASTREABILIDAD.



ARTÍCULO 60. TRAZABILIDAD O RASTREABILIDAD. Los importadores, distribuidores, comercializadores, fabricantes y envasadores de aceites y grasas deben cumplir con la reglamentación sobre trazabilidad que para el efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

#### Notas del Editor

- En relación con 'importaciones' y 'exportaciones', tener en cuenta la expedición del Decreto 539 de 2014, 'por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior', publicado en el Diario Oficial No. 49.090 de 12 de marzo de 2014. Según lo dispuesto en su artículo 21 'deroga las disposiciones que le sean contrarias'

## CAPÍTULO XX.

### INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES.



ARTÍCULO 62. COMPETENCIAS. Las competencias de acuerdo con lo establecido en la Ley [715](#) de 2001 y en los literales b) y c) del artículo [34](#) de la Ley 1122 de 2007, referidas a las acciones de inspección, vigilancia y control, serán ejercidas por las siguientes autoridades:

1. Las actividades de inspección, vigilancia y control que se realizan en los establecimientos donde se procesen, envasen, importen y/o exporten aceites y grasa de origen vegetal o animal en el país, destinados para el consumo humano, serán ejercidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.
2. Las actividades de inspección, vigilancia y control del transporte, almacenamiento y comercialización de aceites y grasas de origen vegetal o animal, destinados para el consumo humano, serán ejercidas por las entidades territoriales de salud.

PARÁGRAFO 1o. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, como laboratorio de referencia, servirá de apoyo a los laboratorios de la red de salud pública, cuando estos no estén en capacidad técnica de realizar los análisis requeridos.

PARÁGRAFO 2o. Si en los manuales de técnicas analíticas y procedimientos adoptados por el Ministerio de Salud y Protección Social no se describen técnicas o método alguno para la determinación de los requisitos previstos en el presente reglamento técnico, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, válidas para alimentos.



ARTÍCULO 63. VISITAS DE INSPECCIÓN. En los establecimientos donde se fabriquen, procesen y envasen aceites y grasas para consumo humano el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, determinará la frecuencia de visitas de inspección, vigilancia y control con base en el riesgo asociado y el historial de resultados de evaluaciones sanitarias realizadas al establecimiento.

En los establecimientos dedicados al transporte, almacenamiento y comercialización de aceites y grasas para consumo humano, las entidades territoriales de salud determinarán la frecuencia de visitas de inspección, vigilancia y control con base en el riesgo asociado y el historial de resultados de evaluaciones sanitarias realizadas al establecimiento.



ARTÍCULO 64. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD. Se entiende por evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979, 715 de 2001 y 1122 de 2007 y el Decreto 3075 de 1997 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.



ARTÍCULO 65. RÉGIMEN SANCIONATORIO. Las medidas sanitarias y sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 09 de 1979 en concordancia con lo previsto en la Ley 1437 de 2011 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.



ARTÍCULO 66. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN. Con el fin de mantener actualizadas las

disposiciones del presente reglamento técnico, el Ministerio de Salud y Protección Social lo revisará o actualizará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de entrada en vigencia, o antes, si se detecta que las causales que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.



ARTÍCULO 67. NOTIFICACIÓN. El reglamento técnico que se establece con la presente resolución será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

### TÍTULO III.

#### DISPOSICIONES FINALES.



ARTÍCULO 68. VIGENCIA. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9o de la Decisión 562 de 2003, el presente reglamento técnico empezará a regir dentro de los seis (6) meses siguientes contados a partir de la fecha de su publicación en el **Diario Oficial**, para que los productores y comercializadores de aceites y grasas y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo dispuesto en el presente acto administrativo, puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas en el mismo y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial las Resoluciones 0126 de 1964, 1287 de 1976 y 19304 de 1985.

Notifíquese, publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a los 2 de agosto de 2012

La Ministra de Salud y Protección Social,

BEATRIZ LONDOÑO SOTO.



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.

Normograma de la Administradora Colombiana de Pensiones - Colpensiones

ISSN 2256-1633

Última actualización: 31 de diciembre de 2017

