

**MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL****RESOLUCIÓN NÚMERO 0775 DE 2008****(3 MAR. 2008)****G/TBT/N/COL/87/Add.1
G/SPS/N/COL/131/Add.1**

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen vinagre para consumo humano

EL MINISTRO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en el artículo 301 de la Ley 09 de 1979 y el numeral 17 del artículo 2° del Decreto 205 de 2003, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, dispone: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)".

Que de acuerdo con lo señalado en los artículos 9°, 11, 13, 23 y 24 del Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables por las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan y correspondan a las previstas en la norma o reglamento.

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el "Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio", el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio" que reconoce la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de las cuales se encuentran los reglamentos técnicos.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los reglamentos técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional; la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal, o del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Que con base en lo establecido por el Decreto 2522 de 2000, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Resolución 03742 de 2001, señalando los criterios y condiciones que deben cumplirse para la expedición de reglamentos técnicos, ya que según el artículo 7° del Decreto 2269 de 1993, los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico, deben cumplir con éstos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen.

Que el Decreto 3075 de 1997, regula las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y sus disposiciones aplican, entre otros, a todas las fábricas y establecimientos donde se procesen alimentos, dentro de los cuales se encuentran las plantas de procesamiento de vinagre, para el consumo humano.

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que se deben cumplir en el

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen el vinagre para consumo humano"

proceso de producción y comercialización de vinagre como una medida necesaria para garantizar la calidad e inocuidad de este producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución, fue notificado a la Organización Mundial del Comercio – OMC-, mediante los documentos identificados con las signaturas G/TBT/N/COL/87 y G/SPS/N/COL/131 del 22 de febrero de 2007.

Que el artículo 47 del Decreto 205 de 2003 establece que todas las referencias legales vigentes a los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud, deben entenderse referidas al Ministerio de la Protección Social.

Que en mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE:

TÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 1º.- OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen vinagre para consumo humano, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir al error a los consumidores.

ARTÍCULO 2º.- CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución se aplican a:

1. El vinagre para el consumo humano.
2. Todos los establecimientos donde se procesen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten y comercialicen vinagre con destino al consumo humano en el territorio nacional.

PARÁGRAFO. Quedan excluidos del reglamento que se establece con la presente resolución los vinagres de vino que se amparen en denominaciones de origen o específicas y en otras denominaciones de calidad reconocidas, las cuales se regirán por un reglamento específico.

TÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

CONDICIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROCESAMIENTO DE VINAGRE

ARTÍCULO 3º.- CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE. Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, expendio y comercialización de vinagre, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura -BPM- estipuladas en el Título II del Decreto 3075 de 1997 o en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO.- Los establecimientos de procesamiento de vinagre dispondrán de laboratorio para análisis químico, dotado con los elementos suficientes para comprobar

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen el vinagre para consumo humano"

las calidades y características de las materias primas, productos elaborados y en proceso de elaboración. Este servicio de análisis puede ser contratado con un laboratorio externo de control de calidad de alimentos.

ARTÍCULO 4º.- CLASIFICACIÓN. Según la materia prima originaria se establece la siguiente clasificación:

1. **Vinagre:** Producto de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azúcares o sustancias amiláceas.
2. **Vinagre de vino.** Producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino.
3. **Vinagre de frutas.** Producto obtenido a partir de frutas o bayas.
4. **Vinagre de sidra.** Producto obtenido a partir de la sidra o sus piquetas.
5. **Vinagre de alcohol.** Producto obtenido por la fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola.
6. **Vinagre de cereales.** Producto obtenido sin destilación intermedia por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética, de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares mediante un procedimiento distinto al de la diastasa de la cebada malteada.
7. **Vinagre de malta.** Producto obtenido sin destilación intermedia por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética a partir de la cebada malteada, con o sin adición de grano, cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares mediante la diastasa de la cebada malteada.
8. **Vinagre de miel de abejas.** Producto obtenido a partir de miel de abejas.
9. **Vinagre de suero de leche.** Producto obtenido a partir de suero de leche.

CAPÍTULO II

PRÁCTICAS PERMITIDAS Y PROHIBIDAS

ARTÍCULO 5º.- PRÁCTICAS PERMITIDAS. En la elaboración de vinagre se deben cumplir las prácticas que a continuación se señalan:

1. La adición de agua al líquido alcohólico, para rebajar su grado y facilitar la acetificación, así como a los vinagres elaborados siempre que no se haga en la fase de comercio minorista.
2. El tratamiento con carbón animal purificado y carbón activo lavado para atenuar su color, a condición de que no dejen en los vinagres sustancias extrañas.
3. Durante el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.
4. El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.
5. Tratamientos térmicos, tales como la pasteurización y la refrigeración.
6. La centrifugación y filtración con o sin coadyuvantes tecnológicos.
7. La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro, para facilitar la acetificación, así como el añejamiento acelerado por procedimientos físicos o biológicos.
8. La clarificación con albúminas animales, gelatinas, bentonitas, taninos y la arcilla activada.
9. La adición de plantas, condimentos, especias y frutas, o sus partes frescas, secas, deshidratadas o concentradas, troceadas o no, en cantidad suficiente para dar al

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen el vinagre para consumo humano"

vinagre el aroma, sabor o aspecto característico, hasta un límite máximo de 150 gramos/litro del producto listo para el consumo, así como sus extractos o aromas naturales.

10. El empleo de ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99 % y en dosis tal que la riqueza total no exceda de 1 gramo por litro.

ARTÍCULO 6º.- PRÁCTICAS PROHIBIDAS. En la elaboración de vinagre se prohíben las prácticas que a continuación se señalan:

1. La adición de ácido acético procedente de materias distintas a las autorizadas en esta reglamentación, así como cualquier ácido mineral u orgánico, a excepción de los expresamente autorizados.
2. La adición de alcohol en las materias primas y durante el proceso de elaboración de vinagre, excepto en el vinagre de alcohol.
3. Se prohíbe el depósito o la tenencia en los locales de elaboración, almacenamiento o envasado de vinagres, de cualquier materia prima o ingrediente cuyo empleo no esté autorizado específicamente para los productos contemplados en esta reglamentación.
4. La mezcla de vinagres de distinta naturaleza.
5. La adición de materias colorantes, con excepción del caramelo y naturales.

CAPÍTULO III

MATERIAS PRIMAS Y OTROS INGREDIENTES

ARTÍCULO 7º.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES. Para efectos del presente reglamento técnico que se expide mediante esta resolución se consideran materias primas e ingredientes los siguientes:

1. Productos de origen agrícola que contienen almidón o azúcares.
2. Vino, sidra, jugos de frutas o de bayas y cebada malteada.
3. En la elaboración de vinagre de vino podrán emplearse vinos de graduación inferior a nueve grados y en los vinagres de sidra podrán emplearse sidras cuya acidez volátil haya superado los 2 g/l expresado como ácido acético.
4. Aguardientes, destilados y rectificados de alcohol, de origen agrícola.
5. Plantas aromáticas, condimentos, especias y frutas, enteras o no, o sus aromas naturales y miel de abejas.
6. Zumos de frutas o sus concentrados.

PARÁGRAFO.- Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de vinagre deberán cumplir los requisitos que les exija la legislación específica.

CAPÍTULO IV

CONDICIONES GENERALES DE VINAGRE

ARTÍCULO 8º.- CONDICIONES GENERALES DE VINAGRE. El vinagre debe cumplir con las siguientes condiciones generales:

1. Proceder de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas, salvo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 7º de la presente resolución.
2. No contener microorganismos o sustancias originadas por los mismos, que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, en cantidades que representen un riesgo para la salud.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen el vinagre para consumo humano"

3. No contener anguilulas de vinagre, ni otras materias o sedimentos en suspensión en cantidades que desmerezcan el producto y deberán estar exentos de turbiedad causada por microorganismos.
4. No contener ninguna sustancia en cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud.
5. Líquido de color, olor y sabor propios de su naturaleza, limpio, sin presentar hongos y levaduras, ni otras alteraciones.

ARTÍCULO 9º.- ADITIVOS. Para efectos del reglamento técnico que se expide mediante la presente resolución, se consideran aditivos los indicados en la siguiente tabla:

Tabla No. 1. Aditivos para el vinagre

Aditivos	Dosis máxima en el producto final
Colorantes ⁽¹⁾	
Caramelo natural.	BPM
Caramelo de sulfito cáustico.	BPM
Caramelo amónico.	BPM
Caramelo de sulfito amónico.	BPM
Naturales	BPM
Conservantes	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO₂ ⁽²⁾
Dióxido de azufre	170
Sulfito sódico	170
Sulfito ácido de sodio	170
Metabisulfito potásico	170
Metabisulfito sódico	170
Sulfito cálcico	170
Sulfito ácido de calcio	170
Sulfito ácido de potasio	170

(1) La denominación caramelo se refiere a productos de color pardo más o menos acentuado destinados a colorear. No corresponde al producto aromático azucarado que se obtiene calentando azúcares y que se utiliza para dar sabor a los alimentos (por ejemplo, en confitería, repostería y bebidas alcohólicas).

(2) Las dosis máximas se expresan como SO₂ en mg/kg.

CAPÍTULO V

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

ARTÍCULO 10º.- REQUISITOS FISICOQUÍMICOS DE VINAGRE. El vinagre debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos que a continuación se establecen:

Tabla No. 2. Límites máximos de metales pesados

Requisito	Límite (mg/kg)
Plomo como Pb	0.5
Mercurio como Hg	0.05
Arsénico como As	0.5

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen el vinagre para consumo humano"

Tabla No. 3. Requisitos fisicoquímicos

Crterios fisicoquímicos	Otros vinagres	Vinagre de vino
Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a	50.0	60.0
Alcohol residual no superior a	0.5 %	
Metanol g/l no excederá	1.0	
Acetoina mg/l	--	30
Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo	2.0	
Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a	1.0	

PARÁGRAFO 1.- El extracto seco en los vinagres de vino, así como en los de cereales y malta, no será inferior a 1,30 gramos por litro, expresado como ácido acético. En los vinagres de frutas no será inferior a 2,0 gramos por litro, expresado como ácido acético.

PARÁGRAFO 2.- El contenido de cenizas estará comprendido entre un mínimo de 1 gramo/litro hasta un máximo de 5 gramos/litro, excepto en los vinagres de alcohol.

ARTÍCULO 11.- VINAGRES NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO. Se consideran vinagres no aptos para el consumo humano:

1. Aquellos a los que se hayan aplicado prácticas no permitidas expresamente y en especial, los que se recogen en el numeral 1 del artículo 6º de la presente reglamentación.
2. Los que sean sensiblemente defectuosos por su color, olor o sabor.
3. Los que presenten defectos o alteraciones químicas o microbiológicas que no puedan ser corregidas mediante prácticas autorizadas.
4. Aquellos que no reúnan las características exigidas en los artículos 8º y 10 del presente reglamento técnico.

CAPÍTULO VI

ENVASE Y ROTULADO

ARTÍCULO 12.- ENVASE. El envase de vinagre debe cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 18 del Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

ARTÍCULO 13.- ROTULADO. Los rótulos o etiquetas de los vinagres envasados deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución No. 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o en las normas que la modifiquen, adicione o sustituyan.

Además, se ajustará a las siguientes especificaciones:

1. La denominación de vinagre corresponderá a los productos contemplados en el artículo 4º del presente reglamento. En el caso de vinagre de frutas, la denominación será la de "vinagre de ...", seguido del nombre de la fruta de procedencia, o "vinagre de frutas", si procede de la mezcla de varias frutas, y "vinagre de alcohol de ...", seguido del nombre de la materia prima a que se refiere el numeral 5 del artículo 4º de la presente resolución.
2. Cuando a los vinagres se les haya añadido uno o varios ingredientes de los previstos en los numerales 5 y 6 del artículo 7º del presente reglamento, que actúen como elemento característico, la denominación del producto será la de "vinagre de ... al ...".

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen el vinagre para consumo humano"

3. Con carácter facultativo se podrá indicar el grado de acidez. Admitiendo, con respecto al grado de acidez que figure en la etiqueta, un error máximo del 2%.
4. Los vinagres con cantidades detectables superiores a 10 ppm, deberán declarar en el rótulo tal condición.

TÍTULO III

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

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

ARTÍCULO 14.- INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- y a las direcciones territoriales de salud, en el ámbito de sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control conforme a lo dispuesto en los literales b) y c) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, para lo cual podrán aplicar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en el artículo 576 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y se regirán por el procedimiento establecido en el Decreto 3075 de 1997 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

PARÁGRAFO 1.- 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 éstos no estén en capacidad técnica de realizar los análisis.

PARÁGRAFO 2.- Los laboratorios de salud pública deben aplicar métodos y procedimientos apropiados para los análisis; en todos los casos los laboratorios deben demostrar que el método analítico utilizado cumpla los requisitos particulares para el uso específico previsto. Se recomienda utilizar métodos reconocidos por organismos internacionales.

ARTÍCULO 15.- INSPECCIÓN DE LA MERCANCÍA IMPORTADA. La autoridad sanitaria competente en el lugar de ingreso de embarque de vinagre para consumo humano objeto de importación, con base en los documentos allegados, el acta de inspección sanitaria y los resultados de laboratorio si son requeridos, expedirá el certificado de inspección sanitaria para la nacionalización, al tenor de lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 o el que lo modifique, adicione o sustituya.

ARTÍCULO 16.- COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- deberá promover actividades encaminadas a la coordinación de actuaciones entre las distintas entidades competentes, con el fin de establecer procedimientos que permitan optimizar el control integral de la inspección, vigilancia y control de vinagre.

ARTÍCULO 17.- MUESTRAS PARA ANÁLISIS. La toma de muestras para análisis debe ser practicada por la autoridad sanitaria competente en el sitio de ingreso, en las bodegas habilitadas por la DIAN o bodegas de almacenamiento de los importadores, o en las demás etapas de distribución, transporte y comercialización de los mismos, para efectos de inspección, vigilancia y control sanitario. Igualmente, la autoridad sanitaria podrá tomar muestras para análisis en los establecimientos de procesamiento, envase, empaque y distribución de vinagre. La toma de muestras para análisis cuando se requiera, seguirá los procedimientos establecidos en el manual de toma de muestras que expedirá el Ministerio de la Protección Social.

ARTÍCULO 18.- EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD. Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de

Continuación de la resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen el vinagre para consumo humano”

acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979, 1122 de 2007 y el Decreto 3075 de 1997 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

CAPÍTULO II

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 19.- REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN. Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece con la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales aceptados, procederá a su revisión en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

ARTÍCULO 20.- 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.

ARTÍCULO 21.- VIGENCIA. De conformidad con lo dispuesto en el numeral 5° del artículo 9° de la Decisión 562 de 2003, el reglamento técnico que se expide mediante la presente resolución, 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 vinagre para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo dispuesto en este reglamento técnico, puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas en esta resolución y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

NOTIFIQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a 3 de marzo de 2008

DIEGO PALACIO BETANCOURT
MINISTRO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

Proyecto: Blanca Cristina Olarte Pinilla - Martha Corredor Mahecha – Fernando Vargas
Revisó: Arturo Díaz – Luz Esperanza Olmos Rubio