

RESOLUCION NUMERO 000126 DE 1964
(22 de febrero)

Por la cual se dictan 'normas sobre la elaboración y control de Grasas y Aceites Comestibles para consumo humano.

EL MINISTRO DE SALUD

en uso de sus atribuciones legales y en desarrollo de lo dispuesto en el Decreto Ley No. 3224 de 1964,

RESUELVE:

ARTICULO 1. Con el nombre genérico de grasas se denomina una serie de compuestos de origen vegetal o animal que son químicamente triglicéridos Los ésteres de otros alcoholes superiores se denominan ceras.

ARTICULO 2. Se llaman grasas propiamente dichas las sustancias que corresponden a la composición anteriormente descrita que son sólidas a la temperatura de 20°C, a diferencia de los aceites que a dicha temperatura son fluidos.

ARTICULO 3. Se entenderá por "Grasas Animales Comestibles, las provenientes de los animales vacunos, ovinos, porcinos, caprinos, aves y animales marinos, declaradas aptas para consumo humano por la autoridad sanitaria respectiva, en los establecimientos autorizados para su faena y que se ajusten a las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 000917 de 1963, para su elaboración. Tales grasas, como las demás empleadas en la alimentación deban estar exentas de suciedad, con una acidez máxima de 0.5%, en ácido oleico y un máximo de 1 % de sustancias extrañas al producto, necesariamente incorporado en el proceso de fusión. Se entenderá por sustancias extrañas: agua, cenizas, e impurezas insolubles. El punto de fusión no excederá a 45C (método de tubo capilar 0.5% A 30 Ca-125 A.O.C.S.). Queda permitida la adición de sustancias antioxidantes y retardadoras de la rancidez aprobadas por el Ministerio de Salud y en las proporciones admitidas por éste.

ARTICULO 4. Se entenderá por "Primer Jugo" bovino y ovino, según corresponda, la grasa comestible resultante por fusión de la grasa cruda en rama que no sufre separación de su proporción natural de Oleo-estearina.

Puede efectuarse su fusión por el método generalizado de recipiente abierto camisa de vapor. A temperatura inferior de 80°C, como máximo.

ARTICULO 5. Se entenderá por "Grasa Comestible" y "Grasa Ovina Comestible" la grasa obtenida por el proceso de paila abierta, o por cualquier otro método de los indicados en el párrafo del artículo anterior. pero que debido a su sabor "Suigéneris", conocido como gusto a sebo, no puede clasificarse como primer jugo.

ARTICULO 6. Con el nombre de "Clina", "Oleopalmitina", "Tripalmitina". "Aceite comestible de bovino" u "ovino" (oleo-Oil), se entiende el primer jugo prensado suficientemente con el objeto de separar la mayor cantidad de Ojeo -estearina contenida naturalmente. Su punto de fusión debe ser inferior a 35°C.

Con el nombre de Oleo-masa. se entiende la Oleína batida y amasada.

La Oleo-estearina separada al elaborar la Oleo-margarina no puede ser empleada en la preparación de grasas alimenticias, margarinas, etc

ARTICULO 7.- Se entenderá por "Manteca de Cerdo" la grasa resultante por fusión de las materias primas porcinas declaradas aptas para fines comestibles. Esta presentará un índice de refracción a 45C de 14559 a 14609; índice de yodo de 46 a 70; índice de saponificación de 192 a 210; temperatura de enturbiamiento de 38°C a 23°C peso específico a 15,5°C De 0.931 a 0938; punto de fusión de 34°C a 45°C; número de henner 95 a 96.5.

ARTICULO 8. Se entenderá por "Aceite de Grasa de Cerdo Comestible" o "Aceite Porcino Comestible" al aceite resultante de la separación de la mayor parte de la óleo-estearina contenida naturalmente en la grasa comestible del cerdo.

ARTICULO 9. Con el nombre de "Aceite de Pata de vacuno, ovino, caprino", se entiende el producto obtenido de la cocción de las extremidades de los animales vacunos, ovinos o caprinos, en buen estado de salud, según la inspección oficial y depurados convenientemente.

ARTICULO 10. Se entiende por "Margarina", toda grasa alimenticia simple o compuesta, que presente apariencia de mantequilla y que está constituida con materias grasas de origen animal o vegetal o por una mezcla de ambas, con o sin aceites o grasas hidrogenadas, leche entera o descremada, derivados lácteos, fermentos lácteos, vitaminas y colorantes aprobados por el Ministerio de Salud Pública, No acusará menos de 80% de materia grasa total ni más de 16% de agua y deberá conservarse sólida a una temperatura de 20°C; su punto de fusión final no será superior a 38°C.

Queda prohibido fabricar margarinas en los locales donde se elabore mantequilla y viceversa.

ARTICULO 11. Toda margarina manufacturada debe contener una sustancia reveladora aprobada por el Ministerio de Salud Pública, mínimo 5% o en su defecto aceite de sésamo en proporción revelable.

ARTICULO 12. Se denominará "Margarina Enriquecida" al producto resultante del proceso de elaboración de la margarina corriente pero adicionada con leche pasteurizada y fermentada con cultivos lácteos especiales.

ARTICULO 13. Toda margarina enriquecida o no deberá contener un mínimo de 30 Unidades Internacionales de Vitamina A., por gramo de peso del producto Esta vitamina será agregada artificialmente en el proceso de elaboración.

ARTICULO 14. Las margarinas podrán contener sustancias inocuas que les den sabor y aroma, siempre y cuando que estas sustancias hayan sido previamente aprobadas por el Ministerio de Salud Pública'

ARTICULO 15. Las margarinas que se encuentran en el mercado para consumo directo del público tendrán los siguientes valores físicos-químicos

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Humedad | 12 a 16 % |
| Grasa (Extracto etéreo) | 80 a 85% |
| Ácidos grasos libres | 0.5% |
| Punto de fusión máximo | 38C |
| Índice de saponificación de grasa | 169 a 260 |
| Índice de peróxido | 2.5 a 3 |

ARTICULO 16. A la margarina se le podrá Incorporar cloruro de Sodio en cantidades no mayores de 3.5% El uso de preservativos o agentes de conservación en la margarina. distintos de la sal común. lo mismo que el uso de emulsificantes. estarán sujetos a la aprobación del Ministerio de Salud Pública Estas margarinas responderán a las constantes físico-químicas que se fijan en el artículo anterior.

ARTICULO 17. Se denominarán "Margarinas Industriales" a las no enriquecidas y cuyo punto de fusión está comprendido entre 20°C y 42°C Estas margarinas pueden o no estar adicionadas con vitaminas. La presente Resolución prohíbe la venta de margarinas Industriales para consumo humano directo y sólo podrá hacerse con destino a panaderías, biscocherías y similares.

ARTICULO 18. "LA PALABRA MANTEQUILLA", se empleará para designar o denominar la grasa alimenticia obtenida de la crema de leche o de la mezcla de cremas de la leche con leche completa, sometida al batido y amasado con o sin modificación biológica de la crema.

La composición físico-química de las mantecillas que se encuentran en el mercado será la siguiente:

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| Humedad | no mayor de 16% |
| Grasas | no menor de 825 |
| Índice de saponificación | 220 a 235 |
| Índice de acidez | no mayor de 4% como ácido oleico |
| Punto de fusión | 29 a 32°C |
| Rancidez | 0 |
| Índice de yodo | 26 a 38 |
| Índice de Reichert | 23 a 32 |
| Índice de Polenske | 1.6 a 3.5 |
| Índice de refracción | a 35°C. 1.4425 a 1.4650 |
| Gravedad específica | 0.907a0.912 |

ARTICULO 19. Se prohíbe la adición a la mantecilla de grasas o aceites vegetales o animales, distintos de las grasas de leche o cremas de la leche, lo mismo que adición de harinas o agentes preservativos a excepción de la sal, siempre que no exceda de un tres por ciento y que este porcentaje esté indicado en forma bien visible sobre el empaque de venta. Solamente se permitirá la adición en el batido de la crema de cultivos de fermentos lácteos seleccionados, aprobados por la autoridad sanitaria.

ARTICULO 20. Las mantecillas se clasificarán así:

Mantecilla de primera:

Las elaboradas con cremas de leche paste rizadas y adicionadas de fermentados lácticos cultivados y seleccionados. Cumplirán con todos los demás requisitos que se establecen en la presente Resolución.

Mantecilla de segunda:

Las que son elaboradas con cremas de leche no pasterizadas. Cumplirán con todos los demás requisitos de la presente resolución.

ARTICULO 21. Se entiende por "mantecilla regenerada" aquella que, una vez elaborada, se somete de nuevo a la acción de batido o de lavado, o de lavado al vapor, añadiendo o no crema fresca, con el objeto de mejorar el sabor, eliminar la rancidez o mejorar su calidad

PARAGRAFO. Estas mantecillas deberán llevar en sus empaques una leyenda que diga "Mantecilla Regenerada"

ARTICULO 22. Por "Manteca" se entiende la sustancia grasa, simple o compuesta, sólida o semi-sólida o blanda, de origen animal o vegetal, o mezcla de ambas distintas de los aceites, o sebos y que presenta las siguientes características:

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Acidez máximo | 0.3 |
| Humedad y materias extrañas | no mayor de 1% |
| Punto de fusión | máximo 42°C |
| Color rojo | máximo 5 (en celda 5 ¼ oms) |
| Insaponificables | máximo 0.3 |
| Índice de peróxido | máximo 3 |

Para efectos de la presente Resolución la palabra "Manteca" podrá ser utilizada para designar tanto a la grasa vegetal como animal o mezcla de ambas, siempre y cuando aquella vaya seguida del nombre correspondiente al origen de la misma: "manteca de cerdo", "manteca vegetal", "de coco", "manteca de cacao", etc.

PARAGRAFO. Cuando se trate de mezcla podrá anunciarse "manteca" pero en el empaque se harán constar las proporciones de las distintas materias primas.

ARTICULO 23. Ver Resolución 19304/85 Art. 1 (Anexo 445)

ARTICULO 24. Con el nombre de "Pasta de Maní" o "Maní en Pasta" se entiende el producto preparado con maní fresco, tostado, molido y adicionado con 1 a 3% de sal. No presentará más del 13% de agua, 8,5% de sustancias sacrificables calculadas en el almidón y el 6% de cenizas totales, ni menos del 40% de materias grasas Composición centesimal media, agua 1,5; prótidos 28; lípidos 54; glúcidos asimilables (azúcar 4) 14; fibra bruta 2; y cenizas (libre de sal) 1.

ARTICULO 25. Ver Resolución 19394/85 Art. 2 (Anexo 4.45)

ARTICULO 26. Se llaman "Aceites animales comestibles", a los provenientes de cualquier clase de animal que sean aptos para consumo humano. previa aprobación del Ministerio de Salud Pública y que llenen las condiciones del Artículo Tercero de la presente Resolución.

ARTICULO 27. Los aceites alimenticios se clasificarán de la siguiente manera:

Se llamará "Aceite Crudo" el obtenido por la aplicación de presión o mediante solvente, sin ulterior tratamiento. Los aceites crudos de Oliva, Maní, Ajonjolí y Girasol, obtenidos por presión en frío o primer prensado, son directamente comestibles, previa conveniente depuración y siempre que la acidez libre expresada en ácido oleico, no pase del 1 %.

Los aceites crudos obtenidos por extracción caliente (segundo y tercer prensado), tratamiento de refinación.

acción por solvente o por presión en no aptos para el consumo sin previo

2. Se llamarán "Aceites Refinados" a los tratados por proceso químico o físico, con el fin de neutralizar los excesos de ácidos grasos libres y por decantación, filtración y centrifugación, eliminar las resinas, mucílagos, jabones, etc. Su reacción debe ser neutra al papel tornasol y su humedad máxima 0.5%.

3. Se llama "Aceite Blanqueado" o "Aceite Decolorado" al aceite refinado que se ha sometido a la acción de medios químicos combinados con procesos físicos o simplemente se ha sometido a la acción de los últimos (adición de carbón activado, tierras filtrantes y consecuente filtración). con el fin de liberarlo de colores excesivos

4. Se llamará "Aceite Desodorizado" o "Aceite Fino", al que haya sido refinado, blanqueado y desodorizado por procesos físicos-químicos y haya sido liberado de olor y sabor desagradables

5 "Aceite Puro", será el proveniente de una sola especie vegetal Para los efectos de su obtención industrial, podrá admitirse la presencia de otro aceite hasta un máximo de un 5%. No se admitirá presencia de otro aceite en el aceite de Oliva puro.

6 "Mezcla de Aceite Comestible" es la constituida por la mezcla de dos o más aceites comestibles puros En los rótulos se especificarán en orden decreciente los porcentajes de los distintos tipos de aceites que integran la mezcla. no se declararán aquellos que entran en la mezcla en una proporción inferior del 5% del total

7. "Aceite Frutado" es el aceite natural que presenta el aroma y el sabor naturales de los frutos de origen. Queda prohibido el frutado artificial de los aceites alimenticios aunque se lo declare en los rótulos.

ARTICULO 28. Los solventes que se utilicen para la extracción de aceites comestibles deberán ser aprobados por el Ministerio de Salud Pública y podrán ser sintéticos o derivados del petróleo.

Los solventes derivados del petróleo procederán de las destilaciones de Naftas "Topping" con exclusión absoluta de Naftas de "Cracking" y serán incoloros, limpios, no dejarán depósito alguno, no contendrán agua o materias extrañas, darán un ensayo docto negativo y en las pruebas de destilación, su punto seco no podrá ser mayor de 92"

ARTICULO 29. Ver Resolución 19304/85 Art. 4 (Anexo 4.45)

ARTICULO 30. Con el nombre de "grasa y aceite de coco" se entiende la materia grasa extraída de la almendra del fruto del cocotero (cocos nucífera y cocus butirácea) Responderá a las constantes físicas y químicas de la American Dil Chemist Societics

ARTICULO 31. Se entiende por aceites vegetales los siguientes:

Aceite de Soya o Soja, el extraído de las semillas de Glycíde Híspida-Max o Glycíde Soja Síefield Zuc, sus características fisicoquímicas serán:

| | |
|--|-------------------------|
| Densidad a 15'C | 0.922 a 0.930 |
| Desviación del oleorrefractómetro de Amagat y Jean | + 30ª + 31 |
| Índice de yodo | 121 a 135 |
| Índice de refracción a 25°C | 1.4729ª 14742 |
| Índice de saponificación | 190 a 193 |
| Índice de Henner | 95.9 |
| Índice de Reuchart-nonsel | 0.45 |
| Punto de solidificación | 8 a 10 C |
| Con el reactivo de Bellier (Bencina resorcinada) de una coloración amarillo pardusca | 27°C Punto de fusión |

2. Aceite de algodón, el extraído de las semillas del Cossypíus S.P.P.. sus características físico-químicas serán:

| | |
|---|-----------------|
| Índice de refracción a 25°C | 1.4698 a 1.4723 |
| Densidad a 15°C | 0.918 a 0.928 |
| Desviación al oleorrefractómetro de Amagat y Jean | + 18 a + 20 |
| Índice de yodo | 104 a 117 |
| Índice térmico de Tortelli | 66 a 68 |
| Temperatura de enturbamiento | 25 a 27oC |
| Con el reactivo de Bellier da una coloración violeta. | |
| Con el reactivo de Halphen Gastaldi (piridina, azufre y sulfuro de carbono) da una coloración rosada o rojiza, si no ha sido calentada a más de 200°C | |

3. Aceite de Ajonjolí o Aceite de Sésamo, el extraído de las semillas del Ajonjolí o Sesamun Indicum L., sus características físico-químicas serán:

| | |
|--|----------------|
| Densidad a 15'C | 0.921 a 0.930 |
| Índice de refracción a 25°C | 1.471 a 1.4742 |
| Índice de yodo | 103 a 115 |
| Desviación al oleorrefractómetro de Amagat y Jean | + 17 |
| Índice térmico de Tortelli | 62 a 68 |
| Con el reactivo de Bellier da una coloración violeta | |
| Con el reactivo de Villaveochis Febris (furfurool clorhídrico) da una coloración rojiza. | |

4. Aceite de Maní, el extraído del Arachis - Hypogea L, sus características físico-químicas serán:

| | |
|--|----------------|
| Densidad a 15'C | 0912 a 0.919 |
| Índice de refracción a 25°C | 14691 a 1.4707 |
| Índice de yodo 93 a 101 Temperatura de enturbamiento | 38 a 41'C |
| Desviación al oleorrefractómetro de AmagatyJean | + 11 a + 15 |
| Índice térmico de Tortelli | 45 a 58'C |
| Con el reactivo de Bellier da una coloración azul violácea. | |
| Con el ensayo de Blarez (Potasa alcohólica), da un precipitado cristalino de araquidato de potasio | |

5. Aceite de maíz, el extraído del gérmen del lea Mays L., sus características físico-químicas serán:

| | |
|---|---------------|
| Densidad a 15'C | 0.918 a 0.925 |
| Desviación al oleorrefractometro de Amagat y Jean | 23 a 25 |
| Índice de yodo | 115 a 128 |
| Índice térmico de Tortelli | 74 a 83oC |
| Temperatura de enturbamiento Con el reactivo de Bellier da una coloración amarillo pardusca | 19 a 20oC |

6. Aceite de girasol, e! extraído de las semillas del Helianthys Onnws L, sus características físico-químicas serán

| | |
|--|---------------|
| Densidad a 15'C | 0.923 a 0.932 |
| Desviación al oiorrefractómetro de Amagat y Jean | 24 a 27 |
| Índice de yodo | 123 a 135 |
| Índice de refracción a 25'C | 14735 |
| Índice térmico deTortelli | 65 a 82°C |
| Temperatura de enturbamiento | 22 a 23'C |
| Con el reactivo de Bellier da una coloración amarillo pardusca Con el ensayo de Blarez (potasa alcohólica) da un ligero precipitado amorfo | |

7. Aceite de Oliva, el extraído de las aceitunas del Ojea Crepae L., sus características físico-químicas serán

| | |
|--|---------------|
| Indicederefraccióna25 C | 14659 a 14685 |
| Densidad a 15'C | 0.913 a 0918 |
| Desviación al oleorrefractómetro de AmagatyJean | 0 a 4 |
| Indice de yodo | 78 a 95 |
| Temperatura de enturbamiento | 125 a 17'C |
| Índice de térmico de tortelli Con el reactivo de Bellier da una coloración grisácea o lila | 42 a 54'C |

8. Aceite de semillas o pepitas de Uva, el extraído del Vitis Vinífera y variedades, sus características físico-químicas serán:

| | |
|---|---------------|
| Densidad a 15°C | 0.918 a 0.935 |
| Desviación al oleorrefractómetro | |
| De Amagaty Jean | 23 a 28 |
| Índice de yodo | 94 a 135 |
| Índice térmico de Tortelli | 70 a 88°C |
| Temperatura de enturbamiento Con el reactivo de Bellier da una coloración violeta | 13 a 15°C |

Aceite de Nabo, el extraído de las semillas de diversas crucíferas (Brassica Napus L, Brassica rapa L, Brassica Compostris L., etc), sus características fisicoquímicas serán:

| | |
|--|----------------|
| Densidad a 15°C | 0.913 a 0.916 |
| Desviación al oleorrefractómetro de Amagat y Jean | 12 a 20 |
| Índice de refracción a 25°C | 1.478 a 1.4723 |
| Índice de yodo | 94 a 106 |
| Índice térmico de Tortelli | 53 a 64°C |
| Con el reactivo de Bellier da una coloración azul violácea. | |
| Con el ensayo de Blarez da un precipitado gelatinoso pero habrá ausencia de cristales de araquidato de potasio | |

10. Aceite de Palma, el extraído de la parte carnosa del fruto o nuez del Elaies Guineensis y variedades, sus características físico-químicas serán:

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Peso específico a 15°C | 0.921 a 0.947 |
| Punto de fusión | 33 a 36°C |
| Punto de refracción a 40°C de | 1.453 a 1.456 |
| Punto de saponificación | 196 a 210 |
| Índice de Yodo | 43 a 58 |
| Índice de ENHER | 94 a 99 |
| Rancidez (coco) | |

11. Aceite de palmiste, el extraído de la almendra del Elaies Guineensis, Elaies malanococoa, etc.. sus características (físico-químicas serán:

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Peso específico de | 0.925 a 0.935 |
| Punto de fusión | 19 a 26°C |
| Punto de refracción a 40°C de | 1.450 1.452 |
| Punto de saponificación | 239 A 257 |
| Índice de Yodo | 12 a 18 |
| Índice de Hehner | 89 |
| Rancidez | 0 |

ARTICULO 32. La presentación gráfica de olivos o de sus frutos, las leyendas que contengan la palabra "Oliva u Olivo" Q palabras derivadas de ésta y los nombres de las regiones conocidas como productoras de los mismos, sólo podrán emplearse en los empaques o propagandas de cualquier tipo, del aceite de Oliva Genuino Tampoco se permite el uso de denominaciones o alusiones indirectas que hagan mención a aceites no contenidos en los envases de venta.

ARTICULO 33. Los envases para los aceites comestibles además de cumplir con lo estipulado en la Resolución, No 000917 de 1963, serán de material que no ataque ni contamine el contenido, ni contenga sustancias tóxicas. Los materiales distintos del vidrio y de la hojalata, para el envase de aceites comestibles requieren la aprobación del Ministerio de Salud Pública.

ARTICULO 34. Todo aceite comestible que se ponga al mercado, además de cumplir las condiciones del artículo anterior, deberán estar completamente limpios, libres de contaminación herméticamente sellados y en el envase deberán aparecer el número de la Licencia expedida por el Ministerio de Salud Pública, el peso neto en gramos y volumen en centímetros cúbicos que se entrega al consumidor, la dirección de la fábrica y la clase de aceite de que se trate según lo previsto en el Artículo Veintisiete de la presente Resolución, especificando la composición centesimal de la mezcla, si esta es el caso.

ARTICULO 35. Todas las grasas alimenticias, grasas vegetales alimenticias, margarinas, manteca vegetal o animal, mantequilla, que se expendan en el mercado, tendrán un empaque metálico, papel de estaño, cartón o papel pergamino vegetal que garantice su conservación y las envolturas estarán íntimamente unidas a las masas de los productos; estos empaques serán aprobados previamente por la Autoridad Sanitaria y estarán de acuerdo con lo estipulado en la Resolución No. 000917 de 1.963. En sus empaques llevarán una leyenda visible que diga "Grasa Alimenticia", o "Grasa Vegetal Alimenticia" o "Manteca Vegetal", o "Manteca de Cerdo" o "Margarina Enriquecida", o "Margarina Industrial", o "Mantequilla de Primera Pasterizada", o "Mantequilla de Segunda" o "Mantequilla Regenerada", según sea el caso; además de cumplir con lo estipulado sobre rotulación en la Resolución No 000917 de 1963, llevarán el número de la Licencia de venta expedida por el Ministerio de Salud Pública, el peso neto (gramos) que se entregue al consumidor, el nombre de la fábrica y su dirección

ARTICULO 36. Prohibese el uso de la palabra "Mantequilla" en los empaques y propaganda de cualquier tipo de grasa que no sea la procedente de la leche.

ARTICULO 37. Cuando en establecimientos especiales, restaurantes, pensiones, cafeterías y similares, se sirva al público margarina, deberán anunciarlo en sus cartas o listas de precios.

ARTICULO 38. Los pesos y medidas que se empleen en el expendio de las grasas y aceites comestibles, se registrarán por el sistema métrico decimal. así: para el peso. gramos, y para el volumen, centímetro cúbico

ARTICULO 39. Los aceites, grasas alimenticias y sabor que se importen al país, quedan sometidos a las disposiciones contenidas en la presente Resolución.

ARTICULO 40. Para efectos de la presente Resolución, se entenderá por "Fábricas de aceites" de "Grasas" de "Manteca", de "Mantequilla" y de "Sebo", a los establecimientos industriales o secciones de establecimientos industriales en los que se elaboren aceites, grasas, mantequillas o sebo respectivamente

ARTICULO 41. Las fábricas que elaboren grasas y aceites comestibles, deberán tener las secciones de grasas y aceites completamente separadas de las secciones de sebo.

ARTICULO 42. Los establecimientos o secciones de los mismos, donde se elaboren grasas, aceites alimenticios y sebos, además de responder a las normas de carácter general contempladas en la Resolución No. 000617 de 1.963 cumplirán las siguientes:

SECCIONES

1. De recibo, depósito y clasificación de materias primas.
2. De elaboración.
3. De envase.

4. Depósitos para los productos elaborados

5. laboratorio de control dirigido por personal técnico capacitado.

Todas las secciones de las fábricas tendrán pisos de material impermeable, lavable, y con una pendiente mínima suficiente hacia el sifón de desagüe; los muros y cielos rasos se mantendrán limpios y en buen estado de conservación, serán de buen material con acabado liso y pintado de color claro. Las secciones de la elaboración y empaque tendrán un zócalo de baldosín, de cemento blanco o de porcelana, hasta una altura de 1.80 metros y de ahí en adelante pintura de color claro hasta el cielo raso.

Las fábricas funcionarán en zonas industriales en tal forma, que no produzcan molestias sanitarias al vecindario y los residuos procedentes de la fábrica se depositarán en receptáculos cerrados y se eliminarán sanitariamente con la frecuencia necesaria.

ARTICULO 43. Las fábricas y refinería de aceites comestibles, además (' responder a las normas de carácter general contenidas en la presente Resolución y las contempladas en la Resolución No 000917 de 1963, cumplirán las siguientes:

1. Las secciones de limpieza y descascarado de semillas estarán dotadas de los elementos necesarios que impidan la dispersión de estas a las otras dependencias de la fábrica.

2. Los sub-productos de la elaboración de las oleaginosas obtenidos por medios mecánicos o extraídos por solventes, se depositarán en lugares cubiertos.

3 Las secciones de extracción por solventes estarán separadas de los demás dependencias y condicionadas especialmente, para que den cumplimiento a las precauciones de seguridad correspondientes. Todo nuevo edificio de extracción por solventes deberá ubicarse a una cierta distancia de los otros edificios que no forman parte integrante de la planta de extracción. La Autoridad Sanitaria fijará en cada caso y de acuerdo con las características del solvente que se utilice, cual ha de ser la distancia mínima prudencial.

4. Cada vez que en la elaboración se cambia de una semilla o fruto oleaginoso a otro en el mismo equipo. éste se limpiará prolijamente Cuando ello no sea posible, las primeras fracciones no podrán destinarse a ser expeditas como aceite genuino mientras el porcentaje de aceite no declarado excede el 5%.

ARTICULO 44. Para fabricar y dar a la venta las grasas y aceites comestibles a que se refiere la presente Resolución, se requiere que cada producto esté amparado con una licencia del Ministerio de Salud Pública, la cual será expedida por el Instituto Nacional de Salud Toda solicitud se radicará en orden riguroso y debe presentarse al Instituto Nacional de Salud por intermedio de un abogado titulado e inscrito, acompañada de lo siguiente"

1. Tres muestras del producto en el envase destinado al consumidor público para los análisis correspondientes.

2. Patente de Sanidad de la Fábrica

3. Planos completos de la Fábrica.

4. Acta de visita practicada a las instalaciones de la Fábrica, por la Autoridad Sanitaria del lugar.

5. Proyecto de las etiquetas o marbetes correspondientes.

6. Certificado del Ministerio de Fomento en que conste que el nombre o marca del Producto se halla registrado a favor del peticionario, o que no lo está en favor de otra persona o entidad

7. Proceso de elaboración

8. Recibo de pago de los derechos de análisis.

ARTICULO 45. Se concede un plazo de tres meses, a partir de la fecha de publicación de la presente Resolución, para que todo productor de grasas o aceites comestibles solicite la licencia de los productos que se encuentren en el mercado

ARTICULO 46. La licencia tendrá una duración de tres (3) años vencidos los cuales deberá renovarse, previo el cumplimiento de los requisitos de la presente Resolución. Si no se renovare a su vencimiento, el Instituto Nacional de Salud ordenará la congelación del respectivo producto hasta tanto se cumpla con dicho requisito.

ARTICULO 47. Cuando se haya negado una licencia de venta los interesados podrán pedir reconsideración de la Resolución respectiva dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de ejecutoriada la providencia, para las grasas y aceites comestibles de fabricación nacional y dentro de los noventa (90) días si estos fueren de origen extranjero Si se negare la reconsideración, o si se confirmaren las respectivas Resoluciones de negativa, se considerará negada definitivamente la Licencia.

ARTICULO 48. Las Autoridades Sanitarias locales ordenarán el decomiso de las grasas y aceites comestibles que se dan al expendio público sin la correspondiente licencia de que se habla en la presente Resolución.

ARTICULO 49. Queda terminantemente prohibido anunciar en periódicos, radiodifusoras o cualquier otro medio de propaganda, grasas o aceites comestibles que no tengan licencia de venta del Ministerio de Salud Pública, o que su propaganda no corresponda a las especificaciones contenidas en la presente Resolución o en la Resolución de otorgamiento de la respectiva licencia del producto. Las sanciones por infracción a este Artículo serán impuestas por la Autoridad Sanitaria a los Gerentes, Administradores o Representantes de las fábricas productoras.

ARTICULO 50. Quedan encargados de vigilar el cumplimiento de la presente Resolución, las Autoridades Sanitarias del país, las cuales podrán tomar muestras de los productos, para someterlas a análisis en los laboratorios oficiales con el objeto de comprobar si cumplen lo prescrito en la presente Resolución. Estas muestras se tomarán de preferencia, en los depósitos de las propias fábricas o en los lugares de expendio directo al público o de consumo, cuando así se considere indispensable. Si del resultado de dichos análisis se desprende que el producto no cumple los requisitos señalados en la presente Resolución, las Autoridades Sanitarias decomisarán la totalidad del producto y aplicarán las sanciones correspondientes, a que haya lugar

ARTICULO 51. Cuando la etiqueta o marbete del producto viole las disposiciones contenidas en la presente Resolución o no corresponda a las aprobadas en la tramitación de la respectiva licencia, las Autoridades Sanitarias decomisarán el producto y solicitarán la cancelación de la licencia respectiva al Instituto Nacional de Salud

ARTICULO 52. Las sanciones por la violación a las disposiciones contenidas en la presente Resolución, serán impuestas por las Autoridades Sanitarias a los Gerentes, Administradores, Representantes o Importadores de grasas y aceites comestibles así

1. Con multas de Quinientos (\$ 500.00) a Cinco mil (\$ 5.00000) Pesos M/Cte.. convertibles en arresto según la equivalencia legal, las que serán aplicadas conforme al procedimiento indicado en el Artículo 85 del Decretó No. 2228 de 1962

2. Para los reincidentes se aplicará el doble de la multa anteriormente impuesta.

3. A los reincidentes por segunda vez se les cancelará la licencia y se clausurará la fábrica

ARTICULO 53. Quedan derogadas todas las disposiciones que sean contrarias a las establecidas en la presente Resolución. Esta resolución rige desde su expedición

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.E., a los 22 días dE;] mes de febrero de 1964
(Fdo.) SANTIAGO RENJIFO SALCEDO Ministro de Salud Pública
(Fdo) ALBERTO ESCOBAR BALLESTAS Secretario General
ES FIEL COPIA.

JOSE MANUEL RODRIGUEZ P. Jefe de Personal
Bogotá. Noviembre 21 de 1971