

RESOLUCION 2826 DE 1996

(Agosto 16)

<Fuente: Archivo interno entidad emisora>

MINISTERIO DE SALUD

Por la cual se hace una adición al artículo 46 de la Resolución No. 2310 del 24 de febrero de 1986 y al artículo 3 de la Resolución No. 1804 del 13 de febrero de 1989.

LA MINISTRA DE SALUD

En ejercicio de sus atribuciones legales, especialmente las conferidas por la Ley 09 de 1979 y los Decretos 2106 de 1983 y 1292 de 1994,y

CONSIDERANDO:

Que las resoluciones 2310 de 1986 y 1804 de 1989 no contemplan el uso de aditivos como emulsificantes, estabilizantes y gelificantes en quesos frescos y fundidos con bajo contenido de grasa.

Que se hace necesario actualizar y adicionar la legislación sanitaria en materia de derivados lácteos y específicamente quesos frescos y fundidos con bajo contenido graso.

Que los quesos frescos y fundidos bajos en grasa requieren de la utilización de aditivos tales como emulsificantes, estabilizantes y gelificantes o espesantes por razones de tipo tecnológico.

Que los aditivos PECTINA, CARRAGENINA Y GOMA XANTAN. se encuentran clasificados como estabilizantes, gelificantes o espesantes y emulsificantes, ampliamente utilizados en la Industria de Alimentos, autorizados en el Codex Alimentarius, cuyo uso está permitido en quesos frescos y fundidos bajos en grasa.

Que el Programa de Alimentos de la Subdirección de Ambiente y Salud del Ministerio de Salud, conceptúa favorablemente para la autorización de la adición de los aditivos PECTINA y CARRAGENINA en los quesos frescos, bajos en grasa y GOMA XANTAN en quesos fundidos bajos en grasa.

Que la Ley 09 de 1979, en los artículos 297 y 298 fija la responsabilidad en el Ministerio de Salud para ejercer el control del empleo de aditivos en alimentos.

Que el Decreto 2106 de 1983, en los artículos 5 y 6 establece como función del Ministerio de Salud, elaborar y actualizar permanentemente la lista de aditivos y de alimentos en que pueden utilizarse y dispone que la lista de estos y los aspectos técnicos de los mismos debe fijarse por resolución.

Por lo anterior expuesto, este Despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO 1. Adicionar en el artículo 46, literal b) de la Resolución No. 2310 del 24 de febrero de 1986, los siguientes aditivos: PECTINA y CARRAGENINA, como gelificante o espesante y emulsificante en los quesos frescos bajos en grasa, en una cantidad de 0.5% máximo en producto terminado.



ARTÍCULO 2. Adicionar en el artículo 3 de la Resolución 1804 del 3 de febrero de 1989, el aditivo GOMA XANTAN como gelificante o espesante en los quesos fundidos bajos en grasa, en una cantidad de 0.8% máximo en producto terminado.



ARTÍCULO 3. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Santafé de Bogotá, D.C. a 16 de agosto de 1996.

MARÍA TERESA FORERO DE SAADE

Ministra de Salud



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.
Normograma del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA
n.d.
Última actualización: 26 de noviembre de 2024

