

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE SALUD

\* DECRETO NÚMERO 002106 DE 1983  
(26 de julio de 1983)

Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

En uso de las atribuciones que le confiere el numeral 3o. del Artículo 120 de la Constitución Nacional y la Ley 09 de 1979.

DECRETA:

ARTÍCULO 1. El presente Decreto se aplica a los aditivos para los alimentos que se produzcan, importen, procesen, envasen, transporten, comercialicen o consuman en el territorio nacional.

ARTÍCULO 2. Denominase aditivos para alimentos toda sustancia o mezcla de sustancias, dotadas o no de valor nutritivo, agregada intencionalmente la mínima cantidad necesaria a los alimentos con el fin de impedir alteraciones, mantener, conferir o intensificar su aroma, color o sabor, modificar o mantener su estado físico general o ejercer cualquier función necesaria para una buena tecnología de fabricación del alimento.

PARÁGRAFO. No se consideran para aditivos los contaminantes casuales, con lo que se excluyen plaguicidas, fertilizantes y otros contaminantes de los alimentos. Tampoco se incluyen en esta definición las sustancias agregadas principalmente por su valor nutritivo como vitaminas y minerales, ni los que se encuentren presentes en los alimentos por vía no intencional como los que se lixivian de equipos y recipientes, restos de lubricantes de maquinaria de procesamiento, o que de alguna manera no intencional llegaren a ser parte del alimento durante su producción o manejo posterior.

ARTÍCULO 3. Los aditivos se clasifican de la siguiente manera:

ACENTUADOR DE SABOR: La sustancia o mezcla de sustancias que contribuye a resaltar o reforzar el sabor propio del alimento.

ACIDULANTE: La sustancia o mezcla de sustancias capaz de comunicar un pH ácido o intensificar el sabor ácido, o disminuir el pH alcalino en los alimentos.

3. ALCALINIZANTE: La sustancia o mezcla de sustancias capaz de comunicar pH básico, o disminuir el pH ácido de los alimentos.
4. ANTICOMPACTANTES: Sustancia o mezcla de sustancias que retarda o impide la aglutinación de los alimentos en polvo.
5. ANTIOXIDANTE: Sustancia o mezcla de sustancias que retarda o impide la aparición de alteraciones por oxidación de los alimentos.
6. AROMATIZANTE: La sustancia o mezcla de sustancias con propiedades adonzantes y saborizantes capaz de conferir o intensificar el aroma o sabor de los alimentos.

Los aromatizantes pueden ser:

- 6.1 Aromatizante Natural: Es aquel constituido por sustancias simples, químicamente definidas, o por composiciones complejas extraídas vegetales o a veces animales, naturales o elaboradas, aptas para el consumo humano, por procesos físicos exclusivamente.
- 6.2 Aromatizante idéntico al Natural: Es la sustancia aromática obtenida por síntesis orgánica, o por procesos químicos adecuados y cuya estructura química es idéntica al principio activo aislado de aromatizantes naturales, o productos alimenticios aptos para el consumo humano.
- 6.3 Aromatizante Artificial: Es la sustancia aromática, químicamente definida que no se encuentra en productos naturales, y es obtenida por síntesis orgánica, adicionado o no de aromatizantes naturales o aromatizantes idénticos al natural.
7. BLANQUEADOR: Sustancia o mezcla de sustancia capaz de decolorar por métodos químicos los alimentos.
8. CLARIFICANTE: Sustancia o mezcla de sustancias capaz de conferir una apariencia translúcida a una solución.
9. COLORANTE: Sustancia o mezcla de sustancias capaz de conferir o intensificar el color de los alimentos.

Los colorantes pueden ser:

- 9.1 Colorante Natural: Es la sustancia obtenida a partir de un vegetal o eventualmente de un animal, cuyo principio colorante ha sido aislado mediante proceso tecnológico adecuado.
- 9.2 Colorante Idéntico al Natural: Es la sustancia orgánica cuya estructura química es idéntica al principio aislado activo del colorante natural.
- 9.3 Colorante Artificial o Colorante Sintético: Es la sustancia colorante no encontrada en productos naturales y obtenida por síntesis orgánica.
- 9.4 Colorante inorgánico: Es aquel obtenido a partir de sustancias minerales sometidas a proceso adecuado de elaboración y purificación.
- 9.5 Colorante Caramelo Simple: Es la sustancia obtenida por el calentamiento de azúcares a temperatura superior a su punto de fusión.
- 9.6 Colorante Caramelo: "Proceso amonio", es la sustancia obtenida, por el calentamiento de azúcares y tratamiento tecnológico por el proceso con sulfito de amonio, no pudiendo contener el colorante una cantidad superior a 200mg/kg, de 4-metil- imidazol.

mg / Kg

ARSÉNICO	(como As)
PLOMO	(Como Pb)
COBRE	(Como Cu)
ZINC	(Como Zn)

10. CONSERVANTE: La sustancia o mezcla de sustancias que impide o retarda el proceso biológico de alteración, producido en los alimentos, por microorganismos o enzimas.
11. EDULCORANTE NO NUTRITIVO: La sustancia orgánica, artificial no glucídica, capaz de conferir sabor a los alimentos.  
  
Los edulcorantes no nutritivos permitidos en el presente Decreto, serán utilizados únicamente en los alimentos dietéticos, según reglamentación del Ministerio de Salud.
12. EMULSIFICANTE: Sustancia o mezcla de sustancias capaz de mantener dos ó más sustancias inmiscibles en emulsión o suspensión.
13. ESPESANTE: La sustancia o mezcla de sustancias capaz de aumentar la viscosidad de los alimentos en emulsión y suspensión.
14. ESPUMANTE Y ANTIESPUMANTE: La sustancia o mezcla de sustancias capaz de producir o disminuir la espuma en los alimentos.
15. ESTABILIZANTE: La sustancia o mezcla de sustancias que favorece y mantiene las características físicas de las emulsiones, suspensiones y soluciones.
16. GELIFICANTE: Sustancia o mezcla de sustancias capaz de formar gel en los alimentos.
17. HUMECTANTE O ANTIHUMECTANTE: La sustancia o mezcla de sustancias capaz de modificar las características higroscópicas de los alimentos.
18. LEUDANTE: sustancia o mezcla de sustancias que por medios físico químicos producen dióxido de carbono, el cual expande la masa de productos de panificación.
19. REGULADOR DE pH: sustancia o mezcla de sustancias capaz de mantener el pH determinado en los alimentos.
20. SECUESTRANTE: sustancia o mezcla de sustancias capaz de fijar por medios químicos los iones libres presentes en los alimentos en solución, emulsión y suspensión.

#### 21. MISCELÁNEOS

Enzimas;

Componente Básico de gomas de mascar;

Agente de Curado

Agente de Firmeza

ARTÍCULO 4. Para la producción de aditivos para alimentos podrán utilizarse según el caso los siguientes componentes:

- Agente protector de superficie;
- Agente abrillantador de superficie;
- Texturizante;
- Modificador de densidad;
- Solvente, vehículo, solubilizante y soporte;

Anticoagulante;  
 Acondicionador de masa;  
 Condimentos;  
 Nebulizante.

Además, se permite el uso de vehículos, soportes y solventes adecuados no tóxicos, incluidos en las farmacopeas oficiales en Colombia y en las listas que para el efecto fije el Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 5. El Ministerio de Salud elaborará y actualizará permanentemente la lista de aditivos, de alimentos que pueden utilizarse en el territorio nacional, las dosis de empleo, los límites de tolerancia y los alimentos a los cuales se pueden adicionar, teniendo en cuenta los avances tecnológicos, las farmacopeas oficiales en Colombia, las publicaciones vigentes del Food Chemical Codex y del Codex Alimentarius, así como cualquier otra publicación actualizada al respecto.

ARTICULO 6. La lista de aditivos de alimentos autorizados y los demás aspectos técnicos a que se refiere el artículo anterior serán fijados por Resolución del Ministerio de Salud.

ARTICULO 7. Como organismo asesor del Ministerio de Salud, para los efectos del artículo anterior, créase un comité que estará integrado por el Director de Vigilancia y Control del Ministerio de Salud, o su delegado, el Director de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud, o su delegado, el Director del Laboratorio del Instituto Nacional de Salud, o su delegado. A este comité podrán ser invitados otros funcionarios del Ministerio de Salud o de otras entidades oficiales y representantes del sector privado cuando considerare conveniente.

ARTÍCULO 8. El comité Asesor del Ministerio de Salud para los aspectos técnicos relacionados con los aditivos de alimentos tendrá las siguientes funciones:

Recomendar la revisión y/o modificación de las listas a que se refiere el artículo 5o. del presente Decreto.

2. Recomendar al Ministerio de Salud la fijación de las dosis de empleo de los límites de tolerancia de los aditivos para alimentos.
3. Recomendar al Ministerio de Salud la definición de los alimentos en los cuales se pueden utilizar los aditivos autorizados.
4. Revisar periódicamente los listados citados en los numerales anteriores y proponer las adiciones o modificaciones pertinentes.
5. Recoger información sobre los avances técnicos en materia de aditivos para el adecuado cumplimiento de sus funciones.

ARTÍCULO 9. Los interesados en el uso de un aditivo no previsto en la lista oficial de aditivos autorizados por el Ministerio de Salud, podrán solicitar su inclusión ante la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio precisando:

Finalidad del uso del aditivo;

- b. Justificación de su empleo;

Relación de los alimentos en los cuales se va incorporar, detallando la composición de los mismos;

- d. Propiedades físico químicas;

- e. Literatura técnica demostrando la efectividad e inocuidad del alimento.

Revisada la solicitud y oído el concepto del Comité Asesor, el Ministerio de Salud decidirá sobre la inclusión o no, del nuevo aditivo en la lista oficial.

ARTÍCULO 10. En un alimento se podrá utilizar mezcla de aditivos de la misma clase, siempre que la suma de las fracciones obtenidas dividiendo la cantidad de aditivo empleada por la máxima permitida no sea superior a uno, salvo excepciones específicas que serán fijadas por el Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 11. Esta prohibido el uso de aditivos en alimentos cuando:

- a. Interfiera sensible o desfavorablemente en el valor nutritivo del alimento.
- b. Sirva para encubrir fallas en el procesamiento o en las técnicas de manipulación.
- c. Encubra alteraciones, adulteraciones, contaminaciones o falsificaciones en la materia prima empleada o en el producto terminado.
- d. Introduzca al consumidor a error, engaño o confusión;
- e. No cumpla con las especificaciones de la presente reglamentación.

ARTÍCULO 12. Los aditivos agregados a un alimento deben ser declarados obligatoriamente en rótulo por la función que desempeñen, de acuerdo con el Decreto que sobre rotulado expida el Ministerio de Salud.

Nota aclaratoria: La declaración de aditivos en los rótulos de los alimentos se debe ajustar a la Resolución 2387 de 1999 que oficializa la NTC 512-1 4ª actualización Rotulado General de Alimentos.

ARTÍCULO 13. Los productos alimenticios importados están sujetos, en lo que se refiere a aditivos, a lo establecidos en la presente reglamentación.

ARTÍCULO 14. Constituye infracción sujeta a las sanciones previstas en la Legislación vigente, reenvasar, mantener en depósito y vender aditivos en desacuerdo con la presente reglamentación, salvo cuando se utilicen como productos experimentales, no destinados a comercialización en el territorio nacional, en cuyo caso la empresa tendrá la responsabilidad legal de sus efectos.

ARTÍCULO 15. El transporte de los aditivos de alimentos, deberá realizarse de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 09 de 1979, en los artículos 105 y siguientes del Decreto 2333 de agosto 2 de 1982 y demás normas complementarias que dicte el Ministerio de Salud sobre la materia.

Nota aclaratoria: El Decreto, 2333 de 1982 fue derogado por el Decreto 3075 de 1997.

ARTÍCULO 16. La comercialización de los aditivos para alimentos, deberá efectuarse de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 09 de 1979, en los artículos 124 y siguientes del Decreto 2333 de 1982 y demás normas complementarias que dicte el Ministerio de Salud sobre la materia.

Nota aclaratoria: El Decreto 2333 de 1982 fue derogado por el Decreto 3075 de 1997.

ARTÍCULO 17. Las medidas de seguridad y las sanciones, así como los procedimientos para su imposición, en materia de aditivos, se regirán por las mismas normas previstas para el efecto en relación a alimentos.

ARTÍCULO 18. El presente Decreto rige a partir de la fecha de su expedición, deroga los Decretos No. 1061 de 1973, No. 281 de 1975 y el No. 522 de 1963, en lo referente a aditivos para alimentos, la Resolución 917 de 1963, y las demás disposiciones que le sean contrarias.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en Bogotá D.E. a los veintiséis (26) días del mes de julio de 1983.

JORGE GARCÍA GÓMEZ  
Ministro de Salud