

**MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL****DECRETO NÚMERO****DE 2024****()**

Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendi, importe o exporte en el país.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial las conferidas en el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política, los artículos 384, 389 y 399 de la Ley 09 de 1979, el numeral 10 del artículo 3 del Decreto 1985 de 2013; y

CONSIDERANDO

Que el artículo 78 de la Constitución Política, en materia de calidad de los bienes y servicios, dispone que: "(...) *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 la Ley 9 de 1979, establece las medidas sanitarias que se deberán realizar en el consumo humano de la leche y sus derivados.

Que el artículo 588 de la citada ley, señala que el Ministerio de Salud y Protección Social, dirigirá la inspección y control de productos de consumo humano, entre estos, los alimentos y bebidas, así como las fábricas, almacenadoras, distribuidoras, importadoras y comercializadoras de estos productos.

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el Acuerdo por el cual se establece la "Organización Mundial del Comercio OMC" sus acuerdos multilaterales anexos y el Acuerdo Plurilateral anexo sobre la Carne de Bovino, el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo Internacional de los Productos Lácteos y el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias", que reconoce la importancia de que los países miembros adopten medidas necesarias para la protección de la salud y vida de las personas.

Que el artículo 5 del Decreto 4765 de 2008, establece como objeto del Instituto Colombiano Agropecuario - ICA, contribuir con el desarrollo sostenido del sector agropecuario, pesquero y acuícola, mediante la prevención, vigilancia y control de los riesgos sanitarios, biológicos y químicos para las especies animales, con el fin de proteger la salud de las personas, los animales y asegurar las condiciones del comercio.

Que conforme a lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 2 del Decreto ley 4107 de 2011, es función del Ministerio de Salud y Protección Social dirigir y orientar el

Continuación del Decreto “Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.”

sistema de vigilancia en salud pública.

Que el Ministerio de Salud y Protección Social con base en la facultad otorgada en el artículo 133 del Decreto ley 019 de 2012, estableció el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario (IVC), a través de la Resolución 1229 de 2013, en la cual se señalaron entre otros, las actividades a cargo del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y las Entidades Territoriales de Salud, que en materia de alimentos y bebidas se desarrollaron mediante las circulares 046 de 2014 y 046 de 2016 emitidas por este Ministerio.

Que según lo establecido en las normas sanitarias de alimentos en especial, la Resolución 719 de 2015, dentro de los alimentos considerados de mayor riesgo en salud pública, se encuentran la leche y sus derivados lácteos y por lo tanto, éstos deben cumplir con los requisitos que se establezcan para garantizar la protección de la salud de los consumidores.

Que, mediante sentencia del Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo Sección Primera, del veintiocho (28) de octubre de dos mil veintiuno (2021) mediante Radicación número: 11001-03-24-000-2010-00148-00 declaró la nulidad del parágrafo 2. ° del artículo 47 del Decreto 616 de 2006. El cual establecía la prohibición del reempaque de leche en polvo. Salvo en los establecimientos donde se procesa con autorización sanitaria.

Que mediante Decreto 616 de 2006, se expidió el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expendia, importe o exporte en el país, haciéndose necesaria su actualización con el fin de robustecer la vigilancia sanitaria a lo largo de la cadena de producción.

Que el artículo 16 del Decreto 616 de 2006, establece los requisitos fisicoquímicos que debe cumplir la leche cruda en el país y en su capítulo IV las prohibiciones, entre estas, la adición de lactosueros a la leche en todas las etapas de la cadena productiva.

Que, frente a la problemática de la presunta adición de lactosueros a la leche cruda y procesada (líquida y en polvo), se hizo necesario establecer la línea base de caseinomacropéptido (CMP) en leche cruda bovina en el país, a través de un ensayo analítico validado y acreditado ante el Organismo Nacional de Acreditación (ONAC) por parte del laboratorio Nacional de Referencia del Invima, y mediante el análisis de esta información, conocer el valor de referencia de CMP para Colombia.

Que el Invima, a través del oficio con radicado 202242301588092, remitió al Ministerio de Salud y Protección Social el informe final de la línea base de Caseinomacropéptido (CMP) en leche cruda bovina en Colombia en el cual se concluyó que, la concentración de CMP es de 30 µg/ml como parámetro para evidenciar sí o no ha ocurrido la adición con lactosueros en leche.

Que el reglamento técnico que se establece con el presente Decreto fue notificado a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante los documentos identificados con las siglas XXXXXXXX.

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario definir los requisitos que debe cumplir la leche destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, almacene, comercialice, importe o exporte en el país, así como la Inspección, Vigilancia, Control y gestión de riesgos que constituyen funciones

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

esenciales de la salud pública, asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, con el fin de regular las acciones de intervención de las cadenas productivas, orientadas a la eliminación o minimización de riesgos, daños e impactos negativos a la salud humana por el consumo de productos alimenticios, dentro de los que se encuentra la leche destinada para consumo humano, a través de la adopción de un reglamento técnico.

En mérito de lo expuesto,

DECRETA:

TÍTULO I OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 1. OBJETO. El presente decreto tiene por objeto actualizar los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país, con el fin de proteger la vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores

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

1. La leche obtenida de animales de la especie bovina, bufalina, caprina y ovina destinada a consumo humano.
2. Personas naturales o jurídicas en todo el territorio nacional que a cualquier título posean predios o establecimientos donde se obtenga, procese, envase, almacene, transporte, distribuya y comercialice leche destinada para consumo humano en el territorio nacional.
3. Las actividades de Inspección, Vigilancia y Control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre obtención, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización, importación y exportación de leche.

TÍTULO II CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

DEFINICIONES

ARTÍCULO 3. DEFINICIONES. Para efectos de la aplicación del presente reglamento técnico, se tendrá en cuenta las siguientes definiciones y las demás previstas en el marco normativo vigente:

AGENTE COMPRADOR: es toda persona natural o jurídica que compra leche cruda y la utiliza con fines industriales y/o comerciales, un agente económico comprador de leche cruda puede ser intermediario o un procesador de leche.

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

AGUA POTABLE O AGUA PARA CONSUMO HUMANO: es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas por la reglamentación sanitaria vigente es apta para consumo humano.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener sustancias químicas nocivas.

AUTORIZACIÓN SANITARIA Y DE INOCUIDAD: documento oficial mediante el cual el ICA habilita una persona natural o jurídica, propietario, poseedor o tenedor de un predio, para ejercer las actividades de producción primaria de animales cuya carne o leche sea destinada a consumo humano, bajo las condiciones sanitarias y de inocuidad establecidas en la Resolución 115708 de 2021 o sus modificatorios

BIENESTAR ANIMAL: es el estado físico y mental del animal en relación a las condiciones en las que vive y muere, según lo expresado en el Código Sanitario para animales terrestres de la OMSA y su adopción en la Resolución 253 de 2020.

BIOSEGURIDAD: son todas aquellas medidas sanitarias, procedimientos técnicos y normas de manejo, que se aplican de forma permanente, con el propósito de prevenir entrada de agentes infectocontagiosos en la unidad de producción primaria.

BUENAS PRÁCTICAS EN LA HIGIENE DE ORDEÑO (BPHO): son las prácticas recomendadas de ordeño tendientes a asegurar la inocuidad de la leche para consumo humano, minimizando los peligros físicos, químicos y biológicos que impliquen un riesgo para la salud del consumidor final.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL USO DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS (BPMV): son los modos de empleo y prácticas recomendadas en el uso y la aplicación de los medicamentos y biológicos veterinarios, tendientes a asegurar la inocuidad de los alimentos de origen animal para consumo humano, minimizando los peligros físicos, químicos y biológicos que impliquen un riesgo para la salud del consumidor final.

BUENAS PRÁCTICAS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL: modos de empleo y prácticas recomendadas en la alimentación animal tendientes a asegurar la inocuidad de los alimentos de origen animal para consumo humano, minimizando los riesgos físicos, biológicos y químicos para la salud de los consumidores.

CALOSTRO: es el producto obtenido del ordeño de los animales lecheros dentro de los quince (15) días anteriores y los siete (7) posteriores al parto y se considera como NO apta para el consumo humano.

CÁMARA FRIGORÍFICA: entiéndase por cámara frigorífica el área destinada para el almacenamiento de leche cruda y/o higienizada envasada cuando esta lo requiera, a temperatura de 4°C +/- 2°C.

CENTRO DE ACOPIO DE LECHE O PLANTA DE ENFRIAMIENTO: Establecimiento de un agente comprador destinado al enfriamiento y almacenamiento de la leche procedente de dos o más productores y/o tanques comunitarios y/o asociativos, que cuentan con infraestructura, equipos y materiales que permitan mantener una temperatura de refrigeración de la leche cruda, para su posterior transporte a establecimientos de transformación. Así mismo el centro de acopio debe contar con

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

áreas definidas para: recepción, análisis, enfriamiento y entrega. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) adelantará las actividades de inspección, vigilancia y control de estos centros, de conformidad con el literal b, del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007.

CÉLULAS SOMÁTICAS: Las células somáticas de la leche (CS) son una mezcla de células productoras de leche y células inmunitarias. Estas células se secretan en la leche durante el curso normal del ordeño y se utilizan como índice para estimar la salud mamaria y la calidad de la leche de los animales lecheros.

CASEINOMACROPÉPTIDO (CMP): sinónimo de glicomacropéptido de caseína (c-GMP). Es un fragmento hidrofílico que resulta del rompimiento de la kappa-caseína de la leche mediante la acción de enzimas como la quimosina sobre el enlace Phe105-Met106 de la kappa-caseína y tiene un peso molecular aproximado de 8.000 Dalton. Este fragmento peptídico es liberado en el suero lácteo o lactosuero. Por tanto, la identificación y cuantificación del GMP o CMP sirve para realizar seguimiento a la adulteración de la leche con lactosuero.

ESTABLECIMIENTO: son las plantas de enfriamiento o centros de acopio de leche, plantas de procesamiento de leche, plantas de pulverización, plantas de reempaque, locales destinados al almacenamiento y comercialización de leche higienizada.

ESTERILIDAD COMERCIAL: la esterilización comercial es una medida de control microbica que puede lograrse mediante varios tratamientos térmicos, siendo los más comunes el tratamiento UHT (temperatura ultra alta) en combinación con el envasado aséptico o esterilización en el recipiente.

HOMOGENIZACIÓN: es la reducción del tamaño de los glóbulos de grasa por efecto de la presión y temperatura para estabilizar la emulsión de la materia grasa.

INSUMO PECUARIO: es todo producto natural, sintético o biológico, o de origen biotecnológico, utilizado para promover la producción pecuaria, así como para el diagnóstico, prevención, control, erradicación y tratamiento de las enfermedades, plagas y otros agentes nocivos que afecten a las especies animales o a sus productos. Comprende también, los cosméticos o productos destinados al embellecimiento de los animales y otros que utilizados en los animales y su hábitat restauren o modifiquen las funciones orgánicas, cuiden o protejan sus condiciones de vida. Se incluyen en esta definición alimentos y aditivos.

LECHE: es el producto de la secreción mamaria normal de animales de ordeño sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición, Para efectos de la presente reglamentación se considera la leche de las especies bovinas, bufalinas, caprinas y ovinas.

LECHE ADULTERADA: es el producto al que:

1. Se le han sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos por otras sustancias no autorizadas.
2. Se le han adicionado sustancias no autorizadas
3. Que por deficiencias en su inocuidad y calidad hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

LECHE ALTERADA: Es el producto que ha sufrido deterioro en sus características microbiológicas, físico - químicas y organolépticas, o en su valor nutritivo, por causa

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

de agentes físico-químicos o biológicos, naturales o artificiales.

LECHE CONCENTRADA: es el producto utilizado como materia prima obtenida por eliminación parcial del agua de la leche por el calor, o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto que después de reconstituido presente la misma composición y características de la leche.

LECHE EVAPORADA: se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características de la leche.

LECHE CONTAMINADA: es el producto que contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente

LECHE CRUDA: es el producto que no ha sido sometido a ningún tipo de termización ni higienización, proveniente de un predio pecuario en el cual se implementan; buenas prácticas en la higiene de ordeño (BPHO), buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios (BPMV), buenas prácticas en la alimentación animal, bienestar animal, buenas prácticas agrícolas (BPA) y buenas prácticas ganaderas (BPG).

LECHE DESLACTOSADA: es el producto en donde la lactosa ha sido transformada, desdoblada o separada como mínimo, en un 85% por un proceso tecnológico.

LECHE DE RETIRO: es el producto que bajo sospecha de contener residuos de medicamentos veterinarios o de agroquímicos, o proviene de animales con infecciones en glándula mamaria o traumas que generan mastitis clínica, o que contenga sangre proveniente de la ruptura de capilares sanguíneos de la glándula mamaria que genera coloración rosada. Estas leches deben retirarse y no podrán destinarse a consumo humano.

LECHE EN POLVO: es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada.

LECHE ESTERILIZADA: es el producto obtenido al someter la leche cruda o termizada, envasada herméticamente a una adecuada relación de temperatura y tiempo 115°C a 125°C por 20 a 30 minutos, enfriada inmediatamente a temperatura ambiente. El envase debe ser un recipiente con barreras a la luz, al oxígeno y la humedad, de tal forma que garantice la esterilidad comercial sin alterar de ninguna manera ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Se puede comercializar a temperatura ambiente.

LECHE FALSIFICADA: es el producto que:

1. Se designe o expendia con nombre o calificativo distinto al que le corresponde
2. Su envase rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
3. No proceda de los verdaderos fabricantes declarados en el rotulado del empaque

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

4. Que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este sin serlo.

LECHE HIGIENIZADA: es el producto obtenido al someter la leche cruda o la leche termizada a un proceso de pasteurización, ultrapasteurización, Ultra-Alta-Temperatura UAT (UHT) larga vida, esterilización, evaporación u otros tratamientos avalados por la autoridad sanitaria que garanticen alimentos inocuos microbiológicamente.

LECHE PASTEURIZADA: es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C a 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61°C a 63°C durante 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.

LECHE RECOMBINADA: es el producto que se obtiene de la mezcla de leche cruda con leche reconstituida en una proporción no mayor del 20% de esta última. Sometido posteriormente a higienización y enfriamiento inmediato a fin de que presente características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas de la leche líquida higienizada.

LECHE RECONSTITUIDA: es el producto uniforme que se obtiene mediante un proceso apropiado de incorporación de agua potable a la forma deshidratada o concentrada de la leche, con la finalidad de que presente características composicionales fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas de la leche líquida.

LECHE TERMIZADA: es el producto obtenido al someter la leche cruda a un tratamiento térmico con el objeto de reducir el número de microorganismos presentes en la leche y permitir un almacenamiento más prolongado antes de someterla a elaboración ulterior. Las condiciones del tratamiento térmico son de mínimo 62°C durante 15 a 20 segundos, seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración. La leche termizada debe reaccionar positivamente a la prueba de fosfatasa alcalina, siendo prohibida su comercialización para consumo humano directo.

LECHE ULTRAPASTEURIZADA: es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135°C a 150°C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento hasta la temperatura de refrigeración y envasado en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual deberá ser comercializada bajo condiciones de refrigeración.

LECHE ULTRA-ALTA-TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA: es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.

PERMEADO DE LA LECHE: es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente descremada o leche semidescremada. Esta definición aplica para leche en polvo y leche evaporada

RETENTADO DE LA LECHE: es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, parcialmente descremada o leche semidescremada. Esta definición aplica para leche en polvo y leche evaporada

PLANTA PARA HIGIENIZACIÓN: es el establecimiento industrial, destinado al enfriamiento, higienización y envasado de la leche con destino al consumo humano o como materia prima para elaboración de alimentos.

PLANTA PARA PROCESAMIENTO DE LECHE: es el establecimiento en el cual se modifica o transforma la leche para hacerla apta para consumo humano, que incluye las plantas para higienización, para pulverización u obtención de leche como materia prima para elaboración de alimentos.

PLANTA PARA PULVERIZACIÓN: es el establecimiento destinado a la concentración y deshidratación de la leche previamente higienizada con destino al consumo humano. como materia prima para elaboración de alimentos.

PRODUCTO INOCUO: es aquel que no presenta riesgo físico, químico o biológico y que es apto para consumo humano

PREDIO PECUARIO: granja o finca conformada por una o varias unidades productivas colindantes destinadas a la producción de animales para su comercialización y aprovechamiento económico de sus productos.

PSEUDOCASEINOMACROPÉPTIDO (p-CMP): fracción peptídica producida por la acción de las proteasas de los microorganismos psicotrofos sobre la kappa-caseína entre los aminoácidos 106 y 107 (Met106-Ala107).

SUERO LÁCTEO (LACTOSUERO): es un subproducto lácteo que se obtiene tras la coagulación enzimática de la leche durante la elaboración del queso y está compuesto principalmente por lactosa, además de algunas proteínas, minerales, vitaminas y grasa.

REGISTRO SANITARIO DE PREDIO PECUARIO (RSPP): documento oficial sanitario que contiene la información del predio y el responsable de la actividad pecuaria que se desarrolla. Para efectos de la trazabilidad del predio, y para el control oficial de enfermedades de declaración obligatoria, toda persona natural o jurídica, propietaria, poseedora o tenedora de predios de producción ganadera de leche, de acuerdo con la Resolución 090464 de 2021 o aquella que la adicione, sustituya o modifique. El registro sanitario es certificado por el ICA a solicitud del propietario, poseedor o tenedor del respectivo predio.

Continuación del Decreto “Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.”

REGISTRO ÚNICO DE VACUNACIÓN (RUV): documento que ampara la vacunación de las enfermedades de control oficial en Colombia, para las especies: bovina, bufalina y las demás que disponga el ICA

RE-HIGIENIZACIÓN: proceso térmico en el que la leche higienizada es sometida a un segundo proceso de higienización.

REEMPACADO O REENVASADO: es el producto en polvo que, en lugares diferentes al sitio de fabricación, es retirado de su empaque o envase original para ser reempacado o reenvasado en presentaciones diferentes, cuyos parámetros microbiológicos, fisicoquímicos, organolépticos y en general, de composición deben ser idénticos a los del producto del cual proceden.

TANQUE PARA EL ENFRIAMIENTO DE LECHE: equipo destinado exclusivamente para el enfriamiento y almacenamiento de leche producida en el predio en el que se encuentra ubicado. con el fin de someterla a proceso de enfriamiento y posterior transporte a centro de acopio o a plantas para su procesamiento. Las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de estos equipos están a cargo del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).

TANQUE DE ENFRIAMIENTO COMUNITARIO: tanque perteneciente a dos o más productores u organización debidamente legalizada, destinada a la recolección de la leche, procedente de uno o más predios productores de leche, con el fin de someterla a proceso de enfriamiento y posterior transporte a centro de acopio o a plantas para su procesamiento. Las acciones de inspección, vigilancia y control de estos equipos están a cargo del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).

TIEMPO DE RETIRO DE LA LECHE: es el periodo de tiempo que debe transcurrir entre la última aplicación o administración del medicamento veterinario y momento en que puede usarse la leche para el consumo animal o humano. El tiempo de retiro cubre igualmente el tiempo transcurrido desde la primera aplicación hasta la última aplicación del producto o tratamiento

VALOR NUTRITIVO: hace referencia a los contenidos nutricionales de cada alimento y el impacto de los mismos en el consumidor, de acuerdo con la tabla de composición de alimentos colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y sus actualizaciones.

VENTA A GRANEL: es el producto dispuesto para la comercialización, que es pesado o medido al momento de la venta de acuerdo con el requerimiento del consumidor.

CAPÍTULO II

REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LECHE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

ARTÍCULO 4. REGISTRO DE LOS PREDIOS PECUARIOS Y AUTORIZACIÓN SANITARIA Y DE INOCUIDAD. Para efectos de la trazabilidad del predio pecuario y para el control oficial de enfermedades de declaración obligatoria, toda persona natural o jurídica, propietaria, poseedora o tenedora de predios de producción ganadera de leche, deberá cumplir con los lo establecido en la Resolución 90464 de

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

2021 y la Resolución 115708 del 2021 expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA, o aquella que la modifique, adicione o la sustituya.

ARTÍCULO 5. REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LOS PREDIOS PRODUCTORES DE LECHE. Los predios dedicados a la producción primaria de leche deberán garantizar que la leche sea obtenida y almacenada en condiciones higiénicas, garantizando como mínimo:

1. Cumplir con lo establecido en la Resolución 115708 de 2021 expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA, o la que la sustituya o modifique.
2. Cumplir con lo establecido en la Resolución 253 de 2020 y la Resolución 136 de 2020 expedidas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan de acuerdo con la especie.

ARTÍCULO 6. CONDICIONES Y REQUISITOS PARA LAS INSTALACIONES Y ÁREAS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA, BUENAS PRÁCTICAS PARA EL USO DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS, BUENAS PRÁCTICAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL, EL ORDEÑO, SANEAMIENTO Y MEDIO AMBIENTE.

Todos los predios dedicados a la producción de leche deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 115708 de 2021 expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA, o aquella que la modifique, adicione o la sustituya.

PARÁGRAFO: Todos los predios dedicados a la producción de leche deberán cumplir con los requisitos para alimentación animal establecidos en las resoluciones 115708 de 2021 y 00991 de 2001 expedidas por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA, o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

ARTÍCULO 7. REQUISITOS DE SANIDAD ANIMAL, IDENTIFICACIÓN Y BIOSEGURIDAD.

Los predios dedicados a la producción de leche deberán cumplir con la reglamentación vigente establecida por el ICA y tener los siguientes aspectos:

1. Vacunación de los animales contra las enfermedades de control oficial, de conformidad con la normatividad vigente establecida por el ICA. Para este efecto debe contar con el respectivo soporte de vacunación que permita verificar el cumplimiento.
2. Se debe garantizar la identificación única e individual de los animales o por lotes según sea el caso. La identificación debe estar asociada a los registros llevados en el predio.
3. Los predios que provean leche cruda con destino a consumo humano directo deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 1880 de 2011, o aquel que lo modifique o sustituya.
4. Los predios que destinen leche para procesos de higienización deberán hacer parte de los programas que establezca el ICA para prevención, control y/o erradicación de Brucelosis y Tuberculosis.

PARÁGRAFO. Los ovinos y caprinos se registrarán por la normatividad que para tal efecto expida el ICA.

ARTÍCULO 8. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL DE ORDEÑO. El personal de ordeño debe estar en buen estado de salud, deberá siempre antes de iniciar las

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

operaciones de ordeño o manipulación de la leche lavarse y desinfectarse las manos y antebrazos, usar la ropa adecuada durante el ordeño, la cual debe estar limpia al inicio de cada período de ordeño.

PARÁGRAFO. No podrán realizar funciones de ordeño las personas con abrasiones o cortes expuestos en las manos o antebrazos y aquellas que conozcan o sean sospechosas de sufrir o ser portadoras de una enfermedad susceptible de transmitirse a través de la leche. Cualquier persona afectada debe reportar la enfermedad o los síntomas de la misma al superior o persona encargada del predio.

ARTÍCULO 9. CAPACITACIÓN. Toda persona que maneje producción de las especies Bovina, Bufalina, Caprina y Ovina, relacionada con la producción de leche, deberá encontrarse capacitada en los siguientes temas:

1. Manejo sanitario y bienestar animal.
2. Buenas prácticas de ordeño.
3. Buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinario y de alimentación animal
4. Prácticas higiénicas en la manipulación de la leche.

Parágrafo 1. Siempre que se dé cumplimiento al contenido temático y a la intensidad horaria establecida en la capacitación, este podrá ser impartido por:

1. Funcionarios ICA.
2. Personas naturales o jurídicas de naturaleza pública o privada del área con idoneidad para este propósito.
3. SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje)
4. EPSEAS (Entidades Prestadoras del Servicio de Extensión Agropecuaria)
5. Gremios que reúnan las condiciones de representatividad nacional en cada subsector.

Parágrafo 2. Esta capacitación, acorde a los parámetros que para tal fin establezca el ICA.

Parágrafo 3. El ICA en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento de este requisito solicitando el certificado o soporte de la capacitación.

CAPÍTULO III

PROCEDENCIA, ENFRIAMIENTO Y DESTINO DE LA LECHE

ARTÍCULO 10. RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE DE LA LECHE CRUDA HACIA LAS PLANTAS DE ENFRIAMIENTO O CENTROS DE ACOPIO, Y PLANTAS DE PROCESAMIENTO.

La recolección y transporte de la leche cruda debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Una vez realizado el ordeño la leche debe refrigerarse a una temperatura de 4°C +/- 2°C o entregarse a una planta de enfriamiento o centro de acopio o a la planta de procesamiento, en el menor tiempo posible garantizando su conservación.

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

2. La leche debe ser transportada en vehículos especializados (carrotanques) isotérmicos de acero inoxidable. Se permite el uso de cantinas o recipientes diseñados para este fin, siempre que estos den cumplimiento a los requisitos en materia de superficies en contacto directo con alimentos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
3. El acceso de personal y vehículos al lugar de recogida debe garantizar la oportuna recolección y la mínima manipulación de la leche de forma tal que se evite su contaminación.
4. Previamente a la recolección de la leche, en cada predio, el personal debidamente capacitado que realiza la recolección, debe hacer inspección organoléptica de la leche (olor, color y aspecto).
5. El transportador de leche, debidamente capacitado, tomará muestras de leche cruda y las transportará refrigeradas, con el propósito de verificar su calidad en el laboratorio.
6. El personal encargado de recoger y transportar la leche no debe entrar en los establos u otros lugares donde se alojan los animales, o a sitios donde hay estiércol; si la ropa o calzado se llegase a contaminar con estiércol u otras sustancias, estos deben cambiarse o limpiarse de manera que garantice la no contaminación antes de continuar con su trabajo.
7. El personal encargado de recoger y transportar leche cruda se ceñirá a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo referente al transporte y personal manipulador de alimentos.

PARÁGRAFO. Las plantas de enfriamiento o centros de acopio únicamente podrán acopiar leche cruda procedente de predios que cuenten con:

1. La Autorización Sanitaria y de Inocuidad vigente o actualizada.
2. El Registro Único de Vacunación (RUV) vigente contra fiebre aftosa y brucelosis bovina.

Los medios de verificación de estos requisitos estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente, cuando ésta lo solicite.

ARTÍCULO 11. PLANTAS DE ENFRIAMIENTO O CENTROS DE ACOPIO. Las plantas de enfriamiento o centros de acopio deben cumplir con las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 o las disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Después de llegar a la sala de recepción, la leche debe refrigerarse a una temperatura de 4°C +/- 2°C y transportarse a las plantas de procesamiento antes de cuarenta y ocho (48) horas.

Las plantas de enfriamiento o centros de acopio deben contar como mínimo con el siguiente equipo:

1. Equipo para enfriamiento que permita a la leche alcanzar una temperatura de 4°C +/- 2°C.
2. Tanque para el almacenamiento de leche, dotado de camisa de aislamiento térmico de agitadores mecánicos y termómetros.

Las plantas para enfriamiento o centros de acopio deberán realizar las siguientes pruebas al momento de la recepción de la leche cruda:

1. Registro de temperatura

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

2. Control de densidad
3. Prueba de acidez
4. Prueba de alcohol
5. Lactometría o crioscopia
6. Prueba de detección de antibióticos
7. Control de adulterantes, neutralizantes y conservantes de la leche asociado con un plan de muestreo
8. Contar con un plan de muestreo para recuento microbiológico.

El laboratorio en el cual se realicen las pruebas de monitoreo a la leche cruda debe contar con:

1. Personal capacitado para la ejecución de los análisis.
2. Técnicas debidamente documentadas para la medición de cada parámetro.
3. Utilizar reactivos con fechas vigentes y que conserven sus características físicas y químicas.
4. Contar con un protocolo para limpieza y desinfección de materiales utilizados en dichas pruebas.

PARÁGRAFO 1. El recuento microbiológico podrá ser realizado en el centro de acopio si éste cuenta con laboratorio de microbiología, en el laboratorio de la planta de procesamiento de leche o en un laboratorio externo. En todo caso dicho plan de muestreo debe estar acorde con el volumen de leche acopiada y el nivel de riesgo; guardando registro de estos, quedando a disposición de la autoridad sanitaria que lo requiera.

PARÁGRAFO 2: Se deberán cumplir los parámetros a determinar en la prueba de detección de antibióticos, conforme a lo establecido en la Resolución 1382 de 2013 o aquella que la adicione, sustituya o modifique.

Los instrumentos de medición con los que cuenten los equipos enunciados deben estar incluidos en el plan de aseguramiento del establecimiento.

ARTÍCULO 12. DESTINO DE LA LECHE. La leche enfriada en plantas de enfriamiento o centros de acopio solo podrá destinarse a las plantas de procesamiento de leche o procesos posteriores que aseguren la inocuidad de sus productos.

ARTÍCULO 13. PROHIBICIONES. Teniendo en cuenta que la leche es considerada alimento de mayor riesgo en salud pública, queda prohibido:

1. La Re-higienización de leche higienizada envasada que sea devuelta a la planta de proceso.
2. La adición de lactosueros a la leche en cualquiera de las etapas de la cadena productiva.
3. La comercialización en el territorio nacional de productos destinados al consumo humano con la denominación "leche", cuando presenten modificaciones en su composición natural por adición de ingredientes, aditivos o cualquier otra sustancia no autorizada por la normatividad colombiana vigente para leches (como, por ejemplo: maltodextrina, sueros lácteos, aceites vegetales o sus mezclas miel, entre otros).
4. La venta a granel de leche higienizada.

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

5. Los productos que no sean "leche", no podrán usar etiquetas, documentos comerciales, material publicitario, ni cualquier otra forma de propaganda o de presentación en el establecimiento de venta, que declare, implique o sugiera que dichos productos son "leche".
6. La mezcla de leches en polvo en el proceso de reempaque de leche.
7. La comercialización de leche reconstituida como producto final.

PARÁGRAFO 1. El valor máximo permitido de Caseinomacropéptido (CMP) en 30 µg/ml - mg/l, como referencia para las acciones de Inspección, Vigilancia y Control, desarrolladas por las autoridades sanitarias competentes, que permitan evidenciar la adición de lactosueros en leche en todas las etapas de la cadena productiva.

PARÁGRAFO 2. Las prohibiciones de que trata el presente artículo se establecen sin perjuicio de lo dispuesto en la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de la Protección Social, hoy de Salud y Protección Social, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

CAPITULO IV

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE

ARTÍCULO 14. CLASIFICACIÓN DE LAS LECHE. La leche se clasifica de la siguiente forma:

1. De acuerdo con su contenido de grasa:
 - a. Entera
 - b. Semidescremada
 - c. Descremada
2. De acuerdo con su proceso de fabricación:
 - a. Pasteurizada
 - b. Ultrapasteurizada
 - c. Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida
 - d. Esterilizada
 - e. En polvo
 - f. Deslactosada
 - g. Evaporada

ARTÍCULO 15. CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE CRUDA. La leche cruda de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos debe cumplir con las siguientes características:

Tabla 1. Características de la Leche cruda de vaca

Parámetro/Unidad	Leche cruda	
	Min.	Max.
Grasa % m / m mínimo	3,00	
Extracto seco total % m/m mínimo	11,30	
Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8,30	
Valor mínimo de proteína %	2,9	
Densidad 15/15°C expresada como g/ml	1,030	1,033
Índice Lactométrico	8,40	-

Continuación del Decreto “Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.”

Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0,13	0,17
*Índice Crioscópico °C	-0,530	-0,510
Crioscópico °H	-0,550	-0,530

*Se podrá realizar la determinación de índice lactométrico o índice crioscópico.

PARAGRAFO 1. La leche cruda de los animales bovinos, bufalinos, ovinos y caprinos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe presentar estabilidad proteica en presencia de alcohol al 68% m/m o 75% v/v.
2. Cuando la materia prima sea destinada para procesos de ultrapasteurización o ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida, debe presentar estabilidad proteica en presencia de alcohol al 78% v/v o 71% m/m.
3. No debe presentar residuos de medicamentos veterinarios ni contaminantes químicos, en niveles superiores a los límites máximos permisibles definidos en las Resoluciones 2906 de 2007, 1382 de 2013 y 4506 de 2013, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO 2. La leche debe tener el aspecto, sabor, olor y color propios de la leche de cada una de las especies animales consideradas en el reglamento técnico que se establece a través del presente Decreto

Tabla 2. Características de la Leche cruda de cabra

Parámetro/Unidad	Leche cruda	
	Min.	Max.
Grasa % m/m	3,5	4,4
Proteína %	3,305	3,7
Sólidos no grasos %	8,25	8,77
Sólidos totales %	12	13
pH	6,5	6,8
Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0,13	0,16
Densidad (g/ml)	1,027	1,039
Punto congelación °C		0,561

Tabla 3. Características de la Leche cruda de búfala

Parámetro/Unidad	Leche cruda	
	Min.	Max.
Grasa % m/m	4,83	10,2
Extracto seco total % m/m mínimo	14,34	20,96
Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	5,57	6,36
Valor mínimo de proteína %	3,57	6,36
Densidad 15/15 °C g/ml	1,032	1,038
Índice Lactométrico	9,51*	--
Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0,11	0,18
Índice Crioscópico+ °C	-0,548	-0,502
Crioscópico °H	-0,568	-0,502

*Valor obtenido por diferencia (extracto seco total – grasa)

Continuación del Decreto “Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.”

Tabla 4. Características de la Leche cruda de oveja

Parámetro/Unidad	Leche cruda	
	Min.	Max.
Grasa % m/m		7,62
Proteína %	4,7	6,21
Sólidos no grasos %		10,33
Sólidos totales %		
Extracto seco total % m/m	10,5	13,7
Acidez titulable °D	0,1614	0,3033
Densidad 15/15 °C (g/ml)	1,0336	1,0385

ARTÍCULO 16. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LA LECHE. La leche de los animales bovinos procesada para consumo humano debe cumplir con las siguientes características físico – químicas.

Tabla 5. Características fisicoquímicas de la Leche Entera

Parámetro/Unidad	Pasteurizada		Ultrapasteurizada		UAT(UHT) Larga vida		Esterilizada	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Grasa % m/m mínimo	3,0		3,0		3,0		3,0	
Extracto seco total % m/m mínimo	11,14		11,01		11,01		11,01	
Extracto seco Desengrasado %m/m mínimo	8,22		8,10		8,10		8,10	
Valor mínimo de proteína %	2,9		2,9		2,9		2,9	
Peroxidasa	Positiva		Negativa		Negativa		Negativa	
Fosfatasa	Negativa		Negativa		Negativa		Negativa	
Densidad 15/15°C expresada como g/ml	1,0300	1,0330	1,0295	1,0330	1,0295	1,0330	1,0295	1,0330
Acidez expresada como ácido láctico % m/v	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17
Índice Crioscópico °C	-0,530	-0,510	-0,540	-0,510	-0,540	-0,510	-0,530	-0,510
Crioscópico °H	-0,550	-0,530	-0,560	-0,530	-0,560	-0,530	-0,550	-0,530

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

Tabla 6. Características fisicoquímicas de la Leche Semidescremada

Parámetro / Unidad	Pasteurizada		Ultrapasteurizada		UAT(UHT) Larga vida		Esterilizada	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Grasa % m/m	≥1,5 y ≤2,0		≥1,5 y ≤2,0		≥1,5 y ≤2,0		≥1,5 y ≤2,0	
Extracto seco total % m/m mínimo	9,64		9,59		9,59		9,59	
Extracto seco Desengrasado %m/m mínimo	8,22		8,10		8,10		8,10	
Valor mínimo de proteína %	2,9		2,9		2,9		2,9	
Peroxidasa	Positiva		Negativa		Negativa		Negativa	
Fosfatasa	Negativa		Negativa		Negativa		Negativa	
Densidad 15/15°C expresada como g/ml	1,0310	1,0335	1,0308	1,0335	1,0308	1,0335	1,0308	1,0335
Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17
Índice Crioscópico °C	-0,530	-0,510	-0,540	-0,510	-0,540	-0,510	-0,530	-0,510
Crioscópico °H	-0,550	-0,530	-0,560	-0,530	-0,560	-0,530	-0,550	-0,530

Tabla 7. Características fisicoquímicas de la Leche Descremada

Parámetro /Unidad	Pasteurizada		Ultrapasteurizada		UAT(UHT) Larga vida		Esterilizada	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Grasa % m/m	≥0,1 y ≤ 0,5		≥0,1 y ≤ 0,5		≥0,1 y ≤ 0,5		≥0,1 y ≤ 0,5	
Extracto seco total % m/m mínimo	8,51		8,51		8,51		8,76	
Extracto seco Desengrasado %m/m mínimo	8,41		8,41		8,41		8,66	
Valor mínimo de proteína %	2,9		2,9		2,9		2,9	
Peroxidasa	Positiva		Negativa		Negativa		Negativa	

Continuación del Decreto “Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.”

Fosfatasa	Negativa		Negativa		Negativa		Negativa	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Densidad 15/15°C expresada como g/ml	1,0330	1,0360	1,0330	1,0360	1,0330	1,0360	1,0340	1,0360
Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17
Índice Crioscópico °C	-0,530	-0,510	-0,540	-0,510	-0,540	-0,510	-0,530	-0,510
Crioscópico °H	-0,550	-0,530	-0,560	-0,530	-0,560	-0,530	-0,550	-0,530

Leche deslactosada

La leche deslactosada según la clasificación por contenido de grasa, prevista en el numeral 1 del artículo 15 del presente reglamento, deberá cumplir los parámetros de la leche entera, semidescremada o descremada y específicamente, con los siguientes requisitos:

Tabla 8. Características fisicoquímicas de la Leche Deslactosada

Parámetro / Unidad	Pasteurizada UAT(UHT) y esterilizada
Lactosa % m/m máximo	0,85
Índice Crioscópico °H – Máximo	-0,685
Índice Crioscópico °C – Máximo	-0,661

Nota: Para las leches con adición de nutrientes no aplican los valores de índice crioscópico.

PARÁGRAFO 1. Para la liberación de la leche deslactosada se podrá hacer el análisis de porcentaje (%) de Lactosa o el Índice Crioscópico.

Leche en polvo

Tabla 9. Características fisicoquímicas de la Leche en Polvo

Requisitos	Entera		Semidescremada		Descremada	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26,0	33,0	>1,5	<26,0	-	1,5
Humedad, en %m/m	-	4,0	-	4,0	-	4,0
Índice de insolubilidad en cm³	-	1,0	-	1,0	-	1,0
Cenizas % m/m (1)	-	6,0	-	7,2	-	8,2
Acidez expresada como	0,9	1,30	1,1	1,5	1,3	1,7

Continuación del Decreto “Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.”

ácido láctico % m/m						
Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6,38), % m/m (1)	34	-	34	-	34	-
Lactosa % m/m	34,0	44,0	40,0	50,0	46,0	55,0

- (1) El porcentaje de proteína podrá ser calculado usando el resultado directo del análisis de la leche (% m/m) o tomando como base los sólidos no grasos de la leche de acuerdo a la norma Codex Stan 207.
- (2) La lactosa residual en sólidos lácteos no grasos de la leche deslactosada es un dato teórico.

PARÁGRAFO 2. Las propiedades fisicoquímicas tanto para leches líquidas como en polvo establecidas en el artículo 15 del presente Decreto, no aplican para leches adicionadas de nutrientes. El fabricante será responsable de la veracidad de la adición realizada, la cual debe estar en línea con lo expresado en las Resoluciones 810 de 2021 y 2492 de 2022 o las que la modifiquen, adicionen, o sustituyan.

Leche evaporada

Tabla 10. Características fisicoquímicas de la Leche Evaporada

Parámetro / Unidad	Evaporada y/o Concentrada entera	Evaporada y/o Concentrada semidescremada	Evaporada y/o Concentrada descremada
Contenido mínimo de materia grasa de la leche % m/m	7,5	Más del 1% y menos del 7,5 %	1
Contenido mínimo de extracto seco de la leche % m/m (1)	25	20	20
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche % m/m (1)	34	34	34

- (1) El contenido de extracto seco y de extracto seco desengrasado de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa .
- (2) El porcentaje de proteína podrá ser calculado usando el resultado directo del análisis de la leche (% m/m) o tomando como base los sólidos no grasos de la leche de acuerdo a la norma Codex Stan 281.

ARTÍCULO 17. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE LA LECHE LÍQUIDA: La leche líquida debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

PARAGRAFO 1. Los requisitos microbiológicos de la leche cruda de vaca, búfalo, oveja y cabra deberán cumplir con los siguientes requisitos.

Tabla 11. Características microbiológicas de leche cruda de vaca, búfalo, oveja y cabra

Parámetro	Máximo
Recuento de mesófilos aerobios a 30°C/ml para leches	700.000

Continuación del Decreto “Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.”

destinadas a tratamientos térmicos (ufc/ml)	
---	--

Tabla 12. Recuento de células somáticas en leche cruda bovina, bufalina, ovina y caprina

Parámetro	Máximo
Recuento de Células somáticas (RCS/ml)	750.000

a. Leche Pasteurizada

Tabla 13. Características microbiológicas de la leche pasteurizada bovina

Parámetro	n	c	m	M
Aerobios Mesófilos ufc/ml	5	2	40000	80000
Enterobacterias ufc/ml	5	2	<1	5

b. Leche Ultrapasteurizada

Tabla 14. Características microbiológicas de la leche ultrapasteurizada bovina

Parámetro	n	c	m	M
Aerobios Mesófilos ufc/ml	5	2	1000	10000
Enterobacterias	5	0	<1 UFC/ml	-
Esporas aerobias mesófilas ufc/ml	5	0	<1	-
Esporas anaerobias mesófilas ufc/ml	5	0	<1	-

c. Leche UAT (UHT) Larga vida

Prueba de esterilidad comercial: No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 °C a 35°C y de 5 a 10 días a 55°C.

d. Leche eEsterilizada

Prueba de esterilidad comercial: No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 °C a 35°C y de 5 a 10 días a 55°C

e. Leche Evaporada y/o Concentrada

Prueba de esterilidad comercial: No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 °C a 35°C y de 5 a 10 días a 55°C

ARTÍCULO 18. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS DE LA LECHE EN POLVO.

La leche en polvo de la especie bovina debe cumplir con los requisitos que a continuación se señalan:

Continuación del Decreto “Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.”

Tabla 15. Características microbiológicas de la leche en polvo bovina

Parámetro	n	c	m	M
Aerobios Mesófilos ufc/g	5	2	1000	10000
Coliformes ufc/g	5	2	<10	10
<i>E.coli</i> ufc/g	5	0	<10	-
<i>Staphylococcus coagula positiva</i> ufc/g	5	1	<100	100
<i>Bacillus cereus</i> ufc/g	5	1	<100	1000
<i>Salmonella</i> spp. / 25 g	5	0	Ausencia	

NMP= Cuando se utilice la técnica del Numero Más probable, para coliformes y coliformes fecales, se informará menor a 3 (< 3) NMP /g ó / mL, según corresponda.

n=número de unidades que componen la muestra a analizar

m=límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

M=Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable

c=Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre (m) y (M) para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.

<: Léase menor de

CAPÍTULO VI

PLANTAS PARA PROCESAMIENTO DE LECHE

ARTÍCULO 19. PROCEDENCIA DE LA LECHE. Las plantas para el procesamiento de leche, únicamente podrán procesar leche cruda procedente de predios que cuenten con el certificado de registro sanitario de predio pecuario y la Autorización Sanitaria y de Inocuidad, el Registro Único de Vacunación (RUV) contra fiebre aftosa y brucelosis bovina vigentes expedidos por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para las especies que aplica la presente norma, los cuales estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo solicite.

ARTÍCULO 20. EQUIPO MÍNIMO EN LA RECEPCIÓN DE LECHE EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO. La plataforma para la recepción de leche deberá disponer como mínimo de los siguientes equipos:

1. Transportador de cantinas, mecánico o de rodillo, si se utiliza la recolección de leche en cantinas.
2. Equipos medidores de masa (bascula) o volumen (medidores de flujo).
3. Bomba para pasar la leche al proceso de enfriamiento inicial.
4. Filtros para la retención de impurezas.
5. Equipo para enfriamiento, compuesto por un enfriador de placa y un silo, con capacidad apropiada, de acuerdo con la velocidad de recepción de leche que permita su enfriamiento, previamente al proceso de higienización.

ARTÍCULO 21. CONTROL INTERNO EN LAS PLANTAS PARA PROCESAMIENTO DE LECHE. Las plantas para procesamiento de leche además

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

de los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, o la norma que la modifique, adicione o sustituya, deberán cumplir con lo establecido en el presente reglamento técnico.

En las plantas para procesamiento de leche se practicarán como mecanismos de control las siguientes pruebas para la liberación ó rechazo de la leche:

1. En la plataforma de recepción:
 - a. Prueba de alcohol.
 - b. Prueba de densidad.
 - c. Prueba de lactometría o crioscopia.
 - d. Prueba de acidez.
 - e. Prueba de detección de antibióticos.
 - f. Registro de temperatura.
2. Contar con un plan de muestreo para:
 - a. Recuento microbiano
 - b. Contaminantes químicos
 - c. Prueba de conservantes, adulterantes y neutralizantes

La información de los recuentos microbianos históricos servirá de base para el criterio de aceptación o rechazo por parte de la planta para la calificación de calidad de la leche cruda de sus proveedores.

3. El tanque de almacenamiento inicial de leche enfriada cruda deberá contar con registro documentado y periódico de temperatura, que estará a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando ésta lo solicite.

PARÁGRAFO 1. Las plantas para el procesamiento de leche deben contar con un laboratorio propio o externo para el análisis físico-químico y microbiológico de la leche, que cumpla con lo establecido en la Resolución 1619 de 2015 o las normas que la modifiquen, adicione o sustituyan.

PARÁGRAFO 2. Las plantas para procesamiento de leche deben contar con un sistema de garantía de la calidad documentado para sus proveedores de leche, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento; estos programas serán auditados por las entidades oficiales de vigilancia y control de acuerdo con su competencia.

ARTÍCULO 22. CARACTERÍSTICAS DE LOS TANQUES PARA ALMACENAMIENTO DE LECHE CRUDA ENFRIADA. Los tanques destinados al almacenamiento de leche cruda enfriada deben:

1. Ser utilizados únicamente para este fin.
2. Tener capacidad suficiente para la recepción diaria.
3. Estar dispuestos en tal forma que faciliten la circulación, el control y aseo de los mismos.
4. Encontrarse provistos de equipo de graduación, agitador, mecanismo de toma muestra, termómetro y sistema que permita su limpieza interna.
5. Estar identificados.
6. Los reductores de los agitadores de los tanques de almacenamiento deberán

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

utilizar lubricantes grado alimenticio.

CAPÍTULO VII

DEL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN

ARTÍCULO 23. EQUIPO MÍNIMO. Las plantas para el proceso de higienización de la leche deberán contar como mínimo con los siguientes equipos:

1. Sistema de clarificación y/o filtros para la retención de impurezas.
2. Equipo para enfriamiento, con el objeto de llevar la leche líquida a una temperatura de 4°C +/- 2°C.
3. Homogenizador.
4. Equipo para higienización de la leche.
5. Tanque debidamente identificado para el almacenamiento de leche fría higienizada, dotado de camisa de aislamiento térmico, de agitadores mecánicos o magnéticos y de termómetros.
6. Sistema o equipos para limpieza y desinfección

PARÁGRAFO 1. Los equipos de tratamiento térmico utilizados en los procesos de higienización y pulverización, deben estar provistos de dispositivos para el registro de temperatura (termógrafos con sus respectivas cartas de registro o lector digital). Los registros de lectura de temperatura deben estar disponibles para la autoridad sanitaria y conservarse durante un periodo mínimo de dos años. Los equipos enunciados deben estar incluidos en el plan de aseguramiento metrológico del establecimiento.

PARAGRAFO 2. Cuando se trate de leche evaporada y concentrada deberá contar con un sistema de concentración de sólidos

ARTÍCULO 24. TIEMPOS Y TEMPERATURAS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN. Se autorizan los siguientes tiempos y temperaturas en los procesos de higienización:

1. Pasteurización discontinua: La leche debe permanecer durante 30 minutos a una temperatura de 61 a 63°C.
2. Pasteurización de flujo continuo: La leche debe permanecer durante 15 segundos a una temperatura de 72°C a 76°C
3. Ultrapasteurización UAT (UHT) larga vida: La leche debe permanecer durante un tiempo mínimo de 2 segundos a una temperatura entre 135°C y 150°C.
4. Esterilización: La leche deberá someterse en su envase a una temperatura de 115 °C a 125°C por 20 a 30 minutos.

ARTÍCULO 25. CALIDAD DEL VAPOR DE AGUA. Aquellos procesos de higienización donde se utilice calentamiento directo, la calidad del vapor de agua no deberá contener ninguna sustancia que generar riesgo para la salud o contaminar el alimento, deberá ser saturado, seco, exento de aire y conducido a partir de la trampa de condensados y filtración por tuberías de acero inoxidable.

PARÁGRAFO. En los casos donde se realice higienización con vapor directo, después de efectuar el tratamiento térmico, la leche debe recuperar su composición original.

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

ARTÍCULO 26. ADITIVOS PERMITIDOS EN EL AGUA DE LA CALDERA. En el tratamiento de agua de caldera para la producción del vapor que tenga contacto directo con la leche, podrán utilizarse los siguientes aditivos:

1. Glucoheptanato de sodio: No debe contener más de una parte por millón de cianuro de sodio.
2. Acrilamida de sodio: No debe contener más de 0.05% m/m de monómero de acrilamida.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud y Protección Social, previo estudio y comprobación de sus efectos, podrá autorizar la utilización de aditivos diferentes a los señalados en el presente artículo, para el tratamiento de agua de caldera destinada a la producción de vapor que tenga contacto con la leche.

ARTÍCULO 27. ADITIVOS PROHIBIDOS EN EL AGUA DE LA CALDERA. Para el tratamiento de agua de caldera destinada a la producción de vapor que tenga contacto con la leche, se prohíbe la utilización de aditivos que produzcan efectos sobre la salud humana, entre estos:

1. Amoníaco.
2. Hidracina
3. Morfolina.
4. Dietil amino etanol.
5. Ciclohexilamina.
6. Octadecilamina.
7. Nitrilodiacetato

Así mismo, quedan prohibidos los aditivos que produzcan efectos sobre la salud humana establecidos en las normas y referentes internacionales.

ARTÍCULO 28. CONDICIONES ESPECIALES DE LA LECHE HIGIENIZADA. La leche higienizada debe cumplir con las siguientes condiciones especiales:

1. Ausencia de adulterantes, conservantes y neutralizantes
2. No debe presentar residuos de medicamentos veterinarios ni contaminantes químicos, en niveles superiores a los límites máximos permisibles definidos en las resoluciones 2906 de 2007, 1382 de 2013 y 4506 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO 1. Inmediatamente después de ser envasada, la leche líquida pasteurizada y ultra pasteurizada, debe almacenarse a una temperatura de 4°C +/- 2°C según las condiciones estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO 2. La leche higienizada que no requiera refrigeración debe ceñirse a las condiciones de almacenamiento estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

PARAGRAFO 3. Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios en las dosis establecidas por el Codex Alimentarios Codex Stan 192 ó su versión online GSFA y sus actualizaciones u otras adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las aprobadas previamente por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima.

CAPITULO VIII RECONSTITUCIÓN DE LA LECHE

ARTÍCULO 29. REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO DE LAS ÁREAS DESTINADAS A LA RECONSTITUCIÓN O RECOMBINACIÓN DE LA LECHE. El área destinada a la reconstitución o recombinación de leche debe estar ubicada de tal forma que se evite la contaminación cruzada y acorde a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituya, para lo cual se requiere:

1. Bomba de circulación de agua para la disolución de la leche en polvo.
2. Embudo en caso que no se cuente con un sistema de transferencia implementado.
3. Tanque con mecanismo de graduación y agitación, cuando se requiera.
4. Tanque con circulación de agua.

PARÁGRAFO. La leche reconstituida debe refrigerarse y almacenarse en tanques provistos de sistemas de refrigeración, aislamiento térmico, debidamente identificados, los cuales podrán ubicarse en el área destinada para el almacenamiento de leche cruda enfriada.

CAPÍTULO IX DE LAS PLANTAS PARA PULVERIZACIÓN

ARTÍCULO 30. REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO DE LAS PLANTAS PARA PULVERIZACIÓN. Las plantas para pulverización para su funcionamiento deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 o la que la modifique, adicione o sustituya y contar además con las siguientes áreas como mínimo:

1. Patio en pavimento, asfalto o similares para recibo y entrega de leche.
2. Plataforma para recepción de leche.
3. Almacenamiento de leche cruda enfriada.
4. Higienización.
5. Concentración.
6. Homogenización.
7. Deshidratación.
8. Envasado y empaçado de la leche.
9. Almacenamiento de producto terminado.
10. Lavado y desinfección de vehículos isotermos y cantinas.
11. Sala de máquinas.

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

Contar como mínimo con el siguiente equipo:

1. Sistema de clarificación y/o filtros para la retención de impurezas.
2. Equipo para higienización de la leche.
3. Sistema de concentración de sólidos que permitan la eliminación de parte del agua.
4. Equipo de homogenización de características que permitan que su eficiencia sea superior al 90%.
5. Sistema de deshidratación por desecación, congelación o cualquier otro aprobado por las autoridades sanitarias que, sin modificar sustancialmente los constituyentes naturales de la leche, permita la obtención de un producto con las características físico-químicas y microbiológicas señaladas en el presente reglamento.
6. Sistema para la eliminación de partículas gruesas y polvo quemado.
7. Equipo para envasado y empacado de la leche.
8. Equipo o sistema de limpieza y desinfección.

PARÁGRAFO. Cuando en el proceso de obtención de leche en polvo se utilice vapor de agua que tenga contacto directo con la leche, se deberá cumplir con lo dispuesto en los artículos 25, 26 y 27 del presente Decreto.

ARTÍCULO 31. DESHIDRATACIÓN. Todo tipo de leche que se someta a proceso de deshidratación como etapa previa, debe ser higienizada por cualquiera de los sistemas señalados en el presente reglamento técnico.

ARTÍCULO 32. PROCESO. Cuando el proceso de obtención de leche en polvo sea discontinuo, una vez higienizada, homogenizada y concentrada la leche, deberá ser inmediatamente enfriada a temperatura menor o igual a 10°C en tanques especiales para este propósito, distintos de los utilizados para la leche cruda.

ARTÍCULO 33. ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LA LECHE EVAPORADA Y/O CONCENTRADA. Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios en las dosis establecidas por el Codex Alimentarios Codex Stan 281 ó su versión online GSFA y sus actualizaciones u otras adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las aprobadas previamente por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima.

ARTÍCULO 34. ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LA LECHE EN POLVO. Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios en las dosis establecidas por el Codex Alimentarios Codex Stan 192 Categoría 01.5.1 ó su versión online GSFA y sus actualizaciones u otras adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las aprobadas previamente por la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Invima.

PARÁGRAFO. CONDICIONES ESPECIALES PARA LECHE EN POLVO. Para la elaboración de la leche en polvo, se usará leche que no presente residuos de medicamentos veterinarios ni contaminantes químicos, en niveles superiores a los límites máximos permisibles definidos en las resoluciones 2906 de 2007, 1382 de 2013 y 4506 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan o en su defecto las normas internacionales del Codex Alimentarius (FAO-OMS) u otras adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

CAPÍTULO X DE LOS EQUIPOS

ARTÍCULO 35. CARTAS DE CONTROL. En las cartas impresas de los termógrafos deben quedar registrados los siguientes datos:

1. Identificación de termógrafo por equipo.
2. Fecha y turno de proceso.
3. Temperatura y tiempo de funcionamiento del equipo.
4. Observaciones y firmas del operador responsable del proceso, supervisor o jefe de planta (para la carta impresa).

PARÁGRAFO 1. Cuando el registro se guarde en el medio magnético del equipo, éste debe ser inmodificable para preservar la veracidad de la información de proceso allí guardada

PARÁGRAFO 2. La información de los termógrafos registradores deberá mantenerse durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años, con el objeto que las autoridades sanitarias puedan analizarlos e inspeccionarlos.

CAPÍTULO XI ENVASE Y ROTULADO DE LA LECHE

ARTÍCULO 36. ROTULADO DE LA LECHE. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución No. 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social hoy Ministerio de Salud y Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Así mismo, según la resolución 2674 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Si un producto presenta las siguientes condiciones respecto al rótulo o etiqueta, se considera que es fraudulento, y por tanto deberán aplicarse las correspondientes medidas sanitarias de seguridad conforme a lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente:

1. Se designa o expende con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
2. Su envase, rótulo o etiqueta contiene diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
3. No proceda de los verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rotulo que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
4. Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, requiera de registro sanitario y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro sanitario.
5. Se utilice en el rotulo o etiqueta un registro sanitario que no corresponda a la marca comercial.

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

PARAGRAFO 1: En el rótulo de la leche higienizada debe aparecer la leyenda "LECHE", seguida del nombre del proceso de higienización correspondiente en caracteres visibles con un color diferente para que el consumidor lo distinga y no se preste a confusión o equívocos; seguido de la clasificación según el contenido de grasa en "Entera", "Semidescremada" o "Descremada", y además indicarse las condiciones especiales como "Recombinada", "Deslactosada", en caracteres visibles y de igual tamaño.

PARAGRAFO 2: El rotulado para la leche en polvo llevará la leyenda "LECHE EN POLVO", seguido de la clasificación según el contenido de grasa ENTERA, SEMIDESCREMADA, DESCREMADA y si es el caso DESLACTOSADA, REEMPACADA.

PARAGRAFO 3: El rotulado para la leche evaporada y/o concentrada llevará la leyenda "LECHE EVAPORADA Y/O CONCENTRADA", seguida de la indicación de su condición de ENTERA, SEMIDESCREMADA, DESCREMADA y si es el caso DESLACTOSADA, en caracteres visibles y de igual tamaño.

PARAGRAFO 4: La vida útil del producto deberá ser fijada basada en estudios de estabilidad y acorde a la naturaleza del proceso productivo.

ARTÍCULO 37. ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO EN PRESENTACIÓN EN SACOS, COMO MATERIA PRIMA NACIONAL. La leche en polvo en presentación en sacos como materia prima nacional que vaya a ser utilizada por la industria de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos de rotulado:

1. Nombre comercial de la leche y tipo de leche según su clasificación de contenido de grasa y su proceso de fabricación
2. Fecha de fabricación
3. Número de lote de producción
4. Instrucciones de su almacenamiento
5. El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional)
6. Debe estar impresa la fecha de fabricación o el número de lote y la fecha de vencimiento.

PARÁGRAFO: Prohíbese el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como para la fecha de vencimiento

ARTÍCULO 38. ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO EN PRESENTACIÓN EN SACOS, COMO MATERIA PRIMA IMPORTADA. En los casos de importación de leche en polvo en presentación en sacos como materia prima que vaya a ser utilizada por la industria de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos de rotulado:

1. Nombre comercial de la leche y tipo de leche según su clasificación de contenido de grasa y su proceso de fabricación
2. País de origen
3. Fecha de fabricación
4. Número de lote de producción
5. Fecha de vencimiento, la cual debe ser mayor a doce (12) meses contados a partir de la fecha de llegada al país.
6. Instrucciones de su almacenamiento.
7. El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional)

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

8. Debe estar impresa la fecha de fabricación o el número de lote y la fecha de vencimiento en el envase original del producto desde el país de origen.

PARÁGRAFO: Prohíbese el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción, así como para la fecha de vencimiento.

ARTICULO 39. ROTULADO DE LA LECHE EN POLVO REEMPACADA. El producto nacional o importado debe cumplir con:

1. Nombre comercial de la leche y tipo de leche según su lo contemplado en el artículo 37 del presente reglamento técnico
2. País de origen de la leche
3. Fecha de fabricación de la leche
4. Nombre y dirección del importador
5. Fecha de reempacado
6. Nombre y dirección del reempacador
7. Número de lote del producto reempacado
8. Fecha de vencimiento
9. Instrucciones de su almacenamiento y conservación.
10. El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).

ARTÍCULO 40. ENVASADO. El envasado debe realizarse en un área físicamente aislada de las demás áreas cumpliendo con las condiciones sanitarias de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan de tal manera que se garantice la inocuidad del producto.

ARTÍCULO 41. MATERIAL DE ENVASE. Los envases para leche higienizada deben ser de material tal que le brinde al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Estos envases deben garantizar hasta el fin de su vida útil el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas de la leche según su proceso tecnológico y contenido de grasa, como se estipula en el presente reglamento. Los envases para la leche higienizada deben ser elaborados en materiales que cumplan con la normatividad sanitaria vigente.

ARTÍCULO 42. ENVASE DE LECHE HIGIENIZADA. Los envases primarios y sus componentes, en los cuales se envase la leche líquida higienizada con destino al consumo humano directo, deben dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

ARTÍCULO 43. ENVASE DE LA LECHE ULTRAPASTEURIZADA. La leche ultrapasteurizada debe ser envasada en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, y comercializado bajo condiciones de refrigeración.

ARTÍCULO 44. ENVASE DE LA LECHE ULTRA-ALTA-TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA. La leche UAT (UHT) larga vida debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético y debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente $< 200 \text{ cm}^3 / \text{m}^2 / \text{d} / \text{atm}$.
2. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm

ARTÍCULO 45. ENVASE DE LECHE ESTERILIZADA. El material de envase de la leche esterilizada debe garantizar la impermeabilidad a los gases, impenetrabilidad de la luz y permitir su cierre hermético.

ARTÍCULO 46. ENVASE DE LA LECHE EVAPORADA. El material de envase de la leche evaporada debe garantizar la impermeabilidad a los gases, impenetrabilidad de la luz y permitir su cierre hermético.

ARTÍCULO 47. ENVASE DE LECHE EN POLVO. La leche en polvo con destino al consumo humano directo debe envasarse en recipientes sellados herméticamente a los cuales se les ha adicionado o no gas inerte. Si ello se ha realizado, debe contener al momento del análisis practicado durante la vida útil del producto, una cantidad no mayor del 5% de oxígeno residual, debiendo cumplir con lo establecido en Resolución 4397 de 1991 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Se debe envasar en recipientes de hojalata o recipientes de material flexible.

ARTÍCULO 48. Los envases deberán dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

CAPÍTULO XII.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

ARTÍCULO 49. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD. En las plantas de higienización, reempaque y de pulverización de leche, adóptese con carácter obligatorio el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos – APPCC (HACCP por su sigla en inglés que significa Hazard Analysis and Critical Control Point).

PARÁGRAFO 1. Las plantas de higienización y de pulverización las plantas de reempaque de leche deben tener implementado y certificado por la autoridad sanitaria competente el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, APPCC (HACCP por su sigla en inglés que significa Hazard Analysis and Critical Control

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

Point), a partir de los doce (12) meses siguientes a la fecha de entrada en vigencia del reglamento técnico que se expide mediante el presente Decreto. Para la implementación y certificación del Sistema de Análisis Peligros y Control de Puntos Críticos – HACCP, se debe cumplir con lo establecido en el Decreto 60 de 2002 y en las normas que lo modifiquen, adicionen y sustituyan.

PARÁGRAFO 2. Los centros de acopio deben tener implementadas las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y disponer de concepto sanitario favorable expedido por el Invima.

PARÁGRAFO 3. Vencido los plazos aquí señalados, los establecimientos que no cumplan con lo establecido en el presente artículo, no podrán acopiar, procesar, envasar, reempacar, transportar, comercializar ni expender leche destinada para el consumo humano.

CAPÍTULO XIII

DEL TRANSPORTE DE LA LECHE Y SU EXPENDIO

ARTÍCULO 50. REQUISITOS GENERALES DE LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE LECHE CRUDA. Los carro-tanques isotérmicos y vehículos con sistemas de refrigeración destinados para el transporte de leche cruda además de los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, deberán cumplir con los siguientes:

1. Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.
2. La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
3. Las esclusas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
4. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

PARAGRAFO 1. El transporte de leche proveniente de las plantas para enfriamiento o centrales de recolección, con destino a plantas para procesamiento de leche, sólo podrá hacerse en carro-tanques isotérmicos o vehículos con sistemas de refrigeración que garanticen una temperatura de $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ en la leche.

ARTÍCULO 51. REQUISITOS GENERALES DE TRANSPORTE DE LECHE PASTEURIZADA Y ULTRAPASTEURIZADA. Durante el transporte de leche pasteurizada y ultrapasteurizada, los vehículos deben contar con furgones

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

isotérmicos, o vehículos con sistemas de refrigeración, que garanticen la temperatura de refrigeración (4°C+/- 2°C), así como dar cumplimiento con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

ARTÍCULO 52. REQUISITOS GENERALES DE TRANSPORTE DE LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, ESTERILIZADA, EVAPORADA Y/O CONCENTRADA Y LECHE EN POLVO. Los vehículos destinados para tal propósito deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

ARTÍCULO 53. REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LECHE. Los depósitos para distribución de la leche higienizada y leche en polvo deben cumplir con las especificaciones de la Resolución 2674 de 2013, y los que lo modifiquen adicionen o sustituyan.

ARTÍCULO 54. DESTINO DE LA LECHE CON FECHA DE VENCIMIENTO CADUCADA. La leche higienizada la leche en polvo en empaques comerciales o como materias primas con fecha de vencimiento caducada solo podrá utilizarse para fines industriales no destinados a consumo humano. No se permitirá el almacenamiento de leche higienizada, leche en polvo en empaques comerciales o como materias primas con fecha de vencimiento caducada dentro de las instalaciones de la planta.

PARÁGRAFO. La leche higienizada líquida, la leche en polvo en empaques comerciales o como materias primas con fecha de vencimiento caducada que se encuentren dentro de las instalaciones de la planta de proceso, sitios de almacenamiento o de expendio de leche, serán objeto de aplicación de medida sanitaria de seguridad, consistente en el decomiso del producto.

CAPÍTULO XIV

DE LA IMPORTACIÓN DE LECHE

ARTÍCULO 55. REQUISITOS PARA LA IMPORTACIÓN DE LECHE Debe cumplirse con la normatividad sanitaria vigente. En el momento de ingreso de la leche al país, debe contar como mínimo con doce (12) meses de vida útil, incluyendo leche en envases unitarios.

ARTÍCULO 56. REQUISITOS PARA LA IMPORTACIÓN DE LECHE EN POLVO. En los casos de importación de leche en polvo en presentación en sacos como materia prima, para reempaque o en envases unitarios herméticos listos para su expendio directo al público, debe cumplirse con lo dispuesto en el Decreto 2478 de 2018 y las que la modifiquen, adicionen o sustituyan y las demás normas sanitarias.

Continuación del Decreto “Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.”

TÍTULO III

DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS

CAPÍTULO XV

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

ARTÍCULO 57. COMPETENCIAS. Le corresponde al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural por intermedio del ICA, supervisar, controlar y hacer seguimiento al cumplimiento de los requisitos establecidos en sus reglamentaciones y normas complementarias, conforme a lo dispuesto en los Decreto Único Reglamentario 1071 de 2015 y 4765 de 2008 y los que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Así mismo, establecerá los mecanismos adecuados para la declaratoria de predios libres, áreas libres, áreas de baja prevalencia o áreas vigiladas de brucelosis y tuberculosis.

El ICA dispondrá de laboratorios de diagnóstico animal, sin perjuicio de poder autorizar a otros laboratorios públicos y privados, los cuales quedarán bajo la coordinación y supervisión de este instituto.

La toma de muestras para los propósitos y competencias del ICA en la producción primaria, serán realizadas de acuerdo con las acciones y actividades definidas en los programas de prevención de riesgos biológicos y químicos.

Le corresponde a las autoridades competentes la ejecución de las políticas de vigilancia sanitaria y control de calidad e inocuidad y ejercer la Inspección, Vigilancia y Control, conforme a lo dispuesto en la Ley 715 de 2001, la norma que la modifique, adicione o sustituya.

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) como autoridad sanitaria competente dentro de la cadena del sector lácteo realizará las acciones de Inspección, Vigilancia y Control, según lo establecido en la Ley 1122 de 2007 y Decreto Único Reglamentario Sector Salud 780 de 2016.

ARTÍCULO 58. REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS ANTE EL INVIMA. Las personas naturales y/o jurídicas propietarias de centros de acopio, plantas de reempaque, plantas de proceso de leche higienizada y pulverizadoras en funcionamiento y dedicados a las actividades dispuestas en el presente reglamento, deberán inscribirse ante la autoridad sanitaria competente.

PARAGRAFO. Cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación, cierre temporal o definitivo del establecimiento deberá informarse de manera inmediata a la autoridad sanitaria competente.

ARTÍCULO 59. PLAN NACIONAL SUBSECTORIAL DE VIGILANCIA Y CONTROL DE RESIDUOS (PSVCR). Los acopiadores, productores, fabricantes, procesadores, comercializadores, transportadores, importadores y/o exportadores de leche, deberán entregar al Instituto Colombiano Agropecuario - ICA, al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y a las Entidades Territoriales de Salud las muestras necesarias para la ejecución de los PSVCR y/o cualquier otro tipo de muestra que requiera la autoridad sanitaria acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

ARTÍCULO 60. VISITAS DE INSPECCIÓN. El ICA realizará visitas de inspección en predios o fincas y tanques para el enfriamiento y tanques de enfriamiento comunitario de leche de acuerdo con el enfoque de riesgo.

El Invima realizará visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los centros de acopio, las plantas de enfriamiento, procesamiento de leche y de reempaque para verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias en función del modelo de IVC con enfoque de riesgo establecido para tal fin.

Las Entidades Territoriales de Salud realizarán las visitas de Inspección, Vigilancia y Control en los establecimientos de su competencia incluidos los de transporte, almacenamiento, distribución y expendio de alimentos.

ARTÍCULO 61. ACTA DE INSPECCIÓN. Con fundamento en lo observado en las visitas de inspección, la autoridad sanitaria competente levantará actas en las cuales se hará constar las condiciones sanitarias encontradas en el establecimiento objeto de inspección y emitirá concepto sanitario correspondiente según el caso.

El acta de visita debe ser notificada y firmada por el funcionario que la realiza y por quien atendió la visita, siendo responsabilidad de quien acompañó la visita comunicarle la actuación al representante legal o propietario del establecimiento.

PARÁGRAFO 1. En el marco de sus competencias, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Entidades Territoriales en Salud aplicarán un formulario de acta de visita de aplicación nacional, que debe ser diligenciado por la autoridad sanitaria competente que practica la visita, en el cual se hará constar el cumplimiento o no de los requisitos, establecidos en el presente Decreto.

ARTÍCULO 62. MUESTRAS PARA ANÁLISIS. La toma de muestra para análisis debe ser practicada por la autoridad sanitaria correspondiente en cualquiera de los eslabones de la cadena de suministro, incluidas producción primaria, acopio, fabricación, procesamiento, empaque, almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de la leche, para efectos de inspección, vigilancia y control sanitario.

PARÁGRAFO: Es deber en cada una de las etapas de la cadena productiva del sector lácteo permitir y suministrar las muestras requeridas por la autoridad sanitaria competente, para su análisis. Esto con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos establecidos en el presente decreto.

ARTÍCULO 63. MUESTRAS PARA CONTROL OFICIAL. Las unidades que componen una muestra oficial, dependen de la clasificación de la leche y deberán corresponder a un mismo lote de producción:

1. Para leche pasteurizada, ultra pasteurizada, esterilizada, evaporada y/o concentrada y leche en polvo la muestra oficial estará compuesta por doce (12) unidades, las cuales se distribuirán así: dos (2) unidades para análisis fisicoquímico, cinco (5) para análisis microbiológico, y cinco (5) que servirá de contra muestra oficial, debidamente rotulada y sellada.
2. Para leche ultra pasteurizada UAT (UHT) larga vida, se requieren doce (12) unidades distribuidas así: cinco (5) para análisis microbiológico, dos (2) para

Continuación del Decreto "Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país."

análisis fisicoquímico y cinco (5) que servirá de contra muestra oficial debidamente rotulada y sellada.

PARÁGRAFO 1. En poder del interesado se deben dejar como muestras, para ser analizados en su laboratorio de control de calidad, para el caso de leche pasteurizada, ultrapasteurizada, esterilizada, evaporada y/o concentrada y en polvo cinco (5) unidades, y en caso de leche ultrapasteurizada UAT (UHT) cinco (5) unidades.

PARÁGRAFO 2. Se dejará contra muestra en poder del interesado, debidamente sellada por la autoridad sanitaria que realiza la recolección, para que en caso de encontrar una diferencia entre los resultados del laboratorio particular, será el laboratorio oficial de superior jerarquía quien dirima.

Para el muestreo de leche pasteurizada, ultra pasteurizada, esterilizada, evaporada y/o concentrada, ultra pasteurizada UAT (UHT) larga vida, podrán utilizarse presentaciones de: 900, 500, 450 o 250 ml.

Los laboratorios deben garantizar que el método analítico utilizado cumpla los requisitos particulares para el uso específico y que sean métodos analíticos aprobados por organismos internacionales competentes en este campo, lo cual será verificado por la autoridad sanitaria.

ARTÍCULO 64. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD. Para efectos de evaluación de la conformidad del presente reglamento técnico, las características fisicoquímicas y microbiológicas de la leche destinada para el consumo humano serán establecidas como declaración de primera parte manifestada por el productor, comercializador, o importador, o quién corresponda. Esta declaración presume que el declarante, ha efectuado por su cuenta, las verificaciones, inspecciones y los ensayos requeridos, y por tanto proporciona bajo su responsabilidad que los alimentos envasados cumplen con lo establecido en el presente reglamento técnico.

ARTICULO 65. DE LAS MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS Y SANCIONES. Las medidas sanitarias de seguridad (MSS) y el régimen de sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 09 de 1979, Decreto Único Reglamentario del Sector Salud 780 de 2016 y en las disposiciones que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos. En caso de detectar mediante análisis adulteración de leche por parte de: Proveedores, los centros de acopio y/o plantas de enfriamiento, plantas para higienización, procesamiento pulverización y reempaque serán las responsables de realizar la disposición final del producto y de notificar dicha actuación a la autoridad sanitaria competente.

ARTÍCULO 66. NOTIFICACIÓN. El presente decreto será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a los países miembros de la Organización Mundial del Comercio, de la Comunidad Andina de Naciones y a los países con los cuales Colombia tenga acuerdos comerciales.

ARTÍCULO 67. VIGENCIA Y DEROGATORIA. De conformidad con el numeral 12 del artículo 10° de la Decisión Andina 827 de 2018, las disposiciones establecidas en este reglamento técnico entrarán a regir a los seis (6) meses siguientes de la fecha de su

Continuación del Decreto “Por el cual se actualizan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos destinada para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.”

publicación en el Diario Oficial, período en el cual, los productores, importadores y comercializadores de la leche para consumo humano, deben adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas. Este Decreto deroga el Decreto 616 de 2006.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a los

LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL,

MARTHA VIVIANA CARVAJALINO VILLEGAS

EL MINISTRO DE LA SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL,

GUILLERMO ALFONSO JARAMILLO MARTÍNEZ

VERSION CONSULTA NACIONAL