

MINISTERIO DE SALUD
RESOLUCION NUMERO 4241 DE 1991
(9 de abril de 1991)

Por la cual se definen las características de las especies o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas.

EL MINISTRO DE SALUD

en ejercicio de las atribuciones que le confiere el artículo 588 de la Ley 09 de 1979 y en desarrollo del artículo 3 del Decreto 2333 de agosto 2 de 1982 y

CONSIDERANDO:

Que es necesario expedir normas sobre especies o condimentos vegetales para establecer un adecuado control sobre esta clase de productos, así como para fijar las condiciones mínimas de calidad,

RESUELVE:

CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES, DEFINICIONES Y CLASIFICACION

ARTICULO 1. Fábricas

Para los efectos de la presente resolución, las fábricas de alimentos, donde se realice la limpieza, selección, procesamiento y empaque de especias o condimentos vegetales y sus productos, deberán cumplir los requisitos establecidos en el Decreto No. 2333 de 1982 y las disposiciones que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

ARTICULO 2. Definiciones.

Para los efectos de la presente resolución, en materia de especias o condimentos vegetales y sus productos, se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

a. **ESPECIAS O CONDIMENTOS VEGETALES**

Son los productos constituidos por ciertas plantas o partes de ellas, que por tener sustancias saborizantes o aromatizantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

b. **ESPECIAS PURAS, ENTERAS O MOLIDAS**

Es el producto constituido por una o más especias genuinas, el cual debe responder a las características propias de las mismas,

En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite

utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasa o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%.

c. ACEITES ESENCIALES DE ESPECIAS

Son extractos aromáticos volátiles, preparados de las especias molidas, mediante destilación por vapor.

d. OLEORESINAS DE ESPECIAS

Comprenden las resinas volátiles y no volátiles, extraídas mediante solventes, de las especias molidas en forma gruesa, utilizando solventes grado alimenticio, tales como hexano y dicloro-etileno.

e. CONDIMENTOS O ALIÑOS

Son aquellos productos constituidos por una o más especias, mezcladas con otras sustancias alimenticias, listos para su uso inmediato. Estos productos deberán tener un contenido mínimo del 50% de la especia que le otorga el poder condimentador característico. Se entiende que en este grupo de productos no está permitido el uso de esencias o extractos artificiales o sintéticos que refuercen el sabor de la (s) especia (s) pura (s). Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas, sal de cocina, grasas o aceites comestibles y se podrán emplear colorantes permitidos en alimentos.

f. CONDIMENTO EN PASTA

Es el producto pastoso constituido por una o más especias, mezcladas con otras sustancias alimenticias, listo para su consumo. Este producto deberá tener un contenido mínimo del 80% de la especia que le otorga el poder condimentador.

En estos productos no está permitido el uso de esencias o extractos artificiales o sintéticos que refuercen el sabor de la (s) especia (s) pura (s). Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas, sal de cocina, grasas o aceites comestibles y se podrán emplear colorantes y conservantes permitidos en alimentos.

g. MEZCLA CONDIMENTADA

Es el producto preparado con una o más especias puras, frescas o deshidratadas, con un contenido mínimo del 20% de la especia que le otorga el poder condimentador característico. Se entiende que en este grupo de productos no está permitido el uso de esencias o extractos artificiales o sintéticos que refuercen el sabor de la (s) especia (s) pura (s). Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas comestibles, sal de cocina, grasas o aceites comestibles y se podrán emplear colorantes permitidos en alimentos.

h. SAL CON ESPECIAS

Son mezclas de sal de cocina con especias, en las cuales la proporción de especia deberá ser de un 10% mínimo y la de sal de cocina de un 50% mínimo, mezcladas con

agentes anticompactantes.

Se entiende que en este grupo de productos no está permitido el uso de esencias o extractos artificiales o sintéticos que refuercen el sabor de la(s) especia (s) pura (s). Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas comestibles, grasas o aceites comestibles y se podrán emplear colorantes permitidos en alimentos.

1. CONDIMENTO O SAZONADOR COMPLETO

Es el producto preparado con cuatro o más especias, puras frescas o deshidratadas, con un contenido mínimo para la suma de ellas del 40%. Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas comestibles, grasas o aceites comestibles y colorantes permitidos en alimentos.

PARAGRAFO. Cuando se utilicen colorantes artificiales en los productos de que trata este artículo la cantidad máxima permitida es del 3%.

ARTICULO 3. Clasificación de las especias.

Cada especia responderá a la denominación, característica y composición propias. Según la parte vegetal que la constituye se clasifican en:

- a. ARILOS: Macis.
- b. BULBOS: Ajo y cebolla.
- c. CORTEZA: Canela.
- d. FRUTOS: Achioté o anato, alcaravea, apio, anís, badiana, cardamomo, cilantro, comino, enebro, fenogreco, hinojo, pimentón, pimienta blanca, pimienta de Cayena, pimienta de Jamaica, pimienta negra y vainilla.
- e. FLORES Y PARTES FLORALES: Alcaparra, azafrán, clavo.
- f. HOJAS Y SUMIDADES: Albahaca, artemisa, espliego, estragón, laurel, levística, mejorana, menta, orégano, perejil, poleo, salvia y tomillo.
- g. RIZOMAS Y RAICES: Cálamo, cedoaria o cúrcuma, color, galanga y jengibre.
- h. SEMILLAS: Ajonjolí o sésamo, mostaza y nuez moscada.

CARACTERISTICAS Y REQUISITOS

a. ARILOS

- Macis: Arilo desecado de la nuez moscada "Myristica fragans", H. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 17%; cenizas, máximo 3%, cenizas insolubles, máximo 0.5%; fibra bruta, máximo 10 %; extracto etéreo 20 a 30%.

b. BULBOS

- Ajo: Bulbos sanos y limpios del '*Allium sativum*', L., que pueden utilizarse desecados, deshidratados, pulverizados y liofilizados. Deben cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 6.75%; cenizas, máximo 8.5%; extracto etéreo 0.5 a 1.3%.

- Cebolla: Bulbos sanos, limpios, desecados, deshidratados, pulverizados o liofilizados del "*Allium cepa*", L., y otras variedades comestibles. Deben cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 6%; cenizas, máxima 4%; extracto etéreo 0.5 a 2%.

c. CORTEZAS

- Canela: Es la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del '*Cinnamomum zeylanicum*' Breyne. Toda canela que responda a los caracteres macro y microscópicos de la de ceylán deberá denominarse canela común (canela do china, india, malabar, etc). Tanto la canela de ceylán como las demás deben cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas máximo 6%: cenizas, insolubles, máximo 2%; extracto etéreo volátil, mínimo 0.8%.

d. FRUTOS

- Achiote o anato: Colorante para alimentos constituido por el pericarpio del fruto de la "*Bixa orellana*", L. El principio colorante principal es la Bixina, por extracción oleosa y la Norbixina por extracción acuosa. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 13%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 3%, fibra bruta, máximo 14%; grasa, máximo 4%; extracto etéreo 4%.

- Alcaravea: Frutos sanos y limpios del '*Carum carvi*'. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; aceite esencial, mínimo 3.5%,

- Apio: Frutos sanos, limpios y desecados del '*Apium graveolens*', L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 10%; cenizas insolubles, máximo 2%, extracto etéreo 10%.

- Anís: Frutos sanos, limpios y desecados del '*Pimpinella anisum*', L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 10%; cenizas insolubles, máximo 2%; fibra bruta, máximo **25%**, aceite esencial, mínimo 1.5 a 4%.

- Badiana o anís estrellado: Frutos limpios y desecados del '*Illicium verum*', H. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad máxima, 15%; cenizas, máximo 5%; cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta, máxima 30%; aceite esencial, mínima 3.5%.

- Cardamomo: Fruto sano, limpio y desecado del '*Elettaria cardamomum*', White y Matón y otras especias afines. Debo cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máxima 12%; cenizas, máximo 10%; cenizas insolubles, máxima 2%; fibra bruta, máxima 30%; aceite esencial, mínimo 2%.

- Cilantro o coriandro: Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del "*Coriandrum sativum*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas,

máxima 7%; cenizas insolubles, máxima 1,5%; fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínima 0.6%.

- Comino: Frutos sanos, limpios y desecados del '*Cuminum cyminum*', L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 12%; cenizas insolubles, máximo 4%; fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínima 1.5%.

- Enebro: Son los conos carnosos, maduros, sanos, limpios y desecados del '*Juniperus communi*', L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 30%; cenizas, máximo 3%; fibra bruta, máximo 22%; aceite esencial, mínimo 0.5%; extracto etéreo 3 a 10%.

- Fenogreco: Frutos sanos, limpios de '*Trigonella foenum*', L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 5%; cenizas insolubles, máximo 2%; aceite esencial 6 a 10%.

- Hinojo: Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del '*Foeniculum vulgare*'. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máxima 14%; cenizas, máximo 9%; cenizas insolubles, máximo 2%; fibra bruta, máximo 15%; aceite esencial, mínimo 3%.

- Pimentón: Producto obtenido de la molienda de los Frutos maduros, sanos, limpios y secos del pimiento "*Capsicum annum*", L. ó "*C. longun*", D.C. o parte de los mismos, exentos de materias extrañas. Se podrán distinguir los tipos dulce, agridulce y picante (ají). Deben cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 10% cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta, máximo 30%; extracto etéreo, máximo 25%.

- Pimienta blanca: Es el fruto maduro y privado de la parte externa del "*Piper nigrum*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3,5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%.

- Pimienta de Cayena: Frutos enteros desecados del "*Capsicum frutescens*", L. y '*C. baccatum*', L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15%.

- Pimienta de Jamaica: Frutos desecados o molidos del "*Pimenta officinalis*", B. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 0.4%; fibra bruta, máxima 25%; extracto etéreo volátil, mínimo 3%, aceite esencial, mínimo 3%.

- Pimienta negra: Fruto incompletamente maduro y seco procedente del "*Piper nigrum*", L. Con no más del 5% de pedúnculos y granos abortados. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%.

- Vainilla: Fruto inmaduro, fermentado y desecado de la "Vanilla planifolia", A. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 30%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 0.12%; extracto etéreo fijo, mínimo 6 a 10%, extracto alcohólico no menor del 46%; vainilla natural, no menor del 1.5%; aceite esencial, mínimo 1.5%.

No debe estar alterada mal conservada, agotada ni contener bálsamo de Tolú o del Perú, ácido benzoico, vainilla artificial, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina.

e. FLORES Y PARTES FLORALES

- Alcaparra: Son los botones florales del "Capparis spinosa", L y "C. ovata", conservados en vinagre, salmuera o sal seca. Debe cumplir con los siguientes requisitos: extracto etéreo, mínimo 5%, materia grasa, máximo 5%.

- Azafrán: Es el producto constituido por los filamentos de color rojo - anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del "Crocus sativus", L., acompañados o no de las extremidades del estilo. Debe cumplir con los siguientes requisitos: no debe presentar más del 10% de estilo y otros filamentos; humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 3%; cenizas insolubles, máximo 2%; fibra bruta, máximo 5%; extracto etéreo 3.5 a 14.5%. 05 gramos deberán colorear en amarillo 25 litros de agua destilada.

- Clavo de olor: Es el botón floral maduro y desecado del "Caryophyllus aromaticus", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 2%; fibra bruta, máximo 10%; extracto etéreo volátil, mínimo 10%.

f. HOJAS Y SUMIDADES

- Albahaca: Hojas limpias y sanas del "ocinum basilicum". Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 5%; cenizas insolubles, máximo 0.3% y aceite volátil, mínimo 1.8%.

- Artemisa: Hojas y sumidades sanas, limpias y secas de "Artemisia vulgaris", L. Debe cumplir con el siguiente requisito: cenizas, máximo 8%.

- Espliego: Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de "Lavandula spica", L. cumplir con los siguientes requisitos: cenizas, máximo 8%; fibra bruta, máximo 25%.

- Estragón: Hojas y sumidades sanas, limpias y secas de "Artemisia dracunculus", L. cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 15%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; aceite esencial, mínimo 0.3%.

- Laurel: Hojas sanas, limpias y secas de "Laurus nobilis", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%.

- Levística: Hojas frescas, sanas y limpias, sin tallos de "Levisticum officinale", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 6%; cenizas, máximo 3% y aceite

volátil, mínimo 7%.

- Mejorana: Hojas y sumidades floridas sanas, limpias, frescas a desecadas, del "Origanum majorana", L. y "Majorana cultivata", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 16%; cenizas insolubles, máximo 4%; extracto etéreo 4 a 6%, fibra bruta, máximo 25%.

- Menta: Hojas y sumidades floridas sanas, limpias, frescas o secas de la "Menta piperita", L. "M. viridis", L. "M. Acuática", L., "M. spicata y M. arvensis". El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 0.5%; aceite esencial, mínimo 0.5 a 1%.

- Orégano: Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del "Origanum vulgare", L. "O. virens", H. Debe cumplir con requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 16%; cenizas insolubles, máximo 1.5 %; fibra bruta, máximo 25%.

- Poleo: Hojas y sumidades floridas de "Menta pulegium", L., recogidas en el período de floración. El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 7.5%; cenizas insolubles, máximo 10%; aceite esencial, 1.2%.

- Romero: Hojas y sumidades floridas de "Rosmarinus officinalis", L. recogidos en el período de floración. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 12%; cenizas insolubles, máximo 3.5%.

- Salvia: Plantas sanas, limpias, frescas y desecadas de la "Salvia officinalis", W. El producto seco Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 12%; cenizas, máximo 10%; cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta 25%; aceites esenciales, mínimo 1%.

- Tomillo: Plantas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del "Thymus vulgaris", L. "T. piperella", L. El producto seco, Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 12% cenizas, máximo 12%; cenizas insolubles, máximo 4%; aceite esencial, mínimo 0.8.

g. RAICES V RIZOMAS

- Cálamo: Rizoma sano, limpio y seco "Acorus calamos", L. entero o descortezado. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Entero: humedad, máximo 12%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta, máximo 1%. Descortezado: humedad, máximo 13%; cenizas, máximo 3%; cenizas insolubles, máximo 0.3% fibra bruta, máximo 4.5%.

- Cedoaria o cúrcuma: Rizoma sano y desecado de la "Curcuma zedoaria". R. a "C. longa", L. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 8%; fibra bruta, máximo 5%.

- Color: Raíz de color, azafrán. Es la raíz de la "Escobedia grandiflora", L. y de la E. scabrifolia.

- Galanga: Rizoma sano de la "Alpinia officinarum", H. y otras especies del mismo género. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 6%; fibra bruta, máximo 17%.

- Jengibre: Rizoma lavado y desecado del. "Zingiber officinale", R. entero (gris) o descortezado (blanco). El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7.5% (gris) y 10% (blanco); cenizas, insolubles, máximo 2% (blanco); aceite esencial, mínimo 1; fibra bruta, 9%.

h. SEMILLAS

- Ajonjolí o sésamo: Semillas sanas y limpias del "Sesamun orientate" y del "Sesamun indicum", Debe cumplir con las siguientes requisitos: humedad, máximo 7%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta, máximo 7%.

- Mostaza: SEMILLAS DE LA "Sinapis alba", L. (Mostaza blanca), o de la "Brassica nigra", K. (Mostaza negra) o de especies afines. Los productos desengrasados deben cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 17%; aceite esencial 0.5 a 1%.

- Nuez moscada: Semillas desprovistas del arilo, de la "Myristica fragans", H. recubiertas a veces de una delgada cobertura de cal. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 5%; cenizas insolubles, máximo 0.5%; fibra bruta, máximo 10% extracto etéreo no volátil, mínimo 25%; aceite esencial, mínimo 2%.

CAPITULO II NORMAS DE CALIDAD

ARTICULO 4o. NORMAS DE CALIDAD

Las especias deberán cumplir con las siguientes normas generales de calidad:

- a. ORGANOLEPTICAS: Las propias de cada especia o su mezcla.
- b. GENUINIDAD: En las especias puras y productos hechos a base de ellas, deberán identificarse los elementos histológicos característicos de cada uno de ellas.
- c. MICROBIOLÓGICAS: Las especias y los productos hechos a base de ellas deberán ajustarse a los siguientes requisitos microbiológicos:

	n	m	M	c
NPM Coniformes fecales	3	4	40	1
Esporas clostridium sulfito reductor/g	3	100	1.000	1
B cereus/g	3	100	1.000	1
Hongos y levaduras	3	3.000	5.000	1

PARAGRAFO. Para efectos de identificación de los índices microbiológicos permisibles en los análisis de los productos a base de especias, se adoptan las siguientes

convenciones:

- n = Número de muestras a examinar
 m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
 M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
 c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

d. FISICAS Y QUIMICAS: Las especias puras, enteras, sea como materias primas o como productos empacados para su expendio, deberán estar acordes con las características de composición dadas en la presente resolución.

ARTICULO 5o. Las características de composición que deben tener las especias, son las contempladas en el Cuadro I de esta resolución.

**CUADRO 1
 CARACTERISTICAS DE COMPOSICION DE LAS ESPECIAS**

ESPECIAS	HUMEDAD % MAX.	CENIZAS % MAX.	CENIZAS INSOLUBLES %MAX.	ACEITE ESENCIAL %MIN.	FIBRA BRUTA % MAX.	EXTRACTO ETEREO FIJO %MIN.
Albahaca	10	5	0.3	1.8	-	-
Ajo	6.75	8.5	-	0.1	-	0.5
Ajonjolí o Sésamo	7	7	1	-	7	-
Alcaparra	-	-	-	-	-	5
Achiote a anato	13	8	3	3.5	14	4.0
Alcaravea	10	8	1.5	3.5	-	-
Apio	15	10	2	-	-	10
Anís	15	10	2	1.5-4.0	25	-
Artemisa	-	8	-	-	-	-
Azafrán	15	3	2	-	5	3.5 y 14.5
Badiana o anís estrellado	15	5	1	3.5	30	-
Cálamo, entero y descortezado	12 y 13	6 y 3	1 y 0.3	-	1 y 4.5	-
Canela	14	6	2	1	14	-
Cardamomo	12	10	2	2	30	-
Cebolla	6	4	-	-	-	0.5-2
Cedoaria o cúrcuma	10	8	-	-	5	-
Cilantro o coriandro	10	7	1.5	0.6	30	-
Clavo de olor	15	8	2	-	10	-
Color	-	-	-	-	-	-
Comino	14	12	4	1.5	30	-
Enebro	30	3	-	0.5	22	3-10
Espliego	-	8	-	-	25	-
Fenogreco	10	5	2	6 – 10	-	-
Estragón	10	15	1.5	0.3	-	-
Galanga	15	6	-	-	17	-
Hinojo	14	9	2	3	15	-
Laurel	15	6	1	1.6	30	-
Levística	6	3	-	7	-	-

--	--	--	--	--	--	--

ESPECIAS	HUMEDAD % MAX.	CENIZAS % MAX.	CENIZAS INSOLUBLES %MAX.	ACEITE ESENCIAL %MIN.	FIBRA BRUTA % MAX.	EXTRACTO ETEREO FIJO %MIN.
Macís	17	3	0.5	20 – 30	10	16-26
Mejorana	15	16	4	0.5	25	4 a 6
Menta	15	0.5	-	0.5 a 1	-	-
Mostaza	14	6	1.5	0.5 a 1	17	-
Nuez moscada	10	5	10	2	10	25
Orégano	15	16	1.5	-	25	-
Perejil	10	13	-	-	-	2 a 5
Pimentón	14	10	1	-	30	25
Pimienta blanca	18	3.5	0.3	-	9	6
Pimienta de Cayena	9	8	1.25	10	28	15
Pimienta de Jamaica	10	6	0.4	3	25	3
Pimienta negra	14	7	1.5	0.5 – 2.5	14	-
Poleo	15	7.5	10	1.2	-	-
Romero	15	12	3.5	1.2	-	-
Salvia	12	10	1	1	25	-
Tomillo	12	12	4	0.8	-	-
Vainilla	30	6	0.12	1.5	-	6 a 10

CAPITULO III ROTULACION Y PROHIBICIONES

ARTICULO 6º. CONDICIONES ESPECIALES DE ROTULACIÓN

Además de las normas sobre rotulado y etiquetado señaladas en la Resolución 8688 de Octubre 2 de 1979, se aplicarán las siguientes:

a. ESPECIA PURA

Toda especia pura, entera o molida, deberá designarse con el nombre de la especia de procedencia, seguido de la palabra “PURO” o “PURA”, según el caso, y se podrá anteponer o agregar el nombre de la especia, la palabra Especia o Condimento Vegetal.

Ej: Pimienta Entera Pura, Comino Molido Puro.

b. MEZCLA DE ESPECIAS PURAS, ENTERAS O MOLIDAS

Deberán designarse con la expresión “Mezcla de... seguido del nombre de las especias utilizadas, agregando las palabras enteras o molidas, según el caso, y la palabra Pura.

Ej: Mezcla de Laurel y Orégano, molidos puros.

c. CONDIMENTO O ALIÑO

Deberán designarse con la expresión Condimento o Aliño de... seguido del nombre de la especia que le otorga el poder condimentador.

Ej: Condimento de Comino, aliño de nuez moscada.

d. MEZCLA CONDIMENTADA

Deberán designarse con la expresión Mezcla Condimentada con... seguido del nombre de la especia utilizada o que le otorga el poder condimentador.

Ej: Mezcla Condimentada con Pimentón.

e. SAL CON ESPECIAS

Deberá designarse con la expresión Sal con... seguido del nombre de la especia utilizada.

Ej: Sal con Ajo.

f. CONDIMENTO O SAZONADOR COMPLETO

Deberá designarse con la expresión Condimento o Sazonador completo y en el listado de ingredientes deberán aparecer los nombres de las especias utilizadas.

g. CONDIMENTO EN PASTA

Deberá designarse con la expresión Pasta de... seguido del nombre de la especia utilizada o con el nombre de la especia seguida de la expresión, EN PASTA.

Ej: Pasta de Ajo, Apio en Pasta.

h. ACEITES ESPECIALES DE ESPECIAS

Deberán designarse con la expresión Aceite Esencial de... seguido del nombre de la especia de la cual se ha extraído.

Ej: Aceite Esencial de Vainilla.

i. OLEORESINAS DE ESPECIAS

Deberán designarse con la expresión Oleoresina de... seguido del nombre de la especia de la cual se ha extraído.

Ej: Oleoresina de Ajo.

PARAGRAFO. En los productos mencionados en este artículo deberá aparecer en el rótulo el nombre del producto y el de la especia utilizada o que le otorga el poder condimentador, en letras de igual tamaño y del mismo color.

ARTICULO 7º. PROHIBICIONES

Quedan prohibidas las siguientes prácticas en la elaboración, molienda y comercialización de las especias y condimentos vegetales:

1. El empleo o mezcla de especias agotadas, por la extracción parcial o total de sus principios activos.
2. La venta de toda especia entera o molienda, cuyas características no correspondan con el nombre bajo el cual se expendan o que esté deteriorada o alterada.
3. La adición de materiales colorantes minerales, sustancias oxidantes o reductoras, aceites minerales y en general sustancias perjudiciales para la salud.
4. La presencia de insectos en cualquiera de sus fases de desarrollo y otras impurezas que denoten deficiente estado higiénico sanitario.

ARTICULO 8o. MATERIALES EMPLEADOS

Todo material que entre en contacto con las especias o condimentos vegetales durante su elaboración y distribución no deberá ceder sustancias tóxicas al producto, ni alterar las características organolépticas ni de composición de éste.

El empaque debe hacerse bajo adecuadas condiciones higiénicas, para evitar la contaminación del producto.

ARTICULO 9o. CONTROL DE INFESTACIONES

En caso de presentarse infestación por insectos, ácaros o artrópodos en las especias o condimentos vegetales almacenados, se puede combatir la infestación mediante métodos de fumigación aprobados por la autoridad sanitaria. En estos casos, las áreas fumigadas deben ser cuidadosamente aseadas y desinfectadas.

ARTICULO 10o. CONCESION DE PLAZO

Concédese un plazo de 18 meses contados desde la publicación de esta resolución, para que los titulares de registros sanitario vigentes cumplan con lo establecido en la misma, debiendo actualizar los registros sanitarios respectivos.

ARTICULO 11. DE LA VIGENCIA, CONTROL Y SANCIONES

El Ministerio de Salud y las autoridades sanitarias de los Servicios Seccionales de Salud ejercerán las acciones de vigilancia y control para verificar el cumplimiento de lo exigido en la presente resolución. Para este efecto y para la aplicación de sanciones se sujetarán a los términos y requisitos previstos en el Decreto 2333/82 y demás normas legales que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.

ARTICULO 12º. VIGENCIA

La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Bogotá, D.E., a los 09 de abril de 1991

CAMILO GONZÁLEZ POSSO

Ministro de Salud

SARA INÉS GAVIRIA ARIAS

Secretaria General