

**PROYECTO
REGLAMENTO TÉCNICO
DGNTI-COPANIT 87-2021**

**TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES REUTILIZADAS. CARACTERÍSTICAS**

1.OBJETO

Este Reglamento Técnico tiene por objeto establecer las características organolépticas y fisicoquímicas para determinar la calidad de los aceites y grasas comestibles reutilizadas.

2. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Ley 66 del 10 de noviembre de 1947,
- Decreto Ejecutivo 176 de 27 de mayo de 2019.
- Resolución 110 del 26 de marzo del 2004, regulación de aceites y grasas comestibles.
- Ley 45 de 31 de octubre de 2007
- Guía Técnica DGNTI-COPANIT 1-2021 Tecnología de los Alimentos. Aceites y Grasas Comestibles. Procedimiento de Verificación en los Aceites y Grasas Comestibles Reutilizadas

3. DEFINICIONES

Para los fines de este Reglamento Técnico se aplican las definiciones establecidas en la Guía Técnica DGNTI-COPANIT 1-2021.

4. CARACTERISTICAS DE LOS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES QUE SE REUTILIZAN

Deben cumplir con las siguientes características:

a. Los Aceites y Grasas comestibles que se reutilizan tendrán las siguientes características:

- Debe tener un aspecto límpido
- No debe tener mal olor
- No debe tener sabor agrio ni rancio
- No debe aparecer puntos de humo en el aceite

b. El máximo permisible de Ácidos Grasos Libres será de 3%. (AOCS. Ca 5_a-40, Te 1_a-64 u otra metodología aprobada y validada por la autoridad competente).

c. El límite máximo permisible para los aceites y grasas reutilizadas será de 24% de Componentes Polares (AOAC – Polar Components in Frying Fats – Chromatographic Method u otra metodología aprobada y validada por la autoridad competente).

5. VIGILANCIA Y VERIFICACION

Corresponderá al Ministerio de Salud a través de sus Departamentos de Protección de Alimentos y Saneamiento Ambiental, así como a la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO) realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico.

Para el caso de la Verificación cuantitativa, los laboratorios: El Instituto Conmemorativo Gorgas de Estudios de la Salud, u otro laboratorio autorizado o reconocido serán responsables de dar apoyo analítico para los ensayos midiendo los niveles de Ácidos Grasos Libres y Componentes Polares, en los aceites y grasas comestibles reutilizadas a través de métodos de ensayo acreditados o reconocidos.

6. REFERENCIAS

Para la elaboración de este reglamento se consideraron los siguientes documentos:

- Reglamento Técnico DGNTI COPANIT 64-2002
- UNE-EN ISO 8420 (Aceites y grasas de origen animal y vegetal, Determinación de compuestos polares)
- Norma Técnica DGNTI COPANIT 25-2002
- Sampling and Analisis of comercial Fats and Oils – AOCS Official Methos Ca 5a-40
- Industrial Oils and Derivated – AOCS Official Method Te 1a-64
- AOAC Oficial Method 982.27 – Polar Components in Frying Fats- Chromatograpic Method.

PROYECTO