

MARCO NORMATIVO INDUSTRIA LACTEA		
No. DE LA NORMA	OBJETO	DESCRIPCION
Ley 9 de 1979	Por el cual se dictan medidas sanitarias	En el eslabón primario se encontraban para el 2012 un total de 20.432.140 cabezas de ganado, de las cuales 2.422.531 (12%), se destinaban de forma exclusiva a la producción de leche, y 7.867.534 (39%), tenían orientación al sistema doble propósito (leche y carne), los cuales generaron una producción lechera cercana a los 13 millones de litros diarios
Ley 914 de 2004	Por la cual se crea el Sistema Nacional de Identificación e Información de Ganado Bovino.	Saber identificar todo sobre el ganado bovino desde que nace hasta la composición de sus partes del cuerpo
Decreto 2437 de 1983	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9a de 1979	en cuanto a Producción, Procesamiento, Transporte y Comercialización de la leche
Decreto 2968 de 2009	Por el cual se modifica temporalmente el arancel para la leche establecido en	Establecer un arancel de 98% para la importación de leche y nata (crema),

	el Arancel de Aduanas	concentradas o con adición de azúcar u otro edulcorante, clasificada por la partida arancelaria 04.02.
3075 DE 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones	
Resolución 2997 de 2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los lacto sueros en polvo, como materia prima de alimentos para consumo humano y se dictan otras disposiciones.	Se establecen las condiciones básicas de higiene de los establecimientos de procesamiento de lactosueros en polvo, condiciones generales de los lactosueros en polvo, cómo debe ser el envase y rotulado y procedimientos administrativos
Norma Técnica Colombiana 1419	Establece los requisitos y ensayos que debe cumplir la leche líquida saborizada obtenida por cualquier de los medios de higienización que se incluyen en la presente norma	La leche líquida saborizada debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, aroma y color deben ser las propias del producto. No debe presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas

MARCO NORMATIVO INDUSTRIA CARNICA		
No. DE LA NORMA	OBJETO	DESCRIPCION
Decreto 2278 DE 1982	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V	Toda carne que sacrificada debe cumplir con los reglamentos de este

	de la Ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne	decreto, en lugar donde se sacrifiquen animales debe estar presente un veterinario autorizado la carne debe ser tratada con altos índices de higiene y debe ser transportada y conservada en cuartos fríos donde se conserve en su totalidad
Decreto 2162 DE 1983	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto a producción procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados	Las carnes que sean para la comercialización deben de cumplir estos reglamentos, ya sean embutidos, empacados y venta de la carne, no deben llevar químicos que alteren su composición, debe conservarse en buen estado al momento de consumirse debe ser tratada con niveles altos de higiene
Decreto 1036 DE 1991	Clasificación de los mataderos	Los mataderos se clasificaran de acuerdo a su actividad y debido a su grado de composición como la maquinaria que tiene y su grado de higiene
Decreto 2131 - Agosto 29/1997	Por el cual se dictan disposiciones sobre productos cárnicos procesados	La fecha límite de utilización, fecha de vencimiento o fecha límite de consumo recomendado para los productos cárnicos procesados será fijada por el fabricante, con base en la Norma Técnica Colombiana
DECRETO 60 DE 2002	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico	fundamentar en la aplicación de los siguientes principios: 1. Realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados durante toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo. 2. Determinar los puntos de control crítico (PCC). 3. Establecer los límites críticos a tener en cuenta, en cada

		<p>punto de control crítico identificado. 4. Establecer un sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados. 5. Establecer acciones correctivas con el fin de adoptarlas cuando el monitoreo o la vigilancia indiquen que un determinado PCC no está controlado. 6. Establecer un sistema efectivo de registro que documente el Plan Operativo Haccp. 7. Establecer un procedimiento de verificación y seguimiento, para asegurar que el Plan Haccp funciona correctamente</p>
Decreto 1500 de 2007:	Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control	<p>Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación</p>
Resolución 2905 DE 2007:	requisitos sanitarios	<p>Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina y bufalina destinados para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.</p>
	requisitos mínimos de	Esta norma tiene por objeto

<p>NORMA TÉCNICA NTCCOLOMBIANA 512-1</p>	<p>los rótulos o etiqueta</p>	<p>establecer los requisitos mínimos de los rótulos o etiquetas de los envases o empaques en que se expenden los productos alimenticios, incluidos los de hostelería, para consumo humano</p>
<p>NORMA TÉCNICA NTC COLOMBIANA 512-2</p>	<p>condiciones y requisitos</p>	<p>La presente norma tiene por objeto establecer las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado nutricional de los alimentos envasados que se comercialicen en el territorio nacional, en cuyos rótulos o etiquetas declaren información nutricional, propiedades nutricionales, propiedades de salud, estén adicionados de nutrientes o, cuando su descripción produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud.</p>