

## Apéndice J: Matriz Legal

Ley – Norma Legal	Concepto
Ministerio de Salud (Ley 09 de 1979 – Decreto 3075	<p>Ley 09 de 1979: Por la cual se dictan medidas sanitarias. Decreto 3075 de 1997: Por el cual se establecen las normas sanitarias para la elaboración, producción, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio de alimentos para consumo humano.</p> <p>Estas normas establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos, desde su producción hasta su venta al consumidor final. Entre las obligaciones de los productores y distribuidores de alimentos se encuentran: Mantener las instalaciones y equipos en condiciones higiénicas adecuadas. Asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos. Contar con personal capacitado en temas de seguridad alimentaria. Llevar registros de producción y distribución de alimentos. Etiquetar los alimentos con información clara y precisa sobre su contenido y fecha de vencimiento.</p>
Ministerio del Medio Ambiente (Ley 99 de 1993 Decreto 1753 de 1994	<p>Ley 99 de 1993: Esta ley establece las bases para la gestión ambiental en Colombia, definiendo los principios y deberes ambientales, así como las competencias de las autoridades en este ámbito.</p> <p>Decreto 1753 de 1994: Este decreto regula el manejo de residuos sólidos en Colombia, estableciendo las obligaciones y responsabilidades de los diferentes actores involucrados en su gestión, desde la generación hasta la disposición final.</p>
Resolución 610 de 2010	<p>Resolución 610 de 2010: Esta resolución establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las emisiones atmosféricas provenientes de fuentes fijas, con el fin de proteger la salud humana y el ambiente.</p>
Resolución 631 de 2015	<p>Resolución 631 de 2015: Esta resolución establece las condiciones y requisitos para la implementación de programas de gestión ambiental empresarial en Colombia, con el objetivo de promover la adopción de prácticas sostenibles y responsables por parte de las empresas.</p>
Autoridades Locales Propiedad Industrial: Constitución Política de Colombia	<p>Establece los principios y fundamentos de la organización política y jurídica del país, incluyendo la protección a la libre empresa y la propiedad privada.</p>

---

Código Comercio	de	Regula las actividades comerciales, incluyendo la creación y funcionamiento de empresas, contratos comerciales, obligaciones y derechos de los comerciantes, entre otros.
Cámara Comercio Socorro	de del	Tiene como función principal registrar y supervisar las empresas y negocios en el territorio. La Cámara de Comercio del Socorro también brinda servicios de asesoría, capacitación y promoción empresarial para el desarrollo del sector comercial en la región. Es importante que la empresa de producción y distribución de café con aroma en El Socorro, Santander, esté registrada en la Cámara de Comercio local y cumpla con todas las regulaciones y normativas establecidas por esta entidad y las autoridades locales correspondientes.
Norma Colombiana 5181	Técnica NTC (no es obligatoria por ley)	La NTC 5181 es una norma técnica colombiana que establece los requisitos de calidad y especificaciones para el café tostado, molido y empacado para su comercialización. Esta norma establece las características físicas, químicas y organolépticas que debe cumplir el café para ser considerado apto para su consumo.
		Entre los aspectos que se regulan en esta norma se encuentran la humedad, el tamaño de partícula, el aroma, el sabor, la acidez y la presencia de defectos en el grano de café. La NTC 5181 es una herramienta importante para garantizar la calidad y seguridad del café que se comercializa en el mercado colombiano y también puede ser utilizada como referencia para la exportación del producto.
Resolución de julio 22 de 2013	2674	La Resolución 2674 de julio 22 de 2013 es una norma emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, que establece las disposiciones y requisitos sanitarios para la elaboración, envase, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos en el territorio nacional. Esta resolución es de gran importancia para empresas de producción y distribución de alimentos, ya que establece las condiciones sanitarias que deben cumplir en cada una de las etapas del proceso productivo para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos que se ofrecen a los consumidores.
Decreto 4444 de 2015	de siempre y cuando la empresa decida importar insumos)	El Decreto 4444 de 2015 es un decreto emitido por el Gobierno Nacional de Colombia que establece los requisitos y procedimientos para la importación de productos agropecuarios y de pesca destinados al consumo humano. Este decreto busca garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud de los consumidores colombianos.

---

---

	<p>Entre otras cosas, el decreto establece los requisitos sanitarios y fitosanitarios que deben cumplir los productos importados, así como los procedimientos de inspección y vigilancia por parte de las autoridades competentes. También regula los registros, permisos y autorizaciones necesarios para la importación de productos agropecuarios y de pesca.</p>
NTC 3534	<p>La NTC 3534 es una norma técnica colombiana que establece los requisitos para el diseño, construcción, instalación, operación y mantenimiento de sistemas de extracción, ventilación y filtración de aire en establecimientos industriales y comerciales. Esta norma tiene como objetivo garantizar la seguridad y salud de los trabajadores y la comunidad en general, minimizando los riesgos asociados a la exposición a contaminantes en el aire, como polvos, humos y vapores. Además, busca proteger el medio ambiente al establecer medidas para la prevención y control de emisiones atmosféricas generadas por los procesos productivos.</p>
NTC 2441	<p>La NTC 2441 es una norma técnica colombiana que establece los requisitos para el manejo, almacenamiento y transporte de sustancias químicas peligrosas. La norma tiene como objetivo garantizar la seguridad de las personas, las propiedades y el medio ambiente en el manejo de estas sustancias. Entre los requisitos que se establecen en la NTC 2441 se encuentran el etiquetado de los recipientes, el almacenamiento en lugares adecuados y seguros, la capacitación de los trabajadores que manejan estas sustancias y la implementación de medidas de emergencia en caso de accidentes.</p>
NTC 2442	<p>La NTC 2442 es una norma técnica colombiana que establece los requisitos de calidad que deben cumplir los cafés tostados para garantizar su adecuada comercialización y consumo. La norma especifica los parámetros que deben cumplir el café en términos de su aroma, sabor, acidez, cuerpo, entre otros aspectos relacionados con su calidad. También establece los requisitos de empaque y etiquetado que deben cumplir los productos para asegurar la información adecuada al consumidor y la protección del producto durante su almacenamiento y transporte. La NTC 2442 se aplica a los cafés tostados que se comercializan en Colombia, tanto para el mercado nacional como para la exportación.</p>
NTC2558 (Norma aplica siempre y cuando la empresa decida exportar)	<p>La NTC 2558 es la norma técnica colombiana que establece los requisitos y las especificaciones de calidad que deben cumplir los granos de café verde destinados para la exportación. La norma establece los requisitos de tamaño, humedad, defectos, aroma, sabor,</p>

---

---

NTC 3880	<p>acidez, cuerpo, equilibrio y otros atributos de calidad que deben tener los granos de café verde. También establece los procedimientos de muestreo y análisis para determinar si los granos cumplen con los requisitos de la norma. Esta norma es importante para garantizar que los granos de café colombianos exportados cumplan con los estándares de calidad exigidos por los mercados internacionales.</p> <p>La NTC 3880 es una norma técnica colombiana que establece las especificaciones para la elaboración y el empaque de café tostado. Esta norma define los requisitos que deben cumplir los granos de café verde antes de ser tostados, los métodos de tostado, los parámetros de calidad que deben tener los granos de café tostado, los requisitos de empaque y etiquetado, entre otros aspectos relevantes en la producción de café tostado. La NTC 3880 se aplica tanto a la producción de café tostado en grano como a la producción de café molido. Esta norma es de gran importancia para garantizar la calidad del café tostado y para asegurar la protección de los derechos de los consumidores.</p>
NTC 4602-1	<p>La NTC 4602-1 es una norma técnica colombiana que establece los requisitos y métodos de prueba para el café tostado y molido. Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir el café tostado y molido, incluyendo aspectos como el aroma, sabor, color, tamaño de partícula, acidez y contenido de humedad. También establece los métodos de prueba para verificar el cumplimiento de estas características y asegurar la calidad del producto final. La NTC 4602-1 es importante para las empresas productoras y distribuidoras de café tostado y molido, ya que les permite garantizar la calidad del producto que ofrecen a sus clientes y cumplir con las regulaciones y estándares de calidad establecidos en el país.</p>
NTC 4602-2	<p>La NTC 4602-2 es una norma técnica colombiana que establece los requisitos que deben cumplir los envases de papel y cartón destinados a la fabricación y comercialización de productos alimenticios. Esta norma establece criterios para el diseño, fabricación, etiquetado y ensayo de estos envases, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que se almacenan en ellos. También establece requisitos para la identificación de los envases, la información que debe aparecer en las etiquetas y las pruebas que deben realizarse para garantizar su resistencia y estanqueidad. La NTC 4602-2 es una norma importante para la industria alimentaria, ya que garantiza la seguridad y la calidad de los productos que se comercializan en envases de papel y cartón.</p>

---

NTC 4084	La NTC 4084 es la norma técnica colombiana que establece los requisitos de calidad que deben cumplir los productos alimenticios procesados de café, incluyendo el café tostado, molido y soluble. Esta norma establece los requisitos de calidad para la materia prima, el proceso de producción, el producto terminado, el empaque y el etiquetado, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y la satisfacción del consumidor. Entre los aspectos que se evalúan se encuentran: la apariencia, aroma, sabor, acidez, amargor, cuerpo y uniformidad del producto. Además, la norma establece los métodos de prueba para verificar el cumplimiento de los requisitos de calidad establecidos.
NTC 2167	La Norma Técnica Colombiana NTC 2167 establece las especificaciones para la calidad de los granos de café verde, que son aquellos que no han sido tostados. Esta norma define los términos y definiciones relacionados con el café verde, así como las características físicas y sensoriales que deben cumplir para ser considerados de calidad y aptos para el consumo. También establece los métodos de análisis y los requisitos de envasado y etiquetado para el café verde.
NTC 512-1	La NTC 512-1 se refiere a la Norma Técnica Colombiana sobre "Café. Clasificación y especificaciones. Parte 1: Café pergamino" y establece los requisitos para la clasificación y especificaciones del café pergamino, que es el grano de café aún con su cubierta externa antes del proceso de descascarado. La norma incluye aspectos como el contenido de humedad, la clasificación por tamaño y defectos, entre otros. Esta norma es importante para garantizar la calidad y uniformidad del café pergamino que se utiliza en la producción de café tostado y otros productos derivados del café.

---

*Nota.* La matriz anterior muestra las normas en referencia a las definiciones del producto, disposiciones sanitarias, especificaciones, muestreo, métodos de prueba, conservación, empaque y almacenamiento. Fuente elaboración propia basado en información de (Serrano Cano & Cardozo Quimbayo, 2019).