

MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION NÚMERO 0148

(Enero 24 de 2007)

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.

El Ministro de la Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en las Leyes 9ª de 1979, 170 de 1994 y el artículo 2º del Decreto 205 de 2003, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, dispone: “(...) 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 aprovechamiento a consumidores y usuarios (...)”;

Que de acuerdo con lo señalado en los artículos 9º, 11, 13, 23 y 24 del Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables por las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes o servicios que ofrezcan y correspondan a las previstas en la norma o reglamento;

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el “Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio”, el cual contiene, entre otros, el “Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio”, que reconoce la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de los cuales se encuentran, los reglamentos técnicos;

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los reglamentos técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los

imperativos de la seguridad nacional, la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal o del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores;

Que con base en lo establecido por el Decreto 2522 de 2000, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Resolución 03742 de 2001, señalando los criterios y condiciones que deben cumplirse para la expedición de reglamentos técnicos, ya que según el artículo 7° del Decreto 2269 de 1993, los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico, deben cumplir con estos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen;

Que según lo establecido en las normas sanitarias de alimentos, en especial el Decreto 3075 de 1997, los productos de la pesca y sus derivados se encuentran dentro de los alimentos considerados de mayor riesgo en salud pública;

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que se deben cumplir en el proceso de producción y comercialización del atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para consumo humano, como una medida necesaria para garantizar la calidad de este producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma;

Que el proyecto de reglamento técnico que se establece con la presente resolución, fue notificado a la Organización Mundial del Comercio mediante los documentos identificados con las firmas G/SPS/N/COL/97 y TBT/N/COL/64 el 23 de mayo de 2003;

Que el artículo 47 del Decreto 205 de 2003 establece que todas las referencias legales vigentes a los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud, deben entenderse referidas al Ministerio de la Protección Social;

En virtud de lo anterior este Despacho,

RESUELVE:

CAPITULO I

Objeto y campo de aplicación

Artículo 1°. *Objeto.* La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten destinado para el consumo

humano, a fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Artículo 2°. *Campo de aplicación.* Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución se aplican al atún en conserva y a las preparaciones de atún con destino al consumo humano que se fabriquen, procesen, envasen, expendan, importen, exporten y comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias son las números 1604.14.00.00. / 1604.20.00.00 y las demás que correspondan de acuerdo a la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al Arancel de Aduanas.

CAPITULO II

Contenido técnico

Artículo 3°. *Especies.* Para efectos del presente reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, se consideran las siguientes especies:

Tabla 1. Especies

Especies
Euthynnu affinis
Euthynnus alletteratus
Euthynnus lineatus
Katsuwonus pelamis (Euthynnus pelamis)
Sarda chiliensis
Sarda orientalis
Sarda sarda
Thunnus alalunga
Thunnus albacares
Thunnus atlanticus
Thunnus obsesus
Thunnus maccoyii
Thunnus thynnus
Thunnus tonggol

Artículo 4°. *Definiciones.* Para efectos de la aplicación del reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, se adoptan las siguientes definiciones:

4.1 Atún en conserva al natural: Producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la Tabla 1 del artículo 3° de la presente resolución, envasado en agua y/o aceite vegetal, con la adición o no de sal, libre de aditivos y de cualquier tipo de ingrediente o

sustancia que genere ganancia en el peso drenado; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

4.2 Atún en conserva con aditivos e ingredientes, con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes: Producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la Tabla 1, envasado en agua o aceite vegetal o con agua y aceite, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, aditivos e ingredientes permitidos por el Ministerio de la Protección Social específico para este tipo de producto de acuerdo a lo establecido con la Tabla 3 del literal a), del numeral 7.2 del artículo 7° de la presente resolución; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

4.3 Preparaciones de atún en conserva: Producto constituido por la mezcla de la carne de cualquiera de las especies que se encuentran en la Tabla 1 del artículo 3° de la presente resolución, con sólidos y líquidos comestibles, tales como vegetales, tubérculos, cereales, salsas, especias, entre otros envasados con diversos líquidos comestibles, en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

Artículo 5°. Clasificación del atún en conserva. La presentación del producto determinará su calidad. La misma, estará dada por la cantidad e integridad de los lomos que se coloquen en el envase, por la cantidad de atún en trozos o desmenuzado y por la proporción de aceite en el líquido de cobertura que contenga el producto final. De acuerdo con lo anterior, los atunes en conserva y preparaciones de atún se clasifican en:

5.1 Atún en conserva al natural o atún en conserva con aditivos e ingredientes o con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes:

a) **Lomo de atún calidad extra:** Presentación que se caracteriza porque en su empaque los lomos se encuentran perfectamente definidos, con una cantidad máxima de 5% de atún en trozos, rallado o desmenuzado, provenientes del proceso de fabricación del producto;

b) **Lomos de atún:** Presentación que admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%;

c) **Trozos de atún:** Presentación que consiste en una mezcla de trozos de atún, de dimensiones no menores de 1,2 cm en cualquier dirección, en la cual, todavía se retiene parte de la estructura muscular de la carne, con un porcentaje máximo de rallado o desmenuzado del 30%;

d) **Atún rallado:** Presentación que se caracteriza porque el atún se encuentra desmenuzado, de tal manera que su tamaño es uniforme y se disgrega fácilmente sin formar una pasta.

5.2 Preparaciones de atún en conserva: Para las preparaciones de atún se permitirá otra forma de presentación, siempre y cuando, sean

distintas a las descritas en el numeral 5.1 del presente artículo, que cumpla con los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se establece con la presente resolución y estén debidamente descritos en el rótulo, de manera que no se induzca a error o a engaño al consumidor.

Artículo 6°. *Líquido de cobertura:* Para efectos del reglamento técnico que se establece con la presente resolución, se consideran líquidos de cobertura los relacionados en la Tabla 2 que se señala a continuación:

Tabla 2. Composición del líquido de cobertura

Composición del líquido de cobertura	Clasificación del atún			
	Extra	Lomos	Trozos	Rallado
Aceite con líquido de cobertura, % min. En volumen (atún en conserva, envasado en aceite)	80	60	60	60
Agua con o sin aderezos como líquido de cobertura, % min. En volumen (atún en conserva, envasado en agua)	100	100	100	100

Artículo 7°. *Requisitos generales.* Todos los ingredientes utilizados tanto en la elaboración del atún en conserva como en las preparaciones de atún, deben cumplir los siguientes requisitos generales:

7.1. Atún

- a) La carne de atún debe ser fresca o congelada, proveniente de cualquiera de las especies mencionadas en la Tabla 1 del artículo 3° de la presente resolución;
- b) No debe presentar olores ni coloraciones objetables, así como ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición;
- c) Las piezas de atún utilizadas para la elaboración de las conservas y preparaciones deben estar descabezadas, sin vísceras, cola, branquias, estar libres de piel, espinas, carne negra, coágulos de sangre y tejidos de panal.

7.2. Otros ingredientes. Todos los ingredientes deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 o la norma que la sustituya o modifique.

- a) En el atún en conserva con aditivos e ingredientes, con aditivos y sin ingredientes, o sin aditivos con ingredientes se permitirán los siguientes aditivos alimentarios o ingredientes adicionados al líquido de cobertura al atún o a ambos:

Tabla 3. Aditivos e ingredientes

Aditivo – Ingrediente	Dosis máxima con relación al peso neto
Difosfato disódico (sin pirofosfato ácido sódico)	10 mg/kg
Proteínas hidrolizadas	10 g/kg
Caldos o extractos vegetales	10 g/kg

b) En preparaciones de atún en conserva se permiten los aditivos alimentarios que contempla el Codex Alimentarius en su norma CODEX STAN 70-1981. REV. 1-1995, la reglamentación del Servicio de Salud Pública de E.U, FDA Code of Federal Regulations TITLE 21, SEC. 161.190 (a) (5) y la reglamentación de la Unión Europea, Reglamento (CEE) número 1536/92 del Consejo de 9 de junio de 1992 por el que se aprueban normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito, y las actualizaciones respectivas a estas normas.

Artículo 8º. Requisitos específicos:

a) El atún en conserva y las preparaciones de atún en conserva en cualquiera de sus clasificaciones, deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

Tabla 4. Requisitos fisicoquímicos

Requisito	Límite máximo
Histamina, mg/kg	50.0
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0

b) El atún en conserva y las preparaciones de atún en conserva en cualquiera de sus clasificaciones, no debe contener metales contaminantes en cantidades mayores a las indicadas en la Tabla 5 que se señala a continuación:

Tabla 5. Límites máximos de metales contaminantes en el atún en conserva y en las preparaciones de atún en conserva

Requisito	Límite máximo
Arsénico, expresado como As en mg/kg	0.7
Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0.1
Mercurio, expresado como Hg en mg/kg	1.0
Plomo, expresado como Pb en mg/kg	0.4

c) El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones;

d) El peso escurrido para atún en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones;

e) Referente a las preparaciones de atún, el peso escurrido se medirá solo con el atún utilizado para la mezcla, el cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones.

Artículo 9º. Requisitos microbiológicos: En el producto la prueba microbiológica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.

Parágrafo. La técnica analítica para determinar la esterilidad comercial del producto se encuentra descrita en el Manual de Procedimientos y Técnicas Analíticas Microbiológicas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 10. Rotulado. El atún en conserva al natural o atún en conserva con aditivos e ingredientes o con aditivos o sin aditivos con ingredientes deberá cumplir con los requisitos para rotulado general de alimentos para consumo humano establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o en la normatividad que la modifique, adicione o sustituya y debe aparecer en el rótulo en forma legible y clara la palabra “atún”, estipulando el nombre del líquido de cobertura y la clasificación, de la siguiente manera:

10.1 Además de los requisitos anteriores se aplicarán las siguientes disposiciones específicas para el atún en conserva al natural o atún en conserva con aditivos e ingredientes, con aditivos y sin ingredientes, o sin aditivos con ingredientes:

a) Para la clasificación lomos de atún calidad extra, las palabras “Calidad Extra” o “Premium”;

b) Para la clasificación lomos de atún, las palabras “Lomos o Lomitos”;

c) Para la clasificación trozos de atún, las palabras “Trozos o Trocitos”;

d) Para el caso de la clasificación rallado, la palabra “Rallado”;

e) Tanto el contenido neto como el peso escurrido deberán ser declarados en el rótulo del envase;

f) En ningún caso de productos sustitutos o similares podrá rotularse el producto como “Tipo atún” o utilizarse en forma alguna la palabra atún;

g) En el caso de atún en conserva al natural deberá colocarse las palabras “al natural”.

h) En el caso de atún en conserva con aditivos e ingredientes, con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberán colocarse las palabras “con aditivos, con ingredientes”, detallando el nombre común específico del o los aditivos e ingredientes utilizados.

10.2 Además de los requisitos señalados en el primer inciso del presente artículo, las preparaciones de atún en conserva, podrán usar

cualquier nombre alusivo al contenido, como es el caso de “preparaciones de verduras con atún”, “ensalada con atún”, pero en ningún caso, se podrá utilizar la palabra “atún” como un producto sustituto.

Artículo 11. *Envase.* El envase del atún en conserva o las preparaciones de atún en conserva deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

Artículo 12. *Requisitos sanitarios para la exportación de atún en conserva y preparaciones de atún en conserva.* El atún en conserva y las preparaciones de atún en conserva que se destinen a la exportación deben cumplir además de lo establecido en el reglamento técnico que se adopta mediante la presente resolución, con lo dispuesto en la Resolución 730 de 1998 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

CAPITULO III

Inspección, vigilancia, control, medidas de seguridad y sanciones

Artículo 13. *Vigilancia y control.* Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las direcciones territoriales de salud, en el ámbito de sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control conforme a lo dispuesto en los literales b) y c) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, para lo cual podrán aplicar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9ª de 1979 y se regirán por el procedimiento establecido en el Decreto 3075 de 1997 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Parágrafo. Si en los Manuales de Técnicas Analíticas y Procedimientos adoptados por el Ministerio de la Protección Social, no se describe técnica o método alguno para la determinación de los requisitos previstos en este reglamento, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, válidas para alimentos.

Artículo 14. *Evaluación de la conformidad.* Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 9ª de 1979 y 1122 de 2007, y el Decreto 3075 de 1997 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Artículo 15. Revisión y actualización. Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del Reglamento Técnico, que se establece con la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social lo revisará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

Artículo 16. Régimen sancionatorio. El régimen de sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 9ª de 1979 en concordancia con el Decreto 3075 de 1997 y en las disposiciones que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

CAPITULO IV

Procedimientos administrativos

Artículo 17. Notificación. El reglamento técnico que se establece con la presente resolución será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

Artículo 18. Vigencia. De conformidad con el numeral 5° del artículo 9° de la Decisión 562 de 2003, el reglamento técnico que se expide mediante la presente resolución empezará a regir dentro de los seis (6) meses siguientes contados a partir de la fecha de su publicación en el **Diario Oficial**, para que los productores y comercializadores del atún para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas en la presente resolución, y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 24 de enero de 2007.

El Ministro de la Protección Social,

Diego Palacio Betancourt.
(C. F.)