

MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION 000337 DEL 7 DE FEBRERO DE 2006

por la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir las sardinas en conserva 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 09 de 1979, 170 de 1994 y el artículo 2° 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 aprovisionamiento a consumidores y usuarios. [...]”;

Que de acuerdo a lo señalado en los artículos 9°, 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 y servicios que ofrezcan correspondan a las previstas en la norma o reglamento;

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia adhirió al Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio;

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, dentro de los alimentos considerados de mayor riesgo en salud pública, se encuentran los productos de la pesca y sus derivados;< o:p>

Que consecuentemente con lo anterior y con el fin de proteger la salud humana, es necesario definir los requisitos sanitarios que deben cumplir las sardinas en conserva para ser consumidas en el territorio nacional;

Que en mérito de lo expuesto,

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 deben cumplir las sardinas en conserva que se fabriquen o importen, destinadas para el consumo humano, con el 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 a las sardinas en conserva con destino al consumo humano que se fabriquen, procesen, envasen, expendan, importen, exporten y comercialicen en el territorio nacional, cuya partida arancelaria es la número 1604.13.00.00 y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al Arancel de Aduanas.

CAPITULO II

Contenido técnico

Artículo 3°. Definición. Para efectos del reglamento técnico que se establece a través de la presente Resolución, se adopta la siguiente definición:

Sardinas en conserva: Producto preparado con las especies que se enumeran en el artículo 4° de la presente resolución y envasado en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible,

salsa de tomate u otros medios adecuados, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto.

Artículo 4°. Especies. Para efectos del reglamento técnico que se expide a través de la presente Resolución, se consideran las especies de sardinas que se indican en la tabla 1:

Tabla 1. Especies

Especies
Clupea harengus
Clupea bentinky
Engraulis anchoita
Engraulis mordaz
Engraulis ringens
Ethmidium maculatum
Etrumeus teres
Hyperlophus vittatus
Nematalosa vlaminghi
Opisthonema oglinum
Sardinella aurita
Sardinella pilchardus
Sardinella brasiliensis
Sardinella maderensis
Sardinella longiceps
Sardinella gibosa
Sardinops melanostictus
Sardinops neopilchardus

Especies
Sardinops ocellatus
Sardinops sagax
Sardinops caeruleus
Sprattus sprattus

Artículo 5°. *Clasificación de las Sardinias en Conserva.* Las sardinias en conserva se clasifican de acuerdo con su presentación como se indica a continuación:

- a) *Sardinias*: Producto de base; con eliminación conveniente de la cabeza, de las branquias, de la aleta caudal y de las vísceras. La cabeza se cortará perpendicularmente a la columna vertebral, cerca de las branquias;
- b) *Sardinias sin espinas*: Con relación al producto base contemplado en el literal a) del presente artículo, eliminación suplementaria de la columna vertebral;
- c) *Sardinias sin piel y sin espinas*: Con relación al producto base contemplado en el literal a) del presente artículo, eliminación suplementaria de la columna vertebral y de la piel;
- d) *Filetes de sardina*: Masas musculares cortadas paralelamente a la columna vertebral, en toda la longitud del pescado, o en una parte del mismo, previa eliminación de la columna vertebral, de las aletas y del borde de la pared abdominal. Los filetes podrán presentarse con o sin piel;
- e) *Trozos de sardinias*: Porciones de pescado contiguas a la cabeza, con una longitud mínima de 3 cm, obtenidas a partir del producto base contempladas en el literal a) del presente artículo, mediante cortes perpendiculares a la columna vertebral;
- f) *Cualquier otra forma de presentación*: Siempre y cuando se diferencie claramente de las presentaciones definidas en los literales a) al e) del presente artículo.

Artículo 6°. *Requisitos Generales.* Las especies de sardinias utilizadas en la elaboración del producto deben cumplir con las siguientes condiciones de calidad:

- a) Ser sanas, limpias, frescas, o sometidas a procesos de conservación como congelación o ahumado, siempre y cuando se garantice su inocuidad;

- b) Tener carne firme y consistencia elástica, presentar la textura propia de la especie correspondiente;
- c) Estar exentas de cola, cabeza, branquias o agallas, escamas y vísceras (salvo las huevas, lechas o riñón), con o sin espinas y con o sin piel;
- d) No deben presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición;
- e) Ser fácilmente separables unas de otras;
- f) Estar exentas de tejidos amarillentos, aunque podrán tener leves manchas;
- g) La carne debe ser de color claro o rosado y no podrá presentar un enrojecimiento perivertebral, aunque podrán tener leves manchas;
- h) Los medios de cobertura, las salsas y aderezos adicionados o no de especias o condimentos naturales utilizados en la preparación de las sardinas en conserva deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente para este tipo de productos;
- i) Las sardinas de cada envase deben ser de tamaño uniforme y no deben estar fragmentadas; se admite la presencia de una sardina más pequeña con el objeto de completar el peso mínimo requerido;
- j) Cuando se envasan en latas planas, las sardinas deben colocarse en una o más capas dispuestas en forma tal que la parte anterior y posterior queden colocadas alternativamente, adyacentes a un extremo de la lata o paralelas al lado más largo o empleando el sistema de envase cruzado, esto es, paralelos al lado más corto de la lata;
- k) No se permite el uso de conservantes en materias primas y producto terminado.

Artículo 7º. Aditivos. Para efectos del presente reglamento técnico que se expide mediante la presente Resolución, se consideran aditivos los indicados en la Tabla 2:

Tabla 2. Aditivos para las sardinas en conserva

Aditivos	Dosis máxima en el producto final
Espesantes o agentes gelificantes (en el medio de envasado exclusivamente)	

400 Acido algínico BPF	BP F	
401 Alginato de sodio		
402 Alginato de potasio		
404 Alginato de calcio		
406 Agar		
407 Carragaenina y sus sales de Na,		
K, NH4 (incluido el furcelaran)		
407 a Alga euchema elaborada		
410 Goma de algarrobo		
412 Goma guar		
413 Goma de tragacanto		
415 Goma xantán		
440 Pectinas (amidadas y noamidadas)	BPF	
466 Carboximetilcelulosa sódica		
Almidones modificados (químicamente)		
1401 Almidones tratados con ácido		BPF
1402 Almidones tratados con álcalis		
1404 Almidón oxidado		
1410 Fosfato de monoalmidón		
1412 Fosfato de dialmidón, esterificado		
con trimetafosfato de sodio;		
esterificado con xicloruro de fósforo		
1413 Fosfato de dialmidón fosfatado		

1414 Fosfato de dialmidón acetilado	
1420 Acetato de almidón esterificado	
con anhídrido acético	
1421 Acetato de almidón esterificado	
con acetato de vinilo	
1422 Adipato de dialmidón acetilado	
1440 Almidón hidroxipropilado	
1442 Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
Reguladores del Ph	
260 Acido acético glacial BPF	BPF
270 Acido láctico (L-, D- y DL-)	
330 Acido cítrico	
Aromatizantes naturales	
Aceites con especias	
Extractos de especias	
Aromas de ahumado (preparados naturales con sabor de ahumado y extractos de los mismos)	BPF

Artículo 8°. *Líquidos de cobertura.* Para efectos del reglamento técnico que se establece mediante la presente Resolución, se consideran los siguientes líquidos de cobertura:

- a) Aceite de oliva;
- b) Otros aceites vegetales refinados, incluidos el aceite de orujo de oliva, utilizados solos en mezclas;
- c) Salsa de tomate;

d) Jugo natural (líquido exudado durante la cocción del pescado), solución salina o agua;

e) Escabeche con o sin vino;

f) Cualquier otro medio de cobertura siempre y cuando se diferencie de los demás medios de cobertura definidos en los literales a) al e) del presente artículo. Estos medios de cobertura podrán mezclarse entre sí, con la excepción del aceite de oliva que no podrá mezclarse con otros aceites.

Artículo 9°. Porcentaje del Líquido de Cobertura. Para efectos de la determinación del porcentaje de contenido del líquido de cobertura, se entenderá como aquella relación existente entre el peso de las sardinas contenidas en el recipiente, previa esterilización y el peso neto, expresado en gramos así:

a) Para las presentaciones contempladas en los literales a) al e) del artículo 5° del reglamento técnico que se establece con la presente Resolución, el contenido de líquido de cobertura expresado en gramos será:

1. 70% para los medios de cobertura contemplados en los literales a), b), d), y e) del artículo 8° de la presente Resolución.

2. 65% para el medio de cobertura contemplado en el literal c) del artículo 8° de la presente Resolución.

3. 50% para los medios de cobertura contemplados en el literal f) del artículo 8° de la presente Resolución;

b) Para las presentaciones contempladas en el literal f) del artículo 5° de la presente resolución, dicha relación deberá ser, como mínimo, igual al 35%;

c) Para otras presentaciones distintas de las descritas en el literal a) del presente artículo, la denominación de venta deberá indicar la particularidad de la presentación.

Parágrafo. No obstante lo dispuesto en el literal b) del presente artículo, las presentaciones a base de carne de sardinas que impliquen la desaparición de su estructura muscular, podrán contener carne de otras especies de sardinas que hayan sido objeto del mismo tratamiento, siempre y cuando la proporción de una de las especies de sardinas sea al menos igual al 25%.

Artículo 10. Requisitos Específicos. Las sardinas en conserva deberán cumplir con los siguientes requisitos específicos:

a) En el producto sardina en conserva, la prueba microbiológica para determinar esterilidad comercial debe ser satisfactoria;

b) Las sardinas en conserva deberán cumplir los requisitos fisicoquímicos indicados en la Tabla 3.

Tabla 3. Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva

Requisito	Límites
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100 g, base húmeda, máx.	50
Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, máx.	3
Gas sulfhídrico como H ₂ S.	Negativo
Histamina mg/Kg	50

c) Las sardinas en conserva deberán cumplir con los límites máximos de contaminantes indicados en la Tabla 4.

Tabla 4. Límites máximos de metales pesados

Requisito	Límite(mg/kg)
Estaño como Sn	200
Plomo como Pb	0.4
Mercurio como Hg	0.5
Cadmio como Cd	0,1

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

Artículo 12. Rotulado. Además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rótulo de las sardinas en conserva debe incluir la siguiente información:

a) "Sardinas" (reservado exclusivamente para *Sardina pilchardus* (Walbaum)); o

- b) “Sardinas X” de un país o una zona geográfica, con indicación de la especie o el nombre común de la misma, de conformidad con la legislación y la costumbre del país en que se venda el producto, expresado de una manera que no induzca a engaño al consumidor;
- c) El nombre del medio de envasado formará parte del nombre del alimento;
- d) Si el pescado ha sido ahumado o aromatizado con sabor de ahumado, dicha condición se indicará seguida del nombre;
- e) Solo podrá comercializarse una especie bajo cada denominación comercial.

Artículo 13. *Requisitos Sanitarios para la exportación de Sardinas en Conserva.* Las sardinas 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 14. *Vigilancia y control.* Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, en coordinación con las Direcciones Territoriales de Salud, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control conforme a lo dispuesto en la Ley 715 de 2001, 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, según el procedimiento establecido en el Decreto 3075 de 1997 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Artículo 15. *Certificado y Evaluación de la Conformidad.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -Invima- o los organismos de certificación acreditados o reconocidos, deberán realizar la evaluación de conformidad y expedir el correspondiente certificado, cuando sea del caso, de conformidad con lo previsto en la Decisión 506 de la Comunidad Andina.

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, que se expide a través de la presente Resolución, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, validadas para alimentos.

Artículo 16. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del presente Reglamento Técnico, el Ministerio de la Protección Social lo revisará en un término no

mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de entrada en vigencia, o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

Artículo 17. 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 lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

CAPITULO IV Procedimientos administrativos

Artículo 18. Notificación. El presente reglamento técnico será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

Artículo 19. Vigencia. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9º de la Decisión 562 de 2003 de la Comunidad Andina, 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 publicación en el **Diario Oficial**, para que los productores, importadores y comercializadores de las sardinas en conserva y los demás sectores afectados, puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D.C., a **7 de Febrero de 2006**

El Ministro de la Protección Social,

DIEGO PALACIO BETANCOURT.
(C. F.)