

RESOLUCION 122 DE 2012
(enero 26)
D.O. 48.329, enero 31 de 2012

por la cual se modifica parcialmente la [Resolución número 776 de 2008](#)

La Ministra de Salud y Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en el artículo 301 de la [Ley 9ª de 1979](#) y el numeral 30 del artículo 2º del [Decreto Ley 4107 de 2011](#) y,

CONSIDERANDO:

Que mediante la [Resolución número 776 de 2008](#) el entonces Ministerio de la Protección Social, estableció el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano.

Que por solicitud del Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos Invima, formulada a este Ministerio mediante oficio radicado con el número 11120863 del 19-12-11, se hace necesario modificar la precitada resolución, en el sentido de incluir los productos de la pesca pasteurizados en los artículos 1º, 2º, 5º, 6º, 7º, 8º, 9º y 10 de la [Resolución número 776 de 2008](#) y los crustáceos en la Tabla 7, Requisitos microbiológicos contenida en el artículo 7º; adicionar productos, modificar el parámetro de bases volátiles totales de pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos de la Tabla 1 del artículo 6º, modificar los límites máximos de metales pesados y agregar estaño en la Tabla 3 del artículo 6º; modificar la Tabla 4 del artículo 6º y agregar la Tabla 6A al artículo 6º para armonizar la reglamentación nacional con la internacional y de esta forma, garantizar la calidad de estos productos con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución, fue notificado a la Organización Mundial del Comercio OMC, mediante los documentos identificados con las firmas G/SPS/N/COL/136/Add.2 y G/TBT/N/COL/91/Add.2 del 8 de octubre del 2009 y del 21 de enero de 2010, así como la modificación del mismo hecha mediante los documentos identificados con las firmas G/SPS/N/COL/136/Add.3 y G/TBT/N/COL/91/ Add.3 del 21 de junio de 2011.

En mérito de lo expuesto, este despacho

RESUELVE:

Artículo 1º. Modificar el artículo 1º de la [Resolución número 776 de 2008](#), el cual quedará así:

“Artículo 1º. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y de algunos contaminantes químicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva, destinados para consumo humano que se fabriquen, procesen, preparen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten, almacenen, distribuyan y comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño al consumidor.”

Artículo 2º. Modificar el artículo 2º de la [Resolución número 776 de 2008](#), el cual quedará así:

“Artículo 2º. Campo de Aplicación. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución se aplican a:

1. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano que se fabriquen, procesen, preparen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten, almacenen, distribuyan y comercialicen en el territorio nacional.

2. Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre el procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación, comercialización y expendio de productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano en el territorio nacional.”

Artículo 3º. Modificar el artículo 5º de la [Resolución número 776 de 2008](#), el cual quedará así:

“Artículo 5º. Requisitos Generales. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva, deben cumplir con las características o condiciones establecidas en los artículos 32 al 36 del [Decreto número 561 de 1984](#) o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.”

Artículo 4º. Modificar el 1er inciso, las Tablas 1, 3 y 4 y adicionar la Tabla 6A al artículo 6º de la [Resolución número 776 de 2008](#), el cual quedará así:

“Artículo 6º. Requisitos Fisicoquímicos. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano deben cumplir con los requisitos fisicoquímicos que se señalan a continuación:

Tabla 1. Requisitos Fisicoquímicos

Requisito	Productos	Limites Máximos
Histamina, mg/kg (1)	<i>Atún, bonito y pescados de las familias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Ccnyfenidae, Pomatonidae y Scombresosidae</i>	Se tomarán nueve (9) muestras de cada lote: <ul style="list-style-type: none"> • Su valor medio debe ser inferior a 100 mg/kg; • En dos (2) de las muestras podrán tener un valor superior a 100 mg/kg e inferior a 200 mg/kg; • Ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 mg/kg.
Bases Volátiles Totales (mg/100g) (1)	Pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos	70 mg/100g

(1) En las partes comestibles.

Tabla 3. Límites Máximos de Metales Pesados

Requisito	Alimento	Límite Máximo (mg/kg peso fresco)
Plomo Pb	1. Carne de pescado (2)(3)	0.3
	2. Crustáceos: carne de los apéndices y del abdomen (4) En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), la carne de los apéndices.	0.5
	3. Moluscos bivalvos	1.5
	4. Cefalópodos (sin vísceras)	1.0
Cadmio Cd.	5. Carne de pescado (2) (3), excluidas las especies enumeradas en los numerales 6, 7 y 8 de la presente tabla.	0.05
	6. Carne de los siguientes pescados (2)(3). <i>bonito (Sarda sarda) mojarra (Diplodus vulgaris) anguila (Anguilla anguilla) lisa (Chelon labrosus) jurel (Trachurus species) emperador (Luvarus imperialis)</i>	0.1

	<p><i>caballa (Scomber species) sardina (Sardina pilchardus) sardina (Sardinops species) atún (Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis) acedía o lenguadillo (Dicologlossa cuneata)</i></p>	
	7. Carne de los siguientes pescados (2) (3): melva (<i>Auxis species</i>)	0.2
Requisito	Alimento	Límite Máximo (mg/kg peso fresco)
	8. Carne de los siguientes pescados (2) (3): anchoa (<i>Engraulis species</i>) pez espada (<i>Xiphias gladius</i>)	0.3
	9. Crustáceos: carne de los apéndices y del abdomen (4). En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (<i>Brachyura y Anomura</i>), la carne de los apéndices.	0.5
	10. Moluscos bivalvos	1.0
	11. Cefalópodos (sin vísceras)	1.0
Mercurio Hg	12. Productos de la pesca y carne de pescado (2) (3), excluidas las especies del numeral 13 de la presente tabla. El contenido máximo para los crustáceos se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen (4). En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (<i>Brachyura y Anomura</i>), se aplica a la carne de los apéndices.	0.5
	13. Carne de los siguientes pescados (2) (3): Rape (<i>Lophius species</i>) Perro del norte (<i>Anarhichas lupus</i>) Bonito (<i>Sarda sarda</i>) Anguila (<i>Anguilla species</i>) Reloj (<i>Hoplostethus species</i>) Cabezudo (<i>Coryphaenoides rupestris</i>)	1.0

	<p>Fletán (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) Rosada del Cabo (<i>Genypterus capensis</i>) Marlin (<i>Makaira species</i>) Gallo (<i>Lepidorhombus species</i>) Salmonete (<i>Mulfus species</i>) Rosada chilena (<i>Genypterus blacodes</i>) Lucio (<i>Esox lucius</i>) Tasarte (<i>Orcynopsis unicolor</i>) Capellán (<i>Trisopterus minutus</i>) Pailona (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) Raya (<i>Rafa species</i>) Gallineta nórdica (<i>Sebastes madnus, S. mentella, S. viviparus</i>) Pez vela (<i>Istiophorus platypterus</i>) Pez cinto (<i>Lepidopus caudatus</i>), sable negro (<i>Aphanopus carbo</i>) Besugo o aligote (<i>Pagellus species</i>) Tiburón (<i>todas las especies</i>) Escolar (<i>Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens</i>) Esturión (<i>Acipenser species</i>) Pez espada (<i>Xiphias gladius</i>) Atún (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>)</p>	
Estaño (Sn) inorgánico	14. Para productos de la pesca enlatados.	200

(2) Peces vivos, pescado fresco o refrigerado, con exclusión de los filetes. Pescado congelado, con exclusión de los filetes. Filetes y demás carnes de pescado (incluso picada) frescos, refrigerados o congelados. Excluido el hígado de pescado.

(3) Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

(4) El cefalotórax de los crustáceos queda excluido de esta definición.

Tabla 4. Requisitos para Dioxinas y PCB

Alimento	Contenido Máximo	
	Suma de dioxinas (EQT)	Suma de dioxinas y PCB

	PCDD/ F-OMS) (5)	similares a las dioxinas EQT PCDD/ F-PCB OMS) (5)
1. Carne de pescado y productos de la pesca y productos derivados, excluidas las anguilas (3) (6) El contenido máximo para los crustáceos se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen (4), En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), se aplica a la carne de los apéndices.	4.0 pg/ peso fresco	8.0 pg/g peso fresco
2. Carne de anguila (<i>Anguilla anguilla</i>) y productos derivados.	4.0 pg/ peso fresco	12.0 pg/ peso fresco
3. Hígado de pescado y sus productos derivados, excluidos los aceites marinos (aceite de pescado, aceite de hígado de pescado y aceites procedentes de otros organismos marinos destinados a) consumo humano).	--	25.0 pg/ peso fresco (5) (7)

(5) concentraciones del límite superior: las concentraciones del límite superior se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres por debajo del límite de detección son iguales a este límite.

(6) Aplica a los siguientes productos: Peces vivos, pescado fresco o refrigerado, con exclusión de los filetes. Pescado congelado, con exclusión de los filetes, Filetes y demás carnes de pescado (incluso picada) frescos, refrigerados o congelados. Excluido el hígado de pescado. Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y aglomerados (pellets) de pescados aptos para el consumo humano. Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado, crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o en conserva.

(7) Para el hígado de pescado en conserva, el contenido máximo se aplica a la totalidad del contenido de la lata destinado al consumo.

Tabla 6A. Requisitos para Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos

Alimento	Contenido máximo pglkg peso fresco)	
	(Benzo(a)pireno)	Suma de Benzo (a pireno, benzo (a antraceno, benzo (b fluoranteno y criseno (8)
1. Carne de pescado ahumado y productos pesqueros ahumados (3) (9), excluidos los productos pesqueros enumerados en los numerales 2 y 3 de la presente tabla. El contenido máximo para los crustáceos ahumados se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen (4) En el caso de los cangrejos ahumados y crustáceos similares ahumados (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), se aplica a la carne de los apéndices.	5.0 hasta el 31 de agosto de 2014 2.0 a partir del 1° de septiembre de 2014	30.0 hasta el 31 de agosto de 2014 12.0 a partir del 1° de septiembre de 2014
2. Espadines ahumados y espadines ahumados en conserva (3) (10) (<i>sprattus sprattus</i>) moluscos bivalvos (frescos, refrigerados o congelados) (11)	5.0	30.0
3. Moluscos bivalvos (9) (ahumados).	6.0	35.0

(8) Las concentraciones del límite inferior se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores de las cuatro sustancias por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.

(9) Aplica a los siguientes productos: Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y aglomerados (pellets) de pescados aptos para el consumo humano. Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos sin pelar, cocidos con agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y aglomerados (pellets) de crustáceos aptos para el

consumo humano. Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o en conserva.

(10) En el caso de los productos en conserva, se analizará todo el contenido de la lata. En cuanto al contenido máximo de la totalidad del producto compuesto, se tomarán las proporciones relativas de los ingredientes en el producto y el explotador de la empresa alimentaria deberá comunicar y justificar los factores específicos de concentración o dilución para las operaciones de secado, dilución, transformación y/o mezcla en cuestión, o para los productos alimenticios desecados, diluidos, transformados y/o compuestos de que se trate, cuando la autoridad competente efectúe un control oficial.

Si el explotador de la empresa alimentaria no comunica el factor de concentración o dilución necesario, o si la autoridad competente considera que este factor es inadecuado teniendo en cuenta la justificación comunicada, la propia autoridad definirá dicho factor a partir de la información disponible y con el objetivo de la máxima protección de la salud humana.

(11) Aplica a los siguientes productos: Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y aglomerados (pellets) de pescados aptos para el consumo humano. Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o en conserva.

Artículo 5°. Modificar el artículo 7° de la [Resolución número 776 de 2008](#), el cual quedará así:

“Artículo 7°. Requisitos Microbiológicos. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano, deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos contenidos en la Tabla 7 que se señala a continuación:

Tabla 7

Requisitos Microbiológicos

PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS FRESCOS ULTRACONGELADOS Y CONGELADOS CRUDOS				
PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento E. Coli ufc/g	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	5	100	1000	2
Salmonella /25g	5	NEGATIVO	0	
Vibrio cholerae O1/25g	5	NEGATIVO	0	
PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y				

CRUSTÁCEOS PRECOCIDOS				
PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento E. Coli ufc/g	5	10	100	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	5	100	1000	2
Salmonella /25g	5	NEGATIVO	0	
Vibrio cholerae O1/25g	5	NEGATIVO	0	
PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS PASTEURIZADOS O COCIDOS				
PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento E. Coli ufc/g	5	MENOR 10		
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	5	100	1000	2
Salmonella /25g	5	NEGATIVO	0	
PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS EN CONSERVAS - ESTERILIDAD COMERCIAL				
PARÁMETROS	N			
Microorganismos aerobios y anaerobios	5		PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano.	

n: Número de muestras por examinar.

m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.

M: Índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de buena calidad.

c: Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

En los productos de la pesca en conserva, la prueba microbiológica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.

Artículo 6°. Modificar el artículo 8° de la [Resolución número 776 de 2008](#), el cual quedará así:

“Artículo 8°. Rotulado. El rotulado de los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano debe cumplir con los requisitos establecidos en la [Resolución número 5109 de 2005](#) o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.”

Artículo 7°. Modificar el artículo 9° de la [Resolución número 776 de 2008](#), el cual quedará así:

“Artículo 9°. *Envase.* Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 18 del [Decreto número 3075 de 1997](#) o el que lo modifique, adicione o sustituya.”

Artículo 8°. Modificar el artículo 10 de la [Resolución número 776 de 2008](#), el cual quedará así:

“Artículo 10. *Requisitos Sanitarios para la Exportación.* Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva que se destinen a la exportación, deben cumplir además de lo establecido en el reglamento técnico que se adopta mediante el presente acto administrativo, con lo dispuesto en la [Resolución 730 de 1998](#) expedida por el Ministerio de Salud, hoy Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.”

Artículo 9°. *Vigencia y derogatoria.* La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación, modifica los artículos 1°, 2°, 5°, 6°, 7°, 8°, 9° y 10 de la [Resolución número 776 de 2008](#) y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Notifíquese, comuníquese, publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D.C., a 26 de enero de 2012.

La Ministra de Salud y Protección Social,

Beatriz Londoño Soto.

(C.F.).