

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.

Que en consecuencia 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.

Que en mérito de lo expuesto,

RESUELVE :

CAPÍTULO 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, a fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir al 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 No. 1604.13.00.00 y las demás que correspondan de acuerdo a la clasificación. Éstas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al Arancel de Aduanas.

CAPÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

ARTÍCULO 3°.- DEFINICIONES. 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 del presente reglamento 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 garantice la esterilidad comercial del producto.

ARTÍCULO 4°.- ESPECIES. Para efectos del presente reglamento técnico, se consideran las especies de sardinas que se indican en la tabla 1:

Tabla 1. Especies

Especies

Clupea harengus

Engraulis anchoita

Engraulis mordax

Engraulis ringens

Ethmidium maculatum

Etrumeus teres

Hyperlophus vittatus

Nematalosa vlaminghi

Opisthonema oglinum

Sardina pilchaldas

Sardinella aurita

Sardinella brasiliensis

Sardinella maderensis

Sardinella longiceps

Sardinella gibbosa

Sardinops melanostictus

Sardinops neopilchardus

Sardinops ocellatus

Sardinops sagax

Sardinops caeruleus

Sprattus sprattus

ARTICULO 5º. - CLASIFICACIÓN DE LAS SARDINAS EN CONSERVA. Las sardinas en conserva se clasifican de acuerdo a su presentación como se indica a continuación:

Sardinas: Producto de base; con eliminación conveniente de la cabezada las branquias, de la aleta caudal y de las vísceras. La cabeza se cortará perpendicularmente a la columna vertebral, cerca de las

branquias.

Sardinias sin espinas: Con relación al producto base contemplado en el literal a) del presente artículo, eliminación suplementaria de la columna vertebral.

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.

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.

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.

Cualquier otra forma de presentación: Siempre y cuando se diferencie claramente de las presentaciones definidas en los literales a) a e) del presente artículo.

ARTICULO 6º. - REQUISITOS GENERALES. Las especies de sardinias utilizadas en la elaboración del producto deben cumplir con las siguientes condiciones de calidad:

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

Tener carne firme y consistencia elástica, presentar la textura propia de la especie correspondiente. 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.

No debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición.

Ser fácilmente separables unas de otras.

Estar exentas de tejidos amarillentos, aunque podrán tener leves manchas.

La carne debe ser de color claro o rosado y no podrá presentar un enrojecimiento perivertebral, aunque podrán tener leves manchas.

Los medios de cobertura, las salsas y aderezos adicionados o no de especias o condimentos naturales utilizados en la preparación de las sardinias en conserva deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente para este tipo de productos.

Las sardinias 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.

Cuando se envasan en latas planas, las sardinias 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.

No se permite el uso de conservantes en materias primas y producto terminado

ARTICULO 7º. - ADITIVOS. Para efectos del presente reglamento técnico se consideran los aditivos 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 Ácido algínico BPF
BPF

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)

407a Alga eucema elaborada

410 Goma de algarrobo

412 Goma guar

413 Goma de tragacanto

415 Goma xantán

440 Pectinas (amidadas y no amidadas)

466 Carboximetilcelulosa sódica Almidones modificados (químicamente)

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 xloruro 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 Ácido acético glacial BPF
BPF

270 Ácido láctico (L-, D- y DL-)

330 Ácido cítrico

Aromatizantes naturales

Aceites con especias
BPF

Extractos de especias

Aromas de ahumado (preparados naturales con sabor de ahumado y extractos de los mismos)

ARTICULO 8.- LÍQUIDO DE COBERTURA. Para efectos del reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, se consideran los siguientes líquidos de cobertura:

Aceite de oliva

Otros aceites vegetales refinados, incluidos el aceite de orujo de oliva, utilizados solos en mezclas

Salsa de tomate

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

Escabeche con o sin vino

Cualquier otro medio de cobertura siempre y cuando se diferencie de los demás medios de cobertura definidos en los literales a) a 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.

ARTICULO 9º. – CONTENIDO DEL LÍQUIDO DE COBERTURA. Para efectos de la determinación del porcentaje de contenido de líquido de cobertura, se entenderá como la relación existente entre el peso de las sardinas contenidas en el recipiente, previa esterilización, y el peso neto, expresado en gramos así

Para las presentaciones contempladas en los literales a) a e) del artículo 5 del presente reglamento técnico, el contenido de líquido de cobertura expresado en gramos será:

70% para los medios de cobertura contemplados en los literales a), b), d), y e) del artículo 8º del presente reglamento técnico.

65% para el medio de cobertura contemplado en el literal c) del artículo 8º del presente reglamento técnico.

50 % para los medios de cobertura contemplados en el literal f) del artículo 8º del presente reglamento

técnico.

Para las presentaciones contempladas en el literal f del artículo 5, dicha relación deberá ser, como mínimo, igual al 35 %.

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%.

ARTICULO 10°. REQUISITOS ESPECÍFICOS. Las sardinas en conserva deberán cumplir con los siguientes requisitos específicos:

En el producto sardina en conserva la prueba microbiológica para determinar esterilidad comercial debe ser satisfactoria.

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.

Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, máx.

Gas sulfhídrico como H₂S.

Histamina mg/Kg

50

3

Negativo

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

Plomo como Pb

Mercurio como Hg

Cadmio como Cd

200

0.4

1

0,1

ARTICULO 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.

ARTICULO 12°. - ROTULADO. Además de los requisitos establecidos en la Resolución 2652 de 2004 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de las sardinas en conserva deben incluir la siguiente información:

Para el rotulado de las conservas de sardinas se debe tener en cuenta la clasificación del artículo 5 del presente reglamento y el contenido del líquido de cobertura contemplados en el artículo 9 literal a) del presente reglamento. La designación del medio de cobertura utilizado deberá formar parte integral del rotulado.

El rotulado de las presentaciones diferentes a las contempladas en el literal a) del artículo 9 del presente reglamento técnico, deberán presentar la particularidad de la preparación.

Si la sardina ha sido ahumada o aromatizada con sabor de ahumado, dicha condición se indicará seguida del nombre.

ARTICULO 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.

CAPÍTULO 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 9° de 1979, para lo cual se regirán por el procedimiento establecido en el Decreto 3075 de 1997 o en las Normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO 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 PRIMERO: 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, 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 su entrada en vigencia, o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

ARTICULO 17°. - RÉGIMEN SANCIONATORIO. El régimen de sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 09 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. De conformidad con el artículo 16 de la Decisión Andina 562 notifíquese el contenido del reglamento técnico que se establece a través de la presente resolución a la Secretaria General de la Comunidad Andina dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a su expedición y comuníquese a la Organización Mundial del Comercio trámites que se efectuará a través del Ministerio de Comercio, Industria y Comercio.

ARTÍCULO 19.- VIGENCIA. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9º de la Decisión 562 del 26 de junio de 2003, Quirama Antioquia Colombia, el presente Reglamento Técnico, empezará a regir dentro de los seis meses siguientes contados a partir de la fecha de publicación de esta resolución en el Diario Oficial, para que los productores, importadores y comercializadores de los productos objeto de este Reglamento Técnico, y los demás sectores afectados, puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas por el Reglamento Técnico; y deroga las disposiciones que le sz11OkW3vvarias.

NOTIFÍQUESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a

DIEGO PALACIO BETANCOURT
Ministro de la Protección Social

SECTIONPAGES
RESOLUCIÓN NUMERO DE 2003 HOJA N°
Resolución por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las sardinas en conserva

mH
\$sH
\$
mH
\$sH
\$
{pepe\U, {pαI
mH
\$sH
\$
@^bÿmH
\$sH

MIDATx

rQ=Q}K?T<-

"wæes«%Y-U;r^>

Ø

"

e□ÎSô¥3nñýÍ/49Ûhsr

Q.SÆDQ«

6—~4\$)s~w

D!

3^qA

~bü~Rû,â72w,ÅUyÎ?ŠK ½^aqvjh

IYêâVWq°AhJèq=

4QÁ {çJWFQE

C%çvÍ

EAj`i;3-P

N`é}·xãš8@ oúd?»5IwûCö@m<.,RE&' 3

R2Hé\%]

JJ,,

@«wæ;ÎÿTG7Ã±Cy9=n

7c

Normal

Normal

Título 1

Título 1

Título 2

Título 2

Título 3

Título 3

Título 4

Título 4

Título 5

Título 5

Título 6

Título 6

Título 7

Título 7

Título 8

Título 8

Título 9

Título 9

Fuente de párrafo predeter.

Fuente de párrafo predeter.

Artículo

Artículo

Capítulo

Capítulo

Preambulo

Preambulo
Decreta
Decreta
Parágrafo
Parágrafo
Publicación
Publicación
Considerando
Considerando
Disposición
Disposición
Organismo
Organismo
NúmeroDocumento
NúmeroDocumento
ParágrafoNumerado
ParágrafoNumerado
TextoCapítulo
TextoCapítulo
TextoPreambulo
TextoPreambulo
TítuloSección
TítuloSección
ParágrafoTransitorio
ParágrafoTransitorio
EpígrafeDocumento
EpígrafeDocumento
§EncabezadoDocumento
EncabezadoEpígrafe
EncabezadoEpígrafe
FechaExpedición
FechaExpedición
FirmaFuncionario
FirmaFuncionario
FechaDocumento
FechaDocumento
TextoTítulo
TextoTítulo
TextoLibro
TextoLibro
TítuloPreliminar
TítuloPreliminar
CapítuloPreliminar
CapítuloPreliminar
EntidadOficial
EntidadOficial
TextoConsiderando

TextoConsiderando
Encabezado
Encabezado
Pie de página
Pie de página
Texto sin formato
Texto sin formato
mH
\$sH
\$u
Título
Título
Texto independiente
Texto independiente
Normal (Web)
Normal (Web)
Texto independiente 3
Texto independiente 3
Sangría de t. independiente
Sangría de t. independiente
Texto independiente 2
Texto independiente 2
mH
\$sH
\$u
Body Text 3
Body Text 3
Acuerda
Acuerda
Body Text 2
Body Text 2
Subtítulo
Subtítulo
Sangría 2 de t. independiente
Sangría 2 de t. independiente
Sangría 3 de t. independiente
Sangría 3 de t. independiente
Epígrafe
Epígrafe
Mapa del documento
Mapa del documento
Respuesta
Respuesta
mH
\$sH
\$u
cuerpotexto

cuerpotexto
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial
minpsocial

bolarte
bolarte

rangelYC:\Documents and Settings\rangel.MINPSOCIAL\Mis documentos\REGLAMENTO SARDINAS-OCT 11.doc

Ã

.R60 A4á

zZ0C&{^Æ

FGD+"6

[M*^2(T

RI(href)

J儀J繫(

LIBRO

TITULO

TITULO

(

CAPITULO

PARAGRAFO TRANSITORIO.

PARAGRAFO TRANSITORIO.

J儀J繫(

LIBRO

TITULO

TITULO

(

CAPITULO

Artículo

Artículo

l/sD7uot

r4

3i8v

J儀J漿(

LIBRO

Yj8uqnwK

(

CAPITULO

9elvoscJ

TMt11+RX

.J1J+ZWR1

JJGtE71Z

vcQDwdAt

vpZAButh,,~

OJ

J儀J漿(

LIBRO

kuMuttP+QJ

TITULO

TITULO

dno3/KbP

(

CAPITULO

Artículo

Artículo

tdOqZ1s8

ghrW6LQr

TITULO PRELIMINAR

TITULO PRELIMINAR

J儀J漿(

LIBRO

TITULO

TITULO

(

CAPITULO

Artículo

Artículo

TITULO PRELIMINAR

TITULO PRELIMINAR

(

CAPITULO

Artículo

Artículo

(

CAPITULO

Artículo

Artículo

Capítulo

Capítulo

Artículo

Artículo

Capítulo

Capítulo

ARTICULO

ARTICULO

(

PARAGRAFO

TITULO PRELIMINAR

TITULO PRELIMINAR

(

CAPITULO

Artículo

Artículo

TITULO PRELIMINAR

TITULO PRELIMINAR

J儀J滸(

LIBRO

TITULO

TITULO

(

CAPITULO

Artículo

Artículo

Capítulo

Capítulo

J儀J滸(

LIBRO

(DECRETA:

Sección

Sección

J儀J滸(

LIBRO

TITULO

TITULO

(

CAPITULO

J儀J滸(

LIBRO

PARAGRAFO.

PARAGRAFO.

TITULO PRELIMINAR

TITULO PRELIMINAR

J儀J滸(

LIBRO

TITULO

TITULO

CAPITULO

CAPITULO

Artículo

Artículo

Artículo

Artículo

J儀J繫(

LIBRO

TITULO

TITULO

(

CAPITULO

nnexion

TITULO PRELIMINAR

TITULO PRELIMINAR

J儀J繫(

LIBRO

TITULO

TITULO

(

CAPITULO

Artículo

Artículo

TITULO PRELIMINAR

TITULO PRELIMINAR

J儀J繫(

LIBRO

TITULO

TITULO

(

CAPITULO

Artículo

Artículo

cnico,

J儀J繫(PREAMBULO

TITULO PRELIMINAR

TITULO PRELIMINAR

(

CAPITULO

ARTICULO

ARTICULO

(

PARAGRAFO

Unknowny !

Times New Roman

Times New Roman

Symbol

Symbol

Courier New

Courier New

Tahoma

Tahoma

Wingdings

Wingdings

=C:\Archivos de programa\Microsoft Office\Plantillas\~wd09.tmp

=C:\Archivos de programa\Microsoft Office\Plantillas\~wd09.tmp

DECRETO NUMERO 1893 DE 1994Ò"Por el cual se reglamentan los artículos 31o del Decreto Ley 1298 de 1994 y 19o de la ley 60 de 1993 sobre los Fondos de Salud de carácter Departamental, Distrital y Municipal y se dictan otras disposiciones."

DECRETO NUMERO 1893 DE 1994Ò"Por el cual se reglamentan los artículos 31o del Decreto Ley 1298 de 1994 y 19o de la ley 60 de 1993 sobre los Fondos de Salud de carácter Departamental, Distrital y Municipal y se dictan otras disposiciones."

MIN. SALUD

MIN. SALUD

rangel

rangel

DECRETO NUMERO 1893 DE 1994

"Por el cual se reglamentan los artículos 31o del Decreto Ley 1298 de 1994 y 19o de la ley 60 de 1993 sobre los Fondos de Salud de carácter Departamental, Distrital y Municipal y se dictan otras disposiciones."

MIN. SALUD

~wd09.tmp

rangel

Microsoft Word 9.0

Decreto

Ministerio de Salud

Ministerio de Salud

DECRETO NUMERO 1893 DE 1994

_PID_HLINKS

IdDocumento

Anexos

escudo_gris

escudo_gris

Root Entry

1Table

1Table

WordDocument

WordDocument

SummaryInformation

SummaryInformation

DocumentSummaryInformation

<http://www.minproteccionsocial.gov.co/MseContent/NewsDetail.asp?ID=13309&IDCompany=1>

DocumentSummaryInformation

CompObj

CompObj

ObjectPool

ObjectPool

Documento Microsoft Word

MSWordDoc

Word.Document.8