

Continuación de la resolución por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún, destinado para el consumo humano.

Que en consecuencia con lo anterior y con el fin de proteger la salud humana, es necesario definir los requisitos sanitarios que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún para ser consumidas.

Que en mérito de lo expuesto,

R E S U E L V E:

CAPITULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

ARTICULO 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 o importen, destinado 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.

ARTICULO 2°.- CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución se aplica al atún en conserva y las preparaciones de atún 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. 1604.14.00.00. / 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 TECNICO

ARTICULO 3°.- ESPECIES. Para efectos del presente reglamento técnico se consideran las siguientes especies:

Tabla 1. Especies

Especies	Nombre común
Euthynnus affinis	Kawakawa o bacoreta oriental
Euthynnus alletteratus	Atún pequeño o bacoreta
Euthynnus lineatus	Atún pequeño o bacoreta
Katsuwonus pelamis (Euthynnus pelamis)	Listado, barrilete o skipjack
Sarda chiliensis	Bonito del pacífico
Sarda orientalis	Bonito mono
Sarda sarda	Bonito atlántico
Thunnus alalunga	Atún blanco o Albacora
Thunnus albacares	Atún aleta amarilla o babil
Thunnus atlanticus	Atún aleta negra
Thunnus obesus	Atún ojo grande o patudo
Thunnus maccoyii	Atún del sur o atún aleta azul del sur
Thunnus thynnus	Atún común o atún aleta azul del norte
Thunnus tonggol	Atún tongoli o longtail tuna

Continuación de la resolución por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún, destinado para el consumo humano.

ARTÍCULO 4°.- DEFINICIONES. Para efectos del presente reglamento 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, 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, **ver tabla 3**; 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, 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.

ARTICULO 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 por que el atún se encuentra desmenuzado, de tal manera que su tamaño es uniforme, disgregándose 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 presente reglamento técnico y estén debidamente descritos en el rótulo, de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

ARTICULO 6.- LÍQUIDO DE COBERTURA: Para efectos del presente reglamento técnico se consideran los siguientes líquidos de cobertura:

Tabla 2. Composición del líquido de cobertura

Continuación de la resolución por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún, destinado para el consumo humano.

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:

7.1. ATÚN

- La carne de atún debe ser fresca o congelada, proveniente de cualquiera de las especies mencionadas en la Tabla 1.
- No debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición.
- 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.

- 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	10g/Kg
Caldos o extractos vegetales	10 g/kg

- 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) No. 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 8°.- REQUISITOS ESPECÍFICOS:

- El atún en conserva y las preparaciones de atún en conserva, en cualquiera de sus clasificaciones, deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos indicados en la Tabla 4:

Tabla 4. Requisitos fisicoquímicos

Continuación de la resolución por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún, destinado para el consumo humano.

Requisito	Límite máximo
Histamina, mg/kg	50,0
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2,0
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70,0

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.

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
Cobre, expresado como Cu en mg/kg	10,0
Estaño, expresado como Sn en mg/kg	100
Mercurio, expresado como Hg en mg/kg	0,5
Plomo, expresado como Pb en mg/kg	0,5

- 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 9°.- REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: En el producto la prueba microbiológica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.

ARTICULO 10°.- ROTULADO. El atún en conserva al natural o con aditivos, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2652 de 2004, la que la modifique, adicione o sustituya, para rotulado general de alimentos para consumo humano 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 las disposiciones para rotulado señaladas, se aplicaran 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 aditivo y sin

Continuación de la resolución por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún, destinado para el consumo humano.

ingredientes, o sin aditivos con ingredientes, deberá colocarse las palabras "con aditivos, con ingredientes", detallando el nombre común específico del o los aditivos e ingredientes utilizados.

10.2. Además de las disposiciones para rotulado señaladas, se aplicaran las siguientes disposiciones específicas para las preparaciones de atún en conserva: podrá usar cualquier nombre alusivo al contenido, como es el caso preparaciones de verduras con atún, ensalada con atún, pero en ningún caso se podrá utilizar la palabra atún como un producto sustituto.

ARTÍCULO 11º.- 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.

ARTICULO 12º. – REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE ATUN EN CONSERVA Y PREPARACIONES DE ATUN 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.

CAPÍTULO III

INSPECCIÓN, VIGILANCIA, CONTROL, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

ARTÍCULO 13º. – 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 9º 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 14º. - 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 al 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 15º.- 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 16º. - 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 17.- 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,

Continuación de la resolución por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún, destinado para el consumo humano.

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 sean contrarias.

NOTIFÍQUESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a

DIEGO PALACIO BETANCOURT
Ministro de la Protección Social