

RESOLUCIÓN 776 DE 2008

(marzo 3)

Diario Oficial No. 46.923 de 6 de marzo de 2008

MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

Por la cual se establece 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.

EL MINISTRO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL,

en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en el artículo 301 de la Ley 09 de 1979 y el numeral 17 del artículo 2o del Decreto 205 de 2003 y

CONSIDERANDO:

Que mediante la Ley 170 de 1994 se aprobó el acuerdo por el que se establece la "Organización Mundial del Comercio" y sus Acuerdos Multilaterales Anexos, dentro de los cuales se encuentra, el acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), y consagra la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, con base en la información científica y técnica disponible, la tecnología de elaboración conexa o los usos finales a que se destinen los productos, los cuales tienen como objetivos, entre otros, los imperativos de la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud y seguridad humana y del medio ambiente;

Que el artículo 564 de la Ley 09 de 1979 dispone que le corresponde al Estado como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud;

Que el Decreto 3075 de 1997 regula las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y sus disposiciones aplican, entre otros, a todas las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos dentro de los cuales se encuentran los productos de la pesca para consumo humano;

Que los productos de la pesca y sus derivados, son considerados alimentos de mayor riesgo en salud pública, de acuerdo con lo establecido en el artículo 3o del Decreto 3075 de 1997.

Que es responsabilidad de la autoridad sanitaria, en ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control, verificar que los alimentos de origen animal para consumo humano dentro de los cuales se encuentran los productos de la pesca de que trata el reglamento técnico que se establece a través de la presente resolución, cumplan con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos para que no representen riesgos para la salud de

la comunidad;

Que la utilización de aditivos y la presencia de contaminantes en productos de la pesca y sus derivados, constituye un riesgo potencial para la salud humana, pues las evidencias científicas, clínicas y epidemiológicas actuales soportan los graves efectos que a la salud de las personas ocasiona el consumo de productos de la pesca y sus derivados que tengan aditivos y/o contaminantes químicos por encima de los valores permitidos;

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir los productos de la pesca para consumo humano, como una medida necesaria para garantizar la calidad e inocuidad de estos productos alimenticios, 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 mediante los documentos identificados con las firmas G/TBT/N/COL/91 y G/SPS/N/COL/136 del 30 de marzo y 2 de abril de 2007, sobre los cuales se presentaron observaciones por parte de los EE UU y se le dio respuesta mediante oficio radicado con el número 285.486 del 8 de noviembre de 2007;

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.

Que en virtud de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE:

CAPITULO I. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.

ARTÍCULO 1o. OBJETO. <Artículo modificado por el artículo 1 de la Resolución 122 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:> 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. CAMPO DE APLICACIÓN. <Artículo modificado por el artículo 2 de la Resolución 122 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:> 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.

CAPITULO II. CONTENIDO TÉCNICO.

ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES. Para los efectos de la aplicación del reglamento técnico que se establece a través de la presente resolución, se adoptan las siguientes definiciones:

Acuicultura: Productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano hasta su puesta en el mercado como productos alimenticios.

Crustáceos: Artrópodos en su mayoría acuáticos, dotados de mandíbulas y dos pares de antenas como el cangrejo y la langosta.

Moluscos: Animales invertebrados de cuerpo blando, desnudo o protegido por una concha; como el caracol, la ostra y la babosa.

Producto de la pesca: Son todas y cada una de las especies hidrobiológicas marinas o de agua dulce tales como pescados, crustáceos y moluscos, dentro de los cuales se entienden incluidos los productos de acuicultura.

Producto de la pesca en conserva: Productos envasados con diversos líquidos comestibles, en recipientes herméticamente cerrados sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

ARTÍCULO 4o. ESPECIES. Para efectos del reglamento técnico que se establece a través de la presente resolución, se consideran las siguientes especies:

1. Pescados: Las establecidas en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional.

2. Moluscos: Las establecidas por el Codex Alimentarius y las demás especies de moluscos que se comercialicen en el territorio nacional.

3. Crustáceos: Las previstas por el Codex Alimentarius y las demás especies de crustáceos que se comercialicen en el territorio nacional.

ARTÍCULO 5o. REQUISITOS GENERALES. <Artículo modificado por el artículo 3 de la Resolución 122 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:> 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 6o. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS. <Inciso modificado por el artículo 4 de la Resolución 122 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:> 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

<Tabla modificada por el artículo 4 de la Resolución 122 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:>

(1) En las partes comestibles.

**TABLA 2.
Aditivos.**

| ADITIVO | PRODUCTOS | LIMITES MAXIMOS |
|---------------------|--|------------------------------|
| Acido ascórbico | Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y los ultracongelados | BPM |
| Ascorbato sódico | | |
| Ascorbato cálcico | | |
| Acido cítrico | | |
| Citratos de sodio | | |
| Citratos de potasio | | |
| Citratos de calcio | Semiconservas de pescado Crustáceos y moluscos cocidos | SA + BA 1250 mg/kg o mg/l |
| SA: (Acido sórbico | | |
| Sorbato potásico | | |
| Sorbato cálcico) | Crustáceos y moluscos cocidos | 1000 mg/kg o mg/l |
| BA:(Acido benzóico | | |
| Benzoato sódico | | |
| Benzoato potásico | | |
| Benzoato cálcico) | | |
| BA (Acido benzóico | Crustáceos y moluscos cocidos | 1000 mg/kg o mg/l |
| Benzoato sódico | | |
| Benzoato potásico | | |
| Benzoato cálcico) | | |

| | | |
|--|---|---|
| Dióxido de azufre y sulfitos mg/kg o mg/l ⁽¹⁾ | Crustáceos y cefalópodos | 150 ⁽³⁾ |
| ⁽²⁾ : | -- Frescos, congelados y ultracongelados | 150 ⁽³⁾ |
| Dióxido de azufre | -- Crustáceos de las familias penaeidae, solenoceridae y aristaeeidae | 200 ⁽³⁾ |
| Sulfito sódico | -- Hasta 80 unidades | 300 ⁽³⁾ |
| Sulfito ácido de sodio | -- Entre 80 y 120 unidades | 50 ⁽³⁾ |
| Metabisulfito sódico | -- Más de 120 unidades | 135 ⁽³⁾ |
| Metabisulfito potásico | Crustáceos y cefalópodos | 180 ⁽³⁾ |
| Sulfito cálcico | -- Cocidos | 270 ⁽³⁾ |
| Sulfito ácido de calcio | Crustáceos cocidos de las familias penaeidae, solenoceridae y aristaeeidae | |
| Sulfito ácido de potasio | -- Hasta 80 unidades | |
| | -- Entre 80 y 120 unidades | |
| | -- Más de 120 unidades | |
| Acido eritórbico | Conservas y semiconservas de pescado | 1500 mg/kg - expresados como ácido eritórbico |
| Eritorbato sódico | Pescado de piel roja congelado y ultracongelado. | |
| 4-Hexilresorcinol | Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados | 2 mg/kg como residuos en la carne de crustáceos |
| Polifosfatos de calcio | Filetes de pescado sin elaborar congelados y ultracongelados. | 5 g/kg |
| | Crustáceos y moluscos elaborados y sin elaborar congelados y ultracongelados. | 5 g/kg |
| | Productos enlatados a base de crustáceos. | 1 g/kg |
| Etilendeamino-tetra-acetato de calcio y disodio (EDTA de calcio y disodio) | Crustáceos y moluscos en conserva | 75 mg/kg |
| Eritritol | Pescados en conserva | |
| | Crustáceos congelados y ultracongelados | |
| | Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados. | BPM |
| Sorbitol: Sorbitol, jarabe de sorbitol | Pescados, crustáceos, moluscos, cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados. | BPM (para fines distintos de la edulcoración) |
| Manitol | | |
| Isomaltosa | | |
| Maltitol: maltitol, jarabe de maltitol | | |
| Lactitol | | |
| Xilitol | | |
| Acesulfame K | Conservas y semiconservas agrídulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos. | 200 mg/kg |
| Aspartame | Conservas y semiconservas agrídulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos. | 300 mg/kg |
| Sacarina y sales de Na, K y Ca(4) | Conservas y semiconservas agrídulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos | 160 mg/kg |

| | | |
|-------------------|--|-----------|
| Sucralosa | Conservas y semiconservas agrídulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos | 120 mg/kg |
| Neohesperidina DC | Conservas y semiconservas agrídulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos | 30 mg/kg |

(1) Las dosis máximas se expresan como SO₂ en mg/kg o en mg/l, según corresponda y se refieren a la cantidad total disponible a partir de todas las fuentes.

(2) No se considera presente un contenido de SO₂ inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

(3) En las partes comestibles. Unidades por libra en el producto final.

(4) Para el caso de sacarina y sus sales de Na, K y Ca, las dosis máximas de empleo se expresan en imida libre.

TABLA 3.

Límites máximos de metales pesados.

<Tabla modificada por el artículo 4 de la Resolución 122 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:>

(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

(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 huevos 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 5
Colorantes en crustáceos precocidos

| Colorante | Límite máximo (mg/kg) |
|--|------------------------------|
| -- Curcumina | 250 mg/kg |
| -- Tartrazina | |
| -- Amarillo de quinoleina | |
| -- Cochinilla, ácido carmínico, carmines | |
| -- Rojo allura AC | |
| -- Azul patente V | |
| -- Indigotina, carmín de índigo | |
| -- Azul brillante FCF | |
| -- Verde S | |
| -- Negro brillante BN, negro PN | |
| -- Licopeno | |
| -- Beta - Apo - 8' - carotenal (C30) | |
| -- Ester etílico del ácido beta - Apo - 8' - carotenóico (C30) | |
| -- Luteína | |
| -- Amarillo ocaso FCF, Amarillo anaranjado S | 50 mg/kg o mg/l |
| -- Azorrubina, carmoisina | |
| -- Ponceau 4R, rojo cochinilla A | |
| -- Pardo HT | |

TABLA 6
Colorantes en pescado ahumado

| Colorante | Límite máximo (mg/kg) |
|--|------------------------------|
| -- Curcumina | 100 mg/kg |
| -- Tartrazina | |
| -- Amarillo de quinoleina | |
| -- Cochinilla, ácido carmínico, carmines | |
| -- Rojo allura AC | |
| -- Azul patente V | |
| -- Indigotina, carmín de índigo | |
| -- Azul brillante FCF | |
| -- Verde S | |
| -- Negro brillante BN, negro PN | |
| -- Licopeno | |
| -- Beta - Apo - 8' - carotenal (C30) | |
| -- Ester etílico del ácido beta - Apo - 8' - carotenóico (C30) | |

| | |
|--|-----------------|
| -- Luteína | |
| -- Amarillo ocazo FCF, Amarillo anaranjado S | 50 mg/kg o mg/l |
| -- Azorrubina, carmoisina | |
| -- Ponceau 4R, rojo cochinilla A | |
| -- Pardo HT | |
| -- Annato, bixina, norbixona | 10 mg/kg o mg/l |

Los pescados, mariscos, así como sus preparados, no pueden contener colorantes, excepto el pescado ahumado, de acuerdo con lo establecido en la Tabla 6.

PARÁGRAFO 1o. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener el contaminante verde malaquita.

PARÁGRAFO 2o. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos.

PARÁGRAFO 3o. Los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas de los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos, serán los establecidos en la reglamentación que para el efecto expida el Ministerio de la Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

Tabla 6A. Requisitos para Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos

<Tabla adicionada por el artículo 4 de la Resolución 122 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:>

(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 7o. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS. <Artículo modificado por el artículo 5 de la Resolución 122 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:> 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
PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS PRECOCIDOS
PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS PASTEURIZADOS O
COCIDOS
PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS EN CONSERVAS -
ESTERILIDAD COMERCIAL**

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 8o. ROTULADO. <Artículo modificado por el artículo 6 de la Resolución 122 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:> 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 9o. ENVASE. <Artículo derogado por el artículo 9 de la Resolución 1407 de 2022. Tener en cuenta la transitoriedad establecida en el artículo 8 de la misma resolución> <Artículo modificado por el artículo 7 de la Resolución 122 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:> 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 10. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN. <Artículo modificado por el artículo 8 de la Resolución 122 de 2012. El nuevo texto es el siguiente:> 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.

CAPITULO III. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS.

ARTÍCULO 11. INSPECCIÓN, 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 los artículos 576 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y se regirán por el procedimiento establecido en el Decreto 3075 de 1997 o en las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

PARÁGRAFO 1o. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, como laboratorio de referencia, servirá de apoyo a los laboratorios de la red de salud pública, cuando estos no estén en capacidad técnica de realizar los análisis requeridos.

PARÁGRAFO 2o. Los laboratorios de salud pública deberán aplicar métodos y procedimientos apropiados para los análisis y podrán utilizar métodos reconocidos por organismos internacionales; en todo caso los laboratorios deben demostrar que el método analítico utilizado cumpla los requisitos particulares para el uso específico previsto.

ARTÍCULO 12. 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 09 de 1979, 1122 de 2007 y el Decreto 3075 de 1997 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTÍCULO 13. 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 14. 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 15. VIGENCIA. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9o 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 de productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos 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, en especial la Resolución 670 de 2007.

Notifíquese, comuníquese, publíquese y cúmplase.
Dada en Bogotá, D. C., a 3 de marzo de 2008.

El Ministro de la Protección Social,
DIEGO PALACIO BETANCOURT.