

## RESOLUCIÓN 122 DE 2012

(enero 26)

Diario Oficial No. 48.329 de 31 de enero de 2012

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

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**

(1) En las partes comestibles.

### **Tabla 3. Límites Máximos de Metales Pesados**

(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 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 (ata destinado al consumo.

### **Tabla 6A. Requisitos para Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos**

(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 5o.** Modificar el artículo 7o de la Resolución número 776 de 2008, el cual quedará así:

**“Artículo 7o. 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  
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 6o.** Modificar el artículo 8o de la Resolución número 776 de 2008, el cual quedará así:

**“Artículo 8o. 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 7o.** <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> Modificar el artículo 9o de la Resolución número 776 de 2008, el cual quedará así:

**“Artículo 9o. 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 8o.** 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 9o. VIGENCIA Y DEROGATORIA.** La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación, modifica los artículos 1o, 2o, 5o, 6o, 7o, 8o, 9o 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.



Fecha de la ultima publicación: 2025/01/21

La Ministra de Salud y Protección Social,  
BEATRIZ LONDOÑO SOTO.