

DECRETO No. 561 DEL 8 DE MARZO DE 1984

Por el cual se reglamenta parcialmente el [Título V de la Ley 9 de 1979], en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA,
en uso de las atribuciones que le confiere el numeral 3 del artículo 120 de la Constitución Política y la [Ley 9 de 1979],

DECRETA:

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1: De la prohibición de faenas de pesca por contaminación del agua. El Ministerio de Salud Pública determinará los lugares donde existan aguas contaminadas y prohibirá en ellas las faenas de pesca. Estas determinaciones se tomarán en coordinación con elINDERENA y demás entidades competentes en esta área.

Artículo 2: Del régimen aplicable a fábricas procesadoras de productos de la pesca. Las fábricas procesadoras de productos de la pesca que se construyan, remodelen, amplíen y habiliten en territorio nacional, están sujetas a las reglamentaciones contenidas en el presente Decreto y a las disposiciones complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la [Ley 9 de 1979] expida el Ministerio de Salud.

Artículo 3: De la obligación de tener licencia sanitaria de funcionamiento. Las fábricas procesadoras de productos de la pesca deberán tener licencia sanitaria de funcionamiento, de acuerdo con lo establecido en el [Decreto 2333 de 1982]. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada podrá establecer plazos para que las fábricas que a la fecha de la expedición del presente Decreto no tengan dicha licencias procedan a obtenerla.

Artículo 4: De la licencia previa a la construcción. Antes de instalar, construir, ampliar, remodelar o habilitar cualquier fábrica procesadora de productos de la pesca, se deberá obtener licencia sanitaria de funcionamiento de la misma.

Parágrafo: Para el otorgamiento de la licencia se tendrán en cuenta las especificaciones establecidas por las oficinas de planeación o su equivalente en cada localidad, siempre que no contravengan lo establecido en el presente Decreto.

Artículo 5: Del régimen aplicable al producto de la pesca. El producto de la pesca, que se capture, procese, transporte, comercialice o consuma en el territorio nacional, deberá someterse a la reglamentación contenida en el presente Decreto y a las disposiciones complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la [Ley 9 de 1979] expida el Ministro de Salud.

Artículo 6: De las definiciones. Para efectos del presente Decreto adóptense las siguientes definiciones:

Pesca comercial industrial: Se entiende por pesca comercial industrial aquella que se caracteriza por el uso intensivo de mecanización, para la obtención del producto y porque la autonomía de sus equipos permite un amplio radio de acción y grandes volúmenes de pesca. Las embarcaciones se sujetarán a las normas del [Decreto 1681 de 1978].

Pesca artesanal: Es aquella que se realiza por personas naturales que incorporan a esta actividad su trabajo, o por cooperativas u otras asociaciones integradas por pescadores cuando utilicen sistemas y aparejos propios de una actividad productiva de pequeña escala.

Actividad productiva de pequeña escala: Es aquella que se caracteriza por el uso intensivo de la fuerza de

trabajo del extractor primario para la obtención del recurso, sin la ayuda de mecanización sofisticada.

Lo anterior limita su radio de acción y el volumen de captura por unidad de pesca.

Productos de la pesca: Son todas y cada una de las especies comestibles hidrobiológicas, marinas o de agua dulce, tales como pescados, crustáceos, moluscos, batracios, anfibios, reptiles y mamíferos.

Estarán sujetas a lo dispuesto en el presente Decreto las algas marinas y las distintas especies que constituyan la flora acuática destinada a la alimentación humana.

Agua potable: Es el agua dulce apta para consumo humano con las normas especificadas en la reglamentación del [Título II de la Ley 9 de 1979].

Agua de mar limpia: Es el agua que reúne las mismas condiciones microbiológicas de la potable y está exenta de sustancias contaminantes.

Glaseado: Es el método mediante el cual se cubre el producto de la pesca con una delgada capa protectora de hielo u otras soluciones permitidas por el Ministerio de Salud.

Tiempo de conservación: Es el tiempo durante el cual el producto de la pesca se mantendrá sano y apto para el consumo humano.

Compartimientos: Son los sectores de las bodegas donde se almacena a bordo los productos hidrobiológicos divididos por paneles fijos o móviles.

Salmuera refrigerada: Es una solución de sal común en agua potable o en agua de mar limpia, utilizada para la conservación del producto.

Agua de mar refrigerada: Es el agua de mar limpia y enfriada con hielo elaborado con agua potable, o el agua de mar limpia y enfriada con un sistema de refrigeración apropiado.

Pescado entero: Es el pescado tal como ha sido capturado, sin eviscerar.

Pescado eviscerado: Es el pescado al que le han sido extraídas las vísceras y agallas.

Filete de pescado: Son las lonjas de músculos de determinadas especies, escamadas, con o sin piel, sin vísceras y con la menor cantidad posible de partes óseas o cartilaginosas.

Los filetes serán elaborados de pescado fresco o conservado en refrigeración, siempre que no haya sufrido alteraciones en sus caracteres organolépticos.

Después de elaborados los filetes serán inmediatamente refrigerados o congelados, según el caso, y permanecerán en este estado hasta su venta al público.

Producto de la pesca refrigerado: Es aquel que en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0°C a 4°C).

Producto de la pesca congelado: Es aquel que en estado fresco, ya sea entero, fraccionado, eviscerado o no, ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura no superior a menos dieciocho grados centígrados (-18°C).

Los tiempos y temperaturas para congelar dependerán del procedimiento y de las características de los productos a congelar.

Bodegas de congelación: Son áreas aisladas térmicamente con equipos de frío, aptos para la congelación

del producto a bordo.

DE LA PESCA INDUSTRIAL

CAPITULO II

DE LAS EMBARCACIONES PESQUERAS

Artículo 7: De las condiciones de las embarcaciones pesqueras. Las embarcaciones pesqueras serán de fácil limpieza y desinfección, estarán elaboradas con materiales que no perjudiquen o contaminen los productos de la pesca y se construirán para capturar y manipular los productos de la pesca con eficacia e higiene.

Artículo 8: De las condiciones de las bodegas en las embarcaciones pesqueras. Las bodegas refrigeradas para los productos de la pesca deberán tener aislamiento térmico, y estar adaptadas a la índole de la misma. Sus revestimientos serán impermeables, inalterables y resistentes a la corrosión. En el caso de estar hechos con láminas, las juntas serán estancas. No deben presentar bordes afilados o salientes que dificulten su limpieza o puedan estropear el producto de la pesca. Todas las tuberías, conductos o cadenas que pasen por las bodegas deberán estar incrustados a raz en cajas aisladas.

En los barcos en que el sistema de conservación se realice en recipientes refrigerados la bodega no tendrá que ser aislada.

Artículo 9: Del almacenamiento de los productos a bordo. El almacenamiento de los productos a bordo, debe hacerse en tal forma que se evite su deterioro.

Artículo 10: De los recipientes para productos de la pesca frescos. Los recipientes que contengan los productos de la pesca frescos, serán hechos de material inalterable, resistentes a la corrosión y no tóxicos, deben mantener los productos en tal forma que no se desplacen y deterioren.

En caso de existir estanterías cumplirán con los mismos requisitos de construcción y su instalación se hará de manera que el espesor máximo de la capa de productos de la pesca no exceda de un (1) metro.

Artículo 11: De las condiciones del agua del mar o las mezclas de salmuera y hielo. El agua de mar o las mezclas de salmuera y hielo, empleadas para enfriar y conservar los productos de la pesca serán limpias no contaminadas y en volumen suficiente.

En caso de precisarse equipo de refrigeración éste y el de circulación de salmuera o agua deberán ser suficientes para garantizar una temperatura no mayor de 3°C.

Artículo 12: De los equipos para manipulación transporte y almacenamiento. Todo el equipo empleado para manipular, transportar y almacenar el producto de la pesca será construido en material inalterable y no tóxico; su diseño debe ajustarse a las normas vigentes sobre el particular y permitir su fácil aseo y desinfección.

Artículo 13: De la licencia sanitaria para embarcaciones pesqueras. Toda embarcación pesquera deberá tener licencia sanitaria de funcionamiento para lo cual deberá cumplir con los requisitos establecidos por la [Ley 9 de 1979] y sus reglamentos, en lo referente a desratización, desinfección, disposición de desechos sólidos y líquidos abastecidos de agua potable o de mar limpia.

Artículo 14: Del hielo para los productos de la pesca. El hielo que se utilice en la conservación de los productos de la pesca será elaborado con agua potable o de mar limpia.

Artículo 15: De la utilización exclusiva de los barcos. Los barcos destinados a la pesca solo podrán utilizarse en tal fin para evitar contaminación en el producto.

Artículo 16: Del lavado de los equipos a fondo. Antes de que el producto de la pesca llegue a bordo, todos los equipos, utensilios y superficies de las embarcaciones que entren en contacto con aquel serán lavados

completamente. El mismo proceso se efectuará después de cada ciclo de operaciones, pero fuera del puerto.

Artículo 17: De las condiciones de la sentina de la bodega de pesca. Durante la faena de pesca, la sentina de la bodega de pesca será fácilmente accesible y se drenará cada vez que sea necesario.

Artículo 18: De las operaciones para después de descargar. Inmediatamente después de descargar el producto se lavarán, desinfectarán y enjuagarán la cubierta, las bodegas y todos los equipos, de conformidad con lo establecido en el [Título I de la Ley 9 de 1979] la sentina se vaciará fuera del puerto.

Parágrafo: Para la desinfección se utilizarán soluciones de cloro en concentraciones no menores de 100 partes por solución o cualquier otro desinfectante similar aprobado por el Ministerio de Salud.

CAPITULO III

DE LA MANIPULACION DEL PRODUCTO DE LA PESCA EN LA EMBARCACION

Artículo 19: De la duración de la faena de pesca. La duración de la faena de la pesca estará determinada en función de los medios con que cuenta la embarcación y de las condiciones ambientales del lugar de la pesca.

Artículo 20: Del almacenamiento de los productos. El almacenamiento de los productos de la pesca debe hacerse previa separación por clases taxonómicas.

Artículo 21: Del eviscerado y sangrado. Cuando se realice el eviscerado, éste deberá iniciarse tan pronto como las capturas lleguen a bordo, será completo y una vez realizado se procederá al lavado del pescado con agua potable o de mar limpia. Cuando el eviscerado no pueda practicarse inmediatamente, se llevará a cabo el lavado del pescado tan pronto llegue a cubierta con agua potable o de mar limpia. El sangrado, cuando sea necesario, se realizará inmediatamente después de la captura.

Artículo 22: De la conservación de los productos. Los productos de la pesca que se conserven con hielo deben colocarse en capas de espesor adecuado que estén rodeadas de cantidad suficiente de hielo. Se colocarán capas alternas de producto y hielo en forma tal que la primera y la última capa sean de hielo.

Parágrafo: La proporción de hielo-pescado se hará con base en la carga térmica total calculada.

Artículo 23: De la densidad de los productos. La densidad de los productos de la pesca almacenados en agua de mar o salmuera enfriada, no excederá de ochocientos kilogramos por metro cúbico.

Artículo 24: De las condiciones de la descarga. La descarga de la captura solo se realizará en muelles, puertos, plantas o instalaciones autorizadas por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada, procurando que los productos de la pesca no sufran daño ni contaminación. La misma preocupación se tendrá durante su clasificación, preparado y colocación en recipientes.

Parágrafo: El descargue se hará bajo la supervisión de la autoridad sanitaria.

Artículo 25: De las condiciones de transporte. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada fijarán los requisitos que se deban cumplir para el transporte de los productos de la pesca, cuando la fábrica no tenga acceso directo al muelle de descargue.

DE LA PESCA ARTESANAL

CAPITULO IV

DE LAS EMBARCACIONES PESQUERAS

Artículo 26: De los requisitos de las embarcaciones. Las embarcaciones para la pesca artesanal deberán

cumplir los siguientes requisitos:

- a. Estarán construidas de tal manera que no perjudiquen o contaminen los productos de la pesca.
- b. Serán de fácil limpieza y desinfección.
- c. Deberán tener recipientes para almacenar el producto de la pesca, los cuales estarán contruidos en material inoxidable e inalterable, que no contamine el producto. Este no podrá colocarse en contacto directo con el piso de la embarcación.
- d. Deberán proveerse de hielo para el almacenamiento y conservación de los productos de la pesca.

Parágrafo: Las embarcaciones dedicadas al acopio de productos obtenidos en la pesca artesanal deberán cumplir con los requisitos establecidos en este artículo.

Artículo 27: De los cuidados de la embarcación y equipos después de descargar. Inmediatamente después de descargar la captura se deben lavar y desinfectar la embarcación, los recipientes y los equipos destinados a la faena de la pesca.

Parágrafo: Para la desinfección se utilizarán soluciones de cloro en concentraciones de 50 partes por millón, como mínimo.

Artículo 28: Del carné para pescadores artesanales. El pescador artesanal deberá proveerse del carné de manipulador de alimentos, de acuerdo con lo establecido en el [Artículo 30 del Decreto 2333 de 1982].

Artículo 29: De las prohibiciones sobre eviscerado y escame. Se prohíbe el eviscerado y escame de los productos de la pesca en las embarcaciones de la pesca artesanal, mercados públicos y vehículos de transporte.

El eviscerado solo podrá hacerse en la embarcaciones industriales y los puntos de acopio de las zonas de pesca.

CAPITULO V

CLASIFICACION DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

SECCION I

DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS

Artículo 30: Del producto de la pesca fresco. Para efectos de este Decreto se entiende por producto de la pesca fresco, aquel que es apto para el consumo humano y no ha sido sometido, desde el momento de su captura, hasta el de su venta, o algún procesamiento.

No se considera procesamiento al desangrado, descabezado, eviscerado ni la adición preventiva de hielo o el enfriamiento por otro método.

Artículo 31: De la determinación del estado de los productos. El estado de los productos de la pesca será determinado por sus condiciones organolépticas, fisicoquímicas y bacteriológicas teniendo en cuenta las características específicas de la especie examinada.

Artículo 32: De las características del pescado fresco. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características:

- a. Rigor mortis: cuerpo arqueado y rígido.
- b. Escamas: Bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas.
- c. Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones. Debe

conservar los colores y tejidos propios de cada especie exceptuando las especies que se decoloran.

d. Mucosidad: en las especies que la poseen, debe ser acuosa y transparente.

e. Ojos: Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes el iris no debe estar manchado de roja (su fusión).

f. Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.

g. Branquias: Coloradas del rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes con olor sui generis y suave que recuerde el olor a mar.

h. Abdomen: Terso, immaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia. El poro anal cerrado. Las vísceras de colores vivos y bien diferenciados. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor sui generis y suave.

i. Músculos: Elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural sui generis, al primer corte, color propio con superficie de color brillante.

Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquidos. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al flotar los músculos triturados sobre la mano no se percibirán olores anormales.

Artículo 33: De las condiciones de los crustáceos muertos frescos. Los crustáceos muertos frescos, deben presentar las siguientes características:

a. Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente.

b. Color: Gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua, rojo vivo una vez cocido.

c. Cuerpo: Curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.

d. Apéndices: Resistentes, firmes y bien adheridas al cuerpo.

e. Ojos brillantes: Deben llenar la totalidad de la órbita destacándose de la misma.

f. Olor: Propio de cada especie.

Parágrafo 1: Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.

Parágrafo 2: Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción para su transporte deberán ser acondicionados con hielo.

Artículo 34: De las características de los crustáceos vivos. Los crustáceos vivos como langostas cangrejos y similares deben presentar las siguientes características:

a. Caparazón: Húmeda y brillante.

b. Movilidad: Debe presentarla a la menor excitación.

Artículo 35: De las características de los hivalvos y gasterópodos. Los moluscos hivalvos y gasterópodos que sean expuestos vivos a la venta, deberán presentar las siguientes características:

a. Valvas cerradas cuando presenten valvas abiertas éstas deben ser cerradas al ser golpeadas suavemente.

En el interior de las valvas debe haber agua cristalina. Los moluscos gasterópodos, sumergidos en agua tibia deben abandonar su concha.

b. Olor: Característico.

c. Músculos: Húmedos bien adheridos a las valvas de aspecto esponjoso de color ceniciento claro en las ostras y amarillento en los mejillones.

Los moluscos que no se vendan vivos deberán conservarse y ser vendidos congelados.

Artículo 36: De las características de los moluscos cefalópodos. Los moluscos cefalópodos deben presentar las siguientes características:

a. Piel: Lisa y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas a la especie.

b. Ojos: Vivos, brillantes y salientes de sus órbitas.

c. Músculos: Consistentes y elásticos.

d. Color: Característico de cada especie.

e. Olor: Sui generis.

SECCION II

DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA PROCESADOS

Artículo 37: De los productos de la pesca salados. Para efectos de este Decreto se entiende por productos de la pesca salados, los que después de la pesca o captura son sometidos a la acción de la sal en forma masiva, previa escamación y evisceración. La salazón podrá ser húmeda o seca.

Artículo 38: De los productos de la pesca desecados. Para efectos del presente Decreto se entiende por productos de la pesca desecados los que después de la pesca o captura son deshidratados al sol, al aire o en estufa, previa escamación y evisceración salados o no. La humedad en el producto terminado no excederá del treinta y cinco por ciento (35%)

Artículo 39: De los productos de la pesca deshidratados. Para efectos del presente Decreto se entiende por productos de la pesca deshidratados los que después de la pesca o captura son sometidos a deshidratación profunda. Previa escamación y evisceración. El producto terminado no debe contener mas del diez por ciento (10%) de humedad.

Artículo 40: Del producto de la pesca ahumado. Para efectos del presente Decreto se entiende por productos de la pesca ahumado el que después de eviscerado, salado y desecado total o parcialmente, es sometido a la acción del humo. En el producto terminado se admiten hasta doscientas (200) partes por millón de aldehído fórmico libre o combinado en el producto terminado.

Artículo 41: Del producto de la pesca prensado. Para efectos del presente Decreto se entiende por productos de la pesca prensado, el que después de la pesca o captura, previa evisceración, es curado con sal y prensado de tal manera que no tenga el producto terminado más del cuarenta y cinco por ciento (45%) de humedad y el ocho por ciento (8%) de grasa. Cuando sobrepase los límites indicados, el producto deberá ser ahumado o desecado.

El tiempo para el curado no debe ser inferior a veinte (20) días.

Artículo 42: Del producto de la pesca liofilizado. Para efectos del presente Decreto se entiende por producto de la pesca liofilizado el conservado mediante deshidratación por congelación y alto vacío.

Artículo 43: Del camarón seco. Para efectos del presente Decreto se entiende por camarón seco el producto fresco, limpio, hervido, salado y desecado.

Artículo 44: Del producto de la pesca seco-salado. Para efectos del presente Decreto se entiende por producto de la pesca seco-salado el sometido a la acción de la sal común y del aire seco hasta conseguir un grado de humedad no superior al cuarenta por ciento (40%).

Artículo 45: Del pescado desecado que debe ser decomisado. El pescado desecado, salado o no, que presente manchas rojizas o verdosas que afecten sus tejidos en profundidad o en el que aparezcan regiones o zonas con formaciones micóticas, será decomisado.

Artículo 46: Del pescado en salmuera. Para efectos del presente Decreto se entiende por pescado en salmuera el producto conservado preparado con salmuera y envasado sin esterilizar.

Artículo 47: De la preparación de salmueras. Las salmueras utilizadas en los productos de la pesca, estarán preparadas con agua potable y sal de primer uso.

Artículo 48: De la prohibición de adicionar nitritos. Se prohíbe adicionar nitritos de sodio o de potasio a la sal o a las salmueras.

Artículo 49: De las condiciones de las salmueras. Las salmueras no deben presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas de yodo (1,2) por litro.

Artículo 50: De los aditivos para las salmueras. Cualquier aditivo agregado a las salmueras debe estar expresamente autorizado por este reglamento o por disposición del Ministerio de Salud.

Artículo 51: De las condiciones del pescado salado y desecado. El pescado salado y desecado de cualquiera de las especies que se usan para tal fin no debe exceder del veinte por ciento (20%) de sal y de una humedad del cuarenta por ciento (40%) en el producto final.

Artículo 52: De las anchoas. Para efectos del presente Decreto se entiende por Anchoas, las anchoas saladas abiertas, colocadas una contra la otra sin capa intermedia de sal. Dentro del envase no podrá adicionarse más del veinte por ciento (20%) de cloruro de sodio.

Artículo 53: De la permanencia en salmuera de anchoas y otros. Las anchoas o anchoitas saladas o filetes de anchoa conservadas en salmuera, deben permanecer en ésta como mínimo cinco meses para efectos de una buena maduración.

Artículo 54: De las condiciones de las anchoas en salmuera al ser abiertos los envases. Al ser abiertos los envases que contengan anchoas o anchoitas en salmuera, no deberá percibirse olor a fermentación, no deberán hallarse unidades alteradas ni grasas sobrenadando en la salmuera, ni adherida a los bordes o tapa de la lata. El tenor de cloruro de sodio no excederá del treinta por ciento (30%) del producto envasado. Si el producto presenta las características anotadas será decomisado.

Artículo 55: De las características de la anchoas al abrir los envases. Al ser abiertos los envases de las anchoas o anchoitas preparadas con salmuera, éstas deben presentar una coloración rosada intensa, homogénea, no deben hallarse rotas, permanecer con sus escamas y estar descabezadas.

Artículo 56: De las aletas de tiburón. Para efectos del presente Decreto se entiende por aletas de tiburón las aletas de los selacios, saladas o espolvoreadas con sal desecadas al sol o en estufas. Se clasifican en blancas y negras, pero pueden ser mezcladas para su venta en distintas proporciones.

Se aceptan las siguientes clases comerciales de aletas de tiburón:

a. Aleta blanca moteada: (Boon Long Sit), que puede ser grande (chusit), o pequeña (Peh Sit y Khian Sit)

b. Aleta negra: que puede ser grande (Tu Sit) o pequeña (Oh Sit y Seow oh Sit).

Artículo 57: De las características físico-químicas y bacteriológicas de los productos. El Ministerio de Salud establecerá mediante resolución las características físico-químicas y bacteriológicas que deberán cumplir los productos de la pesca.

SECCION III

DE LAS CONSERVAS PREPARADAS A BASE DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 58: De las conservas. Para efectos del presente Decreto se entiende por conservas el producto de la pesca que es envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico de forma tal que no se altere ni represente peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones apropiadas de almacenamiento durante un tiempo prolongado.

Artículo 59: De la conserva del pescado en salsa. Para efectos del presente Decreto se entiende por conserva del pescado en salsa la preparada a base de pescado con la adición de salsa. La salsa no puede hallarse en proporción superior al treinta por ciento (30%) ni inferior al quince por ciento (15%) del peso total del producto terminado.

Artículo 60: De la conserva de pescado al natural. Para efectos del presente Decreto se entiende por conserva del pescado al natural, la que tiene como liquido de cobertura una salmuera de baja concentración adicionada o no de sustancias aromáticas.

Artículo 61: De la pasta de pescado. Para efectos del presente Decreto se entiende por pasta de pescado la conserva elaborada con el pescado integro o con trozos procedentes de la industrialización, que después de cocido y despojado de huesos y espinas es reducido a pasta condimentado y adicionado o no de farinacios. Cuando los mariscos forman parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo. Si la pasta está preparada solo a base de mariscos deberá rotularse pasta de mariscos.

Parágrafo: Podrá agregarse a las pasta hasta un diez por ciento (10%) de harina de trigo, maíz o papa y hasta un diez y ocho por ciento (18%) de sal. Para agregar una mayor cantidad de estos elementos deberá obtenerse una autorización del Ministerio de Salud y declarar en el rótulo, so pena del decomiso del producto.

Artículo 62: Del pescado con jalea. Para efectos del presente Decreto se entiende por pescado con jalea la conserva preparada a base de pescado cocido con un caldo aromatizado, que al envasarse es adicionado de gelatina.

Artículo 63: De la conserva de pescado en o al aceite. Para efectos del presente Decreto se entiende por conserva del pescado en o al aceite, aquella que tenga como liquido de cobertura aceite comestible vegetal en una proporción máxima de veinte por ciento (20%) y mínima del diez por ciento (10%).

Si el aceite es de oliva la proporción del aceite de pescado no superará en un diez por ciento (10%) a la de oliva.

Artículo 64: Del caldo de pescado. Para efectos del presente Decreto se entiende por caldo de pescado la conserva preparada con el producto líquido obtenido por el cocimiento del pescado en agua.

Artículo 65: De la cazuela de mariscos. Para efectos del presente Decreto se entiende por cazuela de mariscos, o boullabaisse la conserva elaborada con diversos pescados y mariscos, cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido por el Ministerio de Salud.

Artículo 66: De la conserva de pescado al natural. Para efectos del presente Decreto se entiende por conserva de pescado al natural, la conserva del pescado con el agregado de caldo o de salmuera de baja

concentración. El caldo o la salmuera no podrán hallarse en proporción superior al veinte por ciento (20%), ni inferior al cinco por ciento (5%) del peso total del producto terminado.

Artículo 67: De la conserva de mariscos al natural. Para efectos del presente Decreto se entiende por conserva de mariscos al natural, la que se elabora a base de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de caldo o de salmuera con una proporción no superior al cincuenta por ciento (50%) del peso total del producto terminado.

Artículo 68: Del caviar. Para efectos del presente Decreto se entiende por caviar el producto elaborado con huevos de varias especies de esturiones adicionado de sal.

Artículo 69: Del caviar seco o granulado. Para efectos del presente Decreto se entiende por caviar fresco o granulado (Ikra, koerniger, kaviar) al de color gris que presente las gónadas muy aglutinadas que no contenga más del cincuenta por ciento (50%) de agua, ni del diez por ciento (10%) de materias grasas ni menos del veintitrés por ciento (23%) de materias nitrogenadas totales.

Artículo 70: Del caviar prensado. Para efectos del presente Decreto se entiende por caviar prensado, al que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa de color gris oscuro o negro, no debe contener más del treinta y cinco por ciento (35%) de agua, ni menos del treinta y tres por ciento (33%) de materias nitrogenadas. No deberá tener aceites o gónadas de otros peces.

Artículo 71: Del tipo caviar. Para efectos de este Decreto se entiende de tipo caviar el producto preparado del caviar pero con gónadas de otros peces. En estos casos en los rótulos se hará aparecer la especie de la cual proviene seguida del nombre técnico del pez utilizado.

Parágrafo 1: Los caviars, cualquiera sea la designación con que se venda granulado o prensado y su origen (verdaderos o similares) no podrán contener más del diez por ciento (10%) de sal ni del 4 con cinco gramos por ciento (4,5 gramos) de ácidos grasos libres calculados en ácido oleico, el nitrógeno titulable al formol (sorasen), no exceda de cinco centésimos por ciento (0,05 grs) de gramo. No presentarán reacción de ácido sulfídrico libre.

Parágrafo 2: El agregado hexametilenoformamina y/o benzoato de sodio, no puede exceder de mil (1000) partes por millón en el producto terminado.

Artículo 72: De la semiconserva de caviar. Para efectos del presente Decreto se entiende por semiconserva del caviar el envasado herméticamente en recipientes exentos de aire, pasteurizado a sesenta y cinco (65°C) grados centígrados. Debe almacenar a no más de diez (10°C) grados centígrados.

CAPITULO VI

DE LAS INDUSTRIAS PROCESADORAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 73: De las condiciones sanitarias de las procesadoras de productos de la pesca. Las industria procesadoras de productos de la pesca deberán cumplir las disposiciones de la [Ley 9 de 1979] y el [Decreto 2333 de 1982], en cuanto al funcionamiento de fábricas, expendio y transporte, saneamiento de los mismos, condiciones y calidades de equipos, áreas y secciones obligatorias, empaque, conservación, rotulado y demás normas pertinentes.

Artículo 74: De las áreas mínimas en las industrias procesadoras de camarón. Las industrias procesadoras de camarón deberán tener además de las secciones o áreas comunes a todas las fábricas de alimentos, las siguientes:

- Muelle de recepción.
- Sección de proceso con las siguientes áreas como mínimo.
- Area de pesaje en bruto.
- Area de lavado.
- Area de selección, clasificación y elaboración.

- Area de pesaje y empaque.
- Area de glaseado.
- Area de embalaje y pesado.
- Area de congelación y almacenamiento.
- Para el proceso de camarón titi y otros camarones precocidos se tendrá:
- Sección para lavado, cocido, pelado, devenado, clasificación y empaque.

Artículo 75: Del equipo mínimo en la sección de proceso. Las industrias procesadoras de camarón deberán tener en la sección de proceso el siguiente equipo, por lo menos:

- Recipiente para lavado.
- Básculas.
- Equipos de clasificación.
- Bandejas o carros de transporte - equipo de congelación rápida.
- Mesas para elaboración.
- Area para almacenamiento congelado.

Artículo 76: De las áreas mínimas en las industrias procesadoras de pescado. Las industrias procesadoras de pescado deberán tener además de las secciones o áreas comunes a todas las fábricas de alimentos, las siguientes como mínimo:

- Muelle de recepción.
- Sección de proceso.
- Area de pesaje.
- Area de lavado.
- Area de selección y clasificación.
- Area de eviscerado.
- Area de descabezado.
- Area de fileteado.
- Area de traceado.
- Area de glaseado
- Area de embalaje y pesaje
- Area de congelación y almacenamiento

Artículo 77: De las dependencias mínimas para las fábricas de conservas alimenticias. Las fábricas de conservas alimenticias elaboradas a base de productos de la pesca deberán contar además de las secciones o áreas comunes de todas las fábricas de alimentos, con las siguientes dependencias por lo menos:

- Sección de materias primas.
- Sección de proceso con las siguientes áreas.
- Area de elaboración.
- Area de envasado.
- Area de cocción.
- Area e instalaciones para refrigeración y congelación.
- Sección para detritos, desperdicios y decomisos.

Artículo 78: De la exclusividad de las fábricas de conservas de pescados. En las fábricas de conservas de pescado no se podrán elaborar simultáneamente otros productos alimenticios en los mismos ambientes.

Artículo 79: De las temperaturas de las cámaras de refrigeración. Las cámaras de refrigeración deben tener una temperatura no superior a cero grados centígrados (0°C) y las de congelación una temperatura no superior a dieciocho grados centígrados (-18°C) bajo cero.

Artículo 80: De la prohibición de elaboración de conservas no congeladas. Se prohíbe la elaboración de conservas de productos de la pesca con materia prima no congelada en fábricas ubicadas a más de ciento cincuenta (150) kilómetros de los puntos de arribo de las embarcaciones pesqueras a menos que el producto llegue vivo al establecimiento.

Artículo 81: De la obligación de separar áreas de proceso para marisco y para pescado. Las industrias que procesen mariscos y pescado deberán tener áreas de proceso separadas para cada especie. En casos especiales el proceso podrá hacerse en la misma área pero en horarios diferentes y previa autorización del Ministerio de Salud o de su autoridad delegada.

Artículo 82: De las condiciones del equipo para procesar productos de la pesca. Todo el equipo empleado para manipular, procesar, transportar, y almacenar el producto de la pesca será construido en material inalterable y no tóxico y por su diseño debe permitir su fácil aseo y desinfección.

Artículo 83: De las características de las mesas para evisceración. Las mesas empleadas para la evisceración deben ser de superficie inoxidable y diseñadas para facilitar la remoción de las vísceras rápidamente.

Artículo 84: De la disposición de los residuos. En el evento de que la industria procesadora no disponga de un sistema destinado a la transformación de residuos procedentes del proceso de fabricación, se dispondrá de recipientes higiénicos e inalterables de fácil limpieza y desinfección, que permitan el almacenamiento de los residuos, los cuales se evacuarán diariamente por lo menos con el objeto de darles un destino final acorde con las normas sobre residuos sólidos y líquidos.

Artículo 85: De las características de las bandas transportadoras. Las bandas transportadoras, cuando existan deberán ser de caucho-lona, o de plástico eslabonado o liso.

Artículo 86: De las condiciones para la materia prima. En las industrias dedicadas al despiece, troceado, fileteado y elaboración de conservas y semiconservas, la materia prima se deberá mantener a una temperatura de 3°C durante el proceso.

Artículo 87: De la separación entre secciones de proceso y de industria. Las secciones de proceso serán perfectamente independientes de las demás secciones de la industria.

Artículo 88: De la protección contra la oxidación y desecación. Se autoriza el glaseado con agua potable u otras soluciones permitidas por el Ministerio de Salud, con el objeto de proteger el producto frente a fenómenos de oxidación y desecación. El peso del glaseado no se considera nunca como componente del peso neto.

Artículo 89: Del descargue y transporte de los productos de la pesca. Los productos de la pesca se descargarán y transportarán al área de proceso lo más rápido posible, evitando aumentos de temperatura y contacto con elementos contaminantes.

Artículo 90: De la obligación a eviscerar el pescado para su venta al público. Todo pescado destinado a la venta como fresco, deberá ser previamente eviscerado completa y cuidadosamente, cualquiera sea su talla.

Artículo 91: De la conservación de ciertas especies marinas. Las especies marinas con talla inferior a cincuenta centímetros (50 cms) podrán conservarse enteros, congelados o glaseados, cuando no vayan a ser presentados como frescos o del día. Las especies congeladas enteras deben permanecer en este estado hasta la venta del consumidor final.

Artículo 92: De la disponibilidad mínima de agua potable. La disponibilidad total de agua potable para las necesidades de cada establecimiento será de veinte litros por kilogramo de producto terminado.

Artículo 93: De las condiciones de las conservas de pescado. Las conservas de pescado deben someterse a sufrir la prueba de la estufa durante no menos de diez días a temperatura de 55°C y veintiún días a temperatura de 30°C.

Artículo 94: De la autorización previa para cambios de tratamiento. La elaboración, manufactura, preparación, conservación o cualquiera innovación respecto al tratamiento de los productos de la pesca,

debe ser autorizada previamente por el Ministerio de Salud. Para este efecto deberá presentarse con la solicitud una monografía en la que se detallen las variantes a introducir y las técnicas a seguir acompañando muestra del producto si fuera necesario, de conformidad con el [Decreto 2333 de 1982].

Artículo 95: De las verificaciones periódicas sobre estado sanitario. Los inspectores del Ministerio de Salud y de los Servicios Seccionales de Salud, verificarán periódicamente el estado sanitario de la fábrica y de la materia prima utilizada.

CAPITULO VII

DEL TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 96: De las condiciones de transporte de los productos de la pesca. El transporte de productos de la pesca se realizará en condiciones que garanticen la conservación de las calidades sanitarias, organolépticas y nutricionales de los productos.

Artículo 97: De la exigencia de las licencias sanitarias. El transporte de productos de la pesca requiere licencia sanitaria. Los vehículos transportadores deberán tener licencia expedida por los respectivos Servicios Seccionales de Salud, según lo previsto en el [Decreto 2333 de 1982].

En el caso del transporte interdepartamental de los productos de la pesca no procesados o tratados, los Servicios Seccionales de Salud o sus organismos delegados autorizarán dicho transporte previo lleno de los requisitos establecidos. La autorización será necesaria para que el INDERENA expida el salvoconducto de movilización.

Parágrafo: Durante la época de subienda, los permisos o licencias de transporte de pescado fresco, únicamente tendrán validez para un viaje.

Artículo 98: De la utilización del hielo en el transporte de los productos. El transporte de productos frescos enteros y eviscerados se puede realizar a falta de equipos especiales de frío, mediante la utilización de hielo y en recipientes o furgones isotérmicos, impermeables, inalterables y no tóxicos. Se colocarán capas alternas de producto y hielo en forma tal que la primera y ultima capa sean de hielo en la proporción indicada por el cálculo de la carga térmica total.

Artículo 99: De los casos en los cuales se requiere cámara congeladora. El transporte de productos enteros, fileteados o traceados, congelados o glaseados, solo podrá realizarse en vehículos con equipos que garanticen la conservación del producto a menos de dieciocho grados centígrados (18°C) con una tolerancia de más o menos dos grados centígrados (2°C).

CAPITULO VIII

DEL EXPENDIO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 100: De la prohibición de descongelar para la comercialización. Se prohíbe la descongelación de los productos de la pesca para su comercialización como frescos.

Artículo 101: De la dotación de los expendios. Los expendios de productos congelados o glaseados, debe contar con equipos para almacenamiento y exhibición que garantice la conservación de los productos a una temperatura de menos dieciocho grados centígrados (-18°C) con una tolerancia de más o menos dos grados centígrados (2°C).

Artículo 102: De la garantía de congelación para conservación de los productos. Para la exhibición y expendio de productos congelados o glaseados se debe contar con equipos que garanticen la conservación de los productos a temperaturas no superiores a -18 grados centígrados.

Artículo 103: De las condiciones de los expendios de productos. Los expendios de los productos frescos, enteros, devenados, troceados o fileteados, deberán contar con equipos para el almacenamiento y

exhibición que garanticen la conservación de los productos a una temperatura de 0 grados a -4 grados centígrados.

Artículo 104: De la prohibición de expender productos en sitios no autorizados. Se prohíbe el expendio de productos de la pesca en vehículos o en sitios que no cumplan con los requisitos sanitarios establecidos por el Ministerio de Salud o sus organismos delegados.

Artículo 105: De las condiciones para enunciar los productos. Los productos de la pesca deben venderse por su denominación correcta. Se prohíben las designaciones que puedan inducir a error o engaño. Cuando se desee dar idea de similitud con otros preparados deberá consignarse la leyenda, "preparado como ..." seguida del nombre de la especie que se imita.

CAPITULO IX

DE LAS MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD Y DE LAS SANCIONES

Artículo 106: De las normas aplicables. La imposición de las medidas sanitarias de seguridad de las preventivas y de las sanciones a quienes incurran en violación de las disposiciones del presente Decreto, se regularán por lo dispuesto en el [Decreto 2333 de 1982] y en las normas que lo modifiquen o complementen.

Sin embargo habrá lugar a decomiso de los productos de la pesca cuando presenten una de las siguientes características:

- Aspecto repugnante, mutilaciones, traumas generalizados y deformaciones no causadas por defectos de almacenaje.
- Coloración, olor o sabor anormales.
- Signos de descomposición.
- Infestación por botriocefalos (*Diphylobothrium latini*) aún comprobándose un solo parásito.
- Infestación parasitaria en el tejido muscular.
- Tratados con antisépticos conservadores no aprobados por el Ministerio de Salud.
- Provenientes de aguas contaminadas.
- Los recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de pesca.
- Cuando no cumplan con los límites físicos, químicos y bacteriológicos fijados en las normas pertinentes.
- Presenten asfixia telúrica.
- Los lavados en agua contaminada.
- Los conservados en malas condiciones de higiene.

Los que hubieren estado en contacto con alimentos, equipos o cualquier clase de elementos contaminantes.

- Los que hayan sido capturados mediante el uso de explosivos, plantas o sustancias tóxicas.

Artículo 107: Las personas naturales o jurídicas que desarrollan actividades de las contempladas en el presente Decreto, dispondrán de un plazo de seis (6) meses, contados a partir de su publicación para que

se ajusten a las disposiciones en él contenidas.

Artículo 108: De la vigencia. El presente Decreto rige a partir de su publicación.

PUBLIQUESE Y CUMPLASE.

Dado en Bogotá D. E., a los 8 días de marzo de 1984.