N° 29210-MAG-MEIC-S

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA Y LOS MINISTROS DE AGRICULTURA Y GANADERÍA, ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO Y DE SALUD

En el uso de las potestades que les confiere el artículo 140 de la Constitución Política, incisos 3) y 18), la ley N° 6227 de 2 de mayo de 1978, Ley General de la Administración Pública, artículo 28 2b, la ley N° 7472 del 20 de diciembre de 1994, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, la ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973, Ley del Sistema Internacional de Unidades, la ley N° 5395 de 30 de octubre de 1973, Ley General de Salud, la ley N° 5412 del 8 de noviembre de 1973, Ley Orgánica del Ministerio de Salud, la ley N° 6054 del 14 de junio de 1977, Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, la ley N° 7064 del 29 de abril de 1987, que incorpora la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería y la ley N° 6243 del 2 de mayo de 1978, Ley de Salud Animal.

CONSIDERANDO:

1°-Que los productos de la pesca son consumidos crudos, parcialmente cocidos, cocidos, conservados o preservados, resultando necesario reducir el riesgo de contaminación por organismos patógenos y residuos tóxicos.

2°-Que organismos patógenos tales como *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae* y *Listeria monocytogenes* aún cuando pueden estar presentes en concentraciones bajas, pueden aumentar a niveles peligrosos si el producto se expone a condiciones de tiempo / temperatura favorables al microorganismo.

3°-Que es necesario contar con valores para establecer la frescura de los productos cubiertos por el presente Reglamento. Por tanto;

DECRETAN:

Artículo 1°-Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

Límites máximos permitidos para residuos tóxicos y recuento microbiológico para los productos y subproductos de la pesca, para el consumo humano

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento tiene por objetivo establecer los límites máximos de residuos permitidos para los residuos tóxicos y el recuento microbiológico en los productos y subproductos de la pesca que se comercialicen para el consumo humano.

2. DEFINICIONES

2.1. Aditivo alimentario: Es cualquier sustancia que por si misma no se consume como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en los alimentos, tenga o no valor

nutritivo, y cuya adición intencional al alimento con su fin tecnológico (incluso organolépticos) en la producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaque, transporte o conservación de ese alimento resulta (o es de prever que resulte) directa o indirectamente por sí o por sus derivados, pasen a ser un componente de tales alimentos o que afecten sus características. Esta definición no incluye los "contaminantes" ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

2.2. Agua potable: Agua pura y saludable disponible en el punto de utilización de conformidad con los requisitos de la Organización Mundial de la Salud contenido en la última edición de las "Directrices para el Agua Potable" de la Organización Mundial de la Salud y del Reglamento para la Calidad del Agua Potable, Decreto Ejecutivo N° 25991-S.

2.3. Bases volátiles: Prueba para la determinación del nitrógeno básico volátil en músculo de productos pesqueros frescos.

2.4. Contaminante: Cualquier agente químico o biológico, materia extraña u otras sustancias no añadidas al alimento intencionalmente y que puedan comprometer su inocuidad o idoneidad.

2.5. Eber: Prueba para la detección de gas sulfhídrico en muestras de productos y subproductos de la pesca.

2.6. Fresco: El producto recién capturado que no ha sido objeto de tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por refrigeración.

2.7. Frescura: Propiedad que se relaciona con el tiempo, temperatura, manejo, elaboración o las características de un alimento pesquero.

2.8. *Listeria monocytogenes*: Género de bacteria gran positiva no esporulada, mótil, que puede causar enfermedad en el ser humano al ser consumida a través de los alimentos.

2.9. Medicamento veterinario: Toda sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, como los que producen carne o leche, las aves de corral, los productos de la acuicultura o las abejas, con fines tanto terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.

2.10. Nessler: Determinación de amoníaco en productos y subproductos pesqueros frescos.

2.11. Residuos: Cualesquiera sustancia extraña, incluidos sus metabolitos que permanecen en los productos y subproductos de la pesca, como consecuencia de la aplicación o exposición accidental.

2.12. Residuos de plaguicidas: Cualquier sustancia especificada presente en los alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida, tales como productos de conservación, metabolitos y productos de reacción y las impurezas.

2.13. Límite máximo de residuos: Es el nivel de residuo de una sustancia química autorizada en los productos destinados a la alimentación humana por el organismo oficial competente.

2.14. Parásito visible: Es un parásito o grupo de parásitos cuya dimensión, color o textura son fácilmente distinguidos de los tejidos del pescado.

2.15. Inspección visual: Es un examen no destructivo de los productos pesqueros, sin utilizar medios que magnifiquen la imagen y bajo buenas condiciones de iluminación, si es necesario se puede realizar el examen iluminando la superficie inferior donde se colocan los filetes para su inspección.

3. CONTAMINANTES QUÍMICOS

Los productos y subproductos de la pesca deben cumplir con los siguientes límites máximos de contaminantes químicos.

Nombre del contaminante	Límite máximo
Mercurio:	
Pescado, salvo las especies depredadoras	0,5 mg/kg
Peces depredadores (tales como tiburón, pez espada, atún, lucio y otros)	1,0 mg/kg
Cadmio total (en camarón langosta y cangrejo)	1 mg/kg
Plomo total (en camarón, langosta y cangrejo)	1,5 mg/kg
Arsénico inorgánico 1 mg/kg Sulfitos expresados como SO ₂	100 mg/kg

4. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos y subproductos de la pesca frescos o congelados crudos deben cumplir con los siguientes límites de residuos de plaguicidas:

Nombre del plaguicida	Límite*
Bifenilos policlorados	No detectable
Aldrín y dieldrín	No detectable
Clordano	No detectable
DDT, TDE, DDE	No detectable
Heptacloro	No detectable
Mirex	No detectable

*Método de cromatografía de gases. Referencia: JAOAC 66,969 (1983).

5. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

Los productos y subproductos de la pesca deben cumplir con los siguientes límites máximos de medicamentos veterinarios:

Nombre del medicamento veterinario	Límite máximo
Antibióticos	Ausencia en tejido comestible

6. CARACTERÍSTICAS DE FRESCURA

Los productos y subproductos de la pesca deben cumplir con las siguientes características de frescura:

- 6.1. El pH no debe ser superior a 7 unidades en pescado y se admite hasta 7,5 en crustáceos, este parámetro se evaluará con las variables de frescura (7.2, 7.3 y 8).
- 6.2. La prueba de Nessler será negativa.
- 6.3. La prueba de Eber será negativa.
- 6.4. Histamina máximo 50 mg/kg

7. GRADOS DE FRESCURA

Los productos y subproductos de la pesca se clasifican en los siguientes grados de frescura de acuerdo al contenido de bases volátiles:

Bases volátiles (%)	Grados de frescura
5 a menos de 10	Muy fresco
10 a menos de 20	Fresco
20 a menos de 30	Poco fresco
30 a 40	No apto para consumo

8. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Los productos y subproductos de la pesca deben cumplir con los siguientes recuentos máximos microbiológicos permitidos.

Pescado fresco y congelado	Recuento máximo permitido ufc/g
Recuento total	5×10^5
Escherichia coli	1×10^2
Coliformes totales	1×10^3
Staphylococcus aureus	1×10^3
Termonucleasa (positivo)	Negativo
Recuentos negativos	
Listeria monocytogenes	Negativa
Salmonella sp	Ausencia en 25 gramos
Vibrio cholerae	Negativa
Vibrio parahaemolyticus	Negativa
Crustáceos crudos congelados	Recuento máximo permitido ufc/g
Recuento total	5×10^6
Escherichia coli	1×10^2

Coliformes totales	10 ³
Staphylococcus aureus	1 x 10 ³
Termonucleasa (positivo)	Negativo
Recuentos negativos	
Listeria monocytogenes	Negativa
Salmonella sp	Ausencia en 25 gramos
Vibrio cholerae	Negativa
Vibrio parahaemolyticus	Negativa

9. AGUA

El agua que se utiliza en las plantas de proceso de productos pesqueros, además, de reunir las características establecidas en el Reglamento para la Calidad del Agua Potable, decreto ejecutivo N° 25991-S, deberá cumplir con pruebas microbiológicas complementarias de acuerdo con los criterios que se establecen a continuación:

Salmonella	No se acepta
Staphylococcus aureus	No se acepta
Streptococcus fecalis	No se acepta
Clostridios sulfito reductores	No se acepta

10. PARÁSITOS

Se realizará inspección visual de un número representativo de muestras para determinar la presencia de parásitos en las especies de pescado susceptibles. La inspección visual del pescado eviscerado, filetes y de las vísceras se realizará por personal capacitado. Cuando se eviscere manualmente la inspección se realizará al mismo tiempo que la evisceración y lavado. En el caso del eviscerado mecánico se realizará un muestreo representativo el que no podrá ser menor a diez pescados por lote. Los filetes se inspeccionarán después del fileteado, durante las operaciones finales de recorte. Si los filetes son muy grandes debe establecerse un plan para el muestreo, los filetes pequeños pueden examinarse por iluminación de la parte inferior de los mismos.

11. INTERPRETACIÓN

Los valores de Bases Nitrogenadas Volátiles, Reacción de Eber, Reacción de Nessler y pH, serán interpretados en forma conjunta por el médico veterinario.

12. BIBLIOGRAFÍA

Comisión del Codex Alimentarius, Anteproyecto de Código Internacional Recomendado de Prácticas para los Productos de la Acuicultura CX/FFP 98/8. Ceti Traslations &

Publications Services. Guía de Control y Riesgos para los Productos de la Pesca. Primera Edición, Setiembre 1996. Directivas del Consejo de la Unión Europea 91/493, 93/140.

Artículo 2°-A toda persona que haciendo uso de este Reglamento Técnico, encuentre errores tipográficos, ortográficos, inexactitudes o ambigüedades, podrá notificarlo sin demora al Ministerio de Agricultura y Ganadería, aportando si fuera posible, la información correspondiente para que se efectúen las investigaciones pertinentes y se tomen las previsiones correspondientes.

Artículo 3°-El Ministerio de Agricultura y Ganadería ser el encargado de velar por el cumplimiento del presente Reglamento Técnico.

Artículo 4°-Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en el presente Reglamento Técnico.

Artículo 5°-Se derogan cualesquiera otras disposiciones administrativas o reglamentos que se opongan a lo dispuesto y regulado en el presente Decreto.

Artículo 6°-Rige un mes calendario después de su publicación.

La Gaceta N° 249 del 28 de diciembre de 2000, Alcance 94- A.