

ACUERDO No. 1356.-

San Salvador, 28 de noviembre de 2003

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud del Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, contraída a que se apruebe la NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: MODALIDADES DEL CONTROL VISUAL PARA DETECTAR PARASITOS EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA. NSO 67.32.03:03

CONSIDERANDO:

- I. Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el punto Número CUATRO, del Acta Número CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE, de la Sesión celebrada el diecinueve de noviembre de dos mil tres; y
- II. Que de conformidad con el Art. 2 párrafo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos de Comercio, OTC, los Estados miembros están facultados para adoptar reglamentos técnicos a fin de garantizar objetivos legítimos tales como la protección de la salud o seguridad humana, la salud vegetal o el medio ambiente; por lo que de acuerdo con párrafos 10 y 12 del mismo artículo, se considera urgente adoptar y poner en vigencia la norma antes relacionada en el más breve plazo a efecto de cumplir con los objetivos citados.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso Tercero de la Ley del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA.

ACUERDA:

1º) Apruébase la Norma Salvadoreña Obligatoria: MODALIDADES DEL CONTROL VISUAL PARA DETECTAR PARASITOS EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA. NSO 67.32.03:03, de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSO 67.32.03:03

SALVADOREÑA

CONACYT

**MODALIDADES DEL CONTROL VISUAL PARA DETECTAR PARASITOS
EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Directiva 93/140/CE de la Comunidad Europea.

ICS 67.120.30

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Rodríguez Pacas, y Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel.: 226-2800, 225-6222; Fax. 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob

Derechos reservados

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona. El estudio fue aprobado como NSO 67.32.03:03 MODALIDADES DE CONTROL VISUAL PARA DETECTAR PARÁSITOS EN LOS PRODUCTOS DE LA PÉSCA por el Comité Técnico de Normalización No. 32 PRODUCTOS PESQUEROS. La oficialización conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del Organismo del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITE 32

Jorge Amilcar Ventura	DGSVA Ministerio de Agricultura y Ganadería
Zobeyda Valencia de Toledo	CENDEPESCA, MAG
Mario Rolando Saenz	CAMPAC, Cámara de la Pesca y la Acuicultura
José Francisco Bolaños	CAMPAC
Ana Jeannette Contreras	D P C Ministerio de Economía
Federico Guillermo Ortiz	U E S Sector Docente
Ricardo Harrison	CONACYT

1. OBJETO

Esta norma establece las modalidades de control visual para detectar parásitos en los productos de la pesca.

2. CAMPO DE APLICACION

Esta Norma aplica en todo el sector pesquero que procese, comercialice, importe y exporte productos frescos. Estos controles deben realizarse en los establecimientos de procesamiento de productos pesqueros.

3. DEFINICIONES

3.1 Parásito visible: los que tengan una dimensión, un color o una textura que permita distinguirlos claramente de los tejidos del pescado.

3.2 Control visual: el examen no destructivo de pescado o productos pesqueros ejercido sin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano, incluido en su caso, el examen al trasluz.

4. CARACTERISTICAS

4.1 El control visual se realiza por muestreo sobre un número representativo de unidades.

4.2 Los responsables de los establecimientos de procesamiento de productos pesqueros, deben ser calificados para determinar, en función del tipo de productos, de su origen geográfico y de su utilización; la amplitud y frecuencia de los controles a que se refiere el numeral 4.1.

4.3 Durante el proceso de producción, el personal calificado debe realizar un control visual del pescado eviscerado en la cavidad abdominal, hígado y otros destinados al consumo humano. El control visual deberá realizarse de acuerdo al destripado utilizado:

- En caso de destripado manual, por el operador de manera continua en el momento de la separación de las vísceras y del lavado;
- En caso de destripado mecánico, por muestreo ejercido sobre un número representativo de unidades, no inferior a diez unidades por lote.

4.4 El personal calificado debe realizar el control visual en cada filete y rodaja de pescado. Cuando no sea posible un examen individual, por razón de la talla de los filetes o de las operaciones de fileteado, debe establecerse un plan de muestreo, que esté a disposición de la autoridad competente al menos durante un período de dos años. Cuando desde un punto de vista técnico resulte posible proceder al examen al trasluz de los filetes, éste debe incluirse en el plan de muestreo.

5. VIGILANCIA Y VERIFICACION

La vigilancia y verificación de esta norma corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería en sus respectivas instancias.

FIN DE NORMA

2º) El presente Acuerdo entrará en vigencia veintiocho de diciembre del presente año. COMUNIQUESE. (Rubricada por el señor Presidente de la República). MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO.