

MINISTERIO DE SALUD
DECRETO EJECUTIVO No. 1
(De 3 de enero de 1996)

"POR MEDIO DEL CUAL SE ESTABLECE LA REGLAMENTACION SANITARIA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y DE ACUICULTURA PARA EL CONSUMO HUMANO."

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
en uso de su Facultades Legales,

D E C R E T A

C A P I T U L O I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 1°: Para los fines de este Decreto las palabras, frases, nombres y términos a continuación tendrán respectivamente los siguientes significados:

1. El término "Pescado" excepto cuando se indique de otra manera, abarca todo miembro del reino animal clasificado como pez, ya sea de agua salada o dulce (ver Artículo 3).
2. El término "Crustáceo", incluye todo miembro del reino animal clasificado como tal: (cangrejo, camarones, langostas, langostinos, etc.) (ver Artículo 3).
3. El término "Moluscos" significa cualquier miembro del reino animal clasificado como tal (caracoles marinos, mejillones, ostiones, almejas, calamares y pulpos o cualquier otro) cuyo uso vernacular y científico se recomienda en la alimentación humana debidamente autorizado por la autoridad sanitaria competente. (ver Artículo 3)
4. **Productos Pesqueros:** Todos los animales o partes de animales marinos o de agua dulce cefalópodos, incluyendo sus huevos y lechazas excluyendo los mamíferos acuáticos y los anfibios objeto de otro tipo de actos.
5. **Productos de Acuicultura:** Son aquellos productos pesqueros nacidos y criados bajo el control humano hasta llegar a mercados como alimento. Se tiene como producto de acuicultura los peces crustáceos marinos o de agua dulce capturados en su etapa juvenil y mantenidos en cautiverio hasta alcanzar su estado comercial deseado para consumo humano. Los peces y crustáceos, capturados y mantenidos en cautiverio vivos listos para la venta, no se consideran productos de Acuicultura.
6. **Productos Frescos:** Se consideran productos frescos aquellos productos pesqueros enteros o preparados incluyendo los envasados al vacío o en atmósfera modificada, los cuales no se hayan sometido a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinta de la refrigeración.

7. **Refrigeración:** Procedimiento que consiste en bajar la temperatura hasta un término máximo a la fusión del hielo.
8. **Productos Congelados:** Aquellos productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar en su interior a - 18°C después de su estabilización térmica.
9. **Producto Preparado:** Son los productos pesqueros que hayan sido sometidos a modificaciones en su integridad anatómica tales como: destripados, descabezamiento, corte en rodajas, picado, fileteado, otros.
10. **Productos Transformados:** Son los productos pesqueros sometidos a tratamiento físico y químico, tales como: el calentamiento, ahumado, salmuera, el escabeche, etc.
11. **Lote:** Cantidad de productos pesqueros pertenecientes a una pesca obtenida en similares circunstancias y prácticas.
12. **Embalaje:** Es la operación o acto de proteger los productos pesqueros a través de envoltorios o envases en otro material debidamente aprobado.
13. **Transporte de Pesca:** Es el medio adecuado para carga de productos pesqueros, ya sea automóvil, contenedores, aeronaves, bodegas de barcos. Para el transporte por TIERRA, AIRE O MAR.
14. **Establecimientos Pesqueros:** Locales destinados a transportar, preparar, refrigerar, congelar, embalar y depositar productos pesqueros. No entran en esta categoría los mercados al por mayor o exposiciones para la venta al detal.
15. **Mercado de Mariscos:** Establecimiento pesquero donde se exponen los productos pesqueros para la venta, entrega en cualquier forma, así como la venta al detal directamente al consumidor en pequeñas cantidades.
16. **Ministerio de Salud:** El Ministerio de Salud de la República de Panamá.
17. **División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (C.A.V.V.):** La División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.
18. **Departamento de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos (INPLA):** El Departamento de la división de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.
19. **Servicio Nacional de Inspección de Productos Pesqueros:** Entidad del Departamento INPLA encargado de la inspección de productos pesqueros.

20. Autoridad Sanitaria Competente: La Autoridad de la División de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, autorizada para realizar controles veterinarios a los productos pesqueros.
21. Productos Pesqueros de Exportación: Son los productos pesqueros procesados en Plantas debidamente aprobadas por la autoridad competente.

CAPITULO II
DE LAS CONDICIONES FISICAS Y ORGANOLEPTICAS QUE DEBEN TENER LOS
DISTINTOS TIPOS DE PESCADO, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS FRESCOS PARA EL

CONSUMO HUMANO

ARTICULO 2°: El pescado fresco que se destine al consumo humano debe llenar los requisitos sanitarios contemplados en el presente Decreto observando las siguientes características:

1. Pescados: Superficie del cuerpo limpio relativo al brillo metálico.
 - a. Ojos Transparentes: Brillantes y salientes ocupando completamente órbitas, pupila negra brillante.
 - b. Color: Brillante, húmedos con olor natural propio y suave, laminillas perfectamente separadas, largas y uniformemente alineadas.
 - c. Vientre: Firme no dejando impresión duradera a la presión de los dedos, presencia de rigidez cadavérica o síntomas de parcial descomposición.
 - d. Cavidad abdominal: serosas claras, manchas de sangre roja brillante.
 - e. Escamas: (a los que poseen) bien adheridas a la piel y aletas presentando ciertas resistencia a los movimientos provocados.
 - f. Carne firme: consistencia elástica de color propio a la especie.
 - g. Ano cerrado.
2. Crustáceos:
 - a. Ojos negros brillantes turgentes.
 - b. Musculatura firme.
 - c. Musculatura torácica abdominal resistente, brillante y clara.
 - d. Olor agradable o nulo.

e. Ausencia de melanosis.

3. **Moluscos:**

- a. Pigmentación muy acusada con cromotógrafo intactos.
- b. Piel lisa, suave e intacta.
- c. Color típico de la especie.
- d. Olor agradable o nulo.
- e. Carne firme, blanca nacarada.
- f. En los decápodos, los tentáculos firmemente unidos al manto.

PARAGRAFO:

Los productos pesqueros que no presenten las condiciones señaladas en el artículo 2do, luego de efectuarse la inspección de rigor para su clasificación, se utilizarán en la industrialización mediante reducción e hidrólisis, destinando éstos productos al consumo animal o al uso agrícola.

ARTICULO 3°:

Las Especies Pesqueras destinadas al consumo humano, de importancia en la Industria Pesquera de la República de Panamá, son las que detallamos a continuación.

CODIGO	NOMBRE COMUN	ESPECIE	NOMBRE CIENTIFICO
--------	--------------	---------	-------------------

PECES

1	AGUJA	TYLOSORUS FODIUTOR
2	ALBACORA	THUNNUS ALALUNGA
3	AMBULU, OHERNA	EPINEPHELUS ACANTHISTUE
4	ANCHOVETA	CETENGRULIS MYSTICETUS
5	ARENQUE	OPISTHONEMA LIBERTATE
6	ARENQUE	OPISTHONEMA OXLINUM(*)
7	ARENQUE DE HEBRA	OPISTHONEMA MEDIRASTRE
8	ATUN ALETA AMARILLA	THUNNUS ALBACARES
9	BAGRE, BARBUDO	BAGRE PINNIMACULATUS
10	BARBUDO	BAGRE PANAMENOIS
11	BARBUDO, ALGUACIL	BAGRE PINNIMACULATUS
12	BARRIDETE	
13	BERRUGATE	LOBOTES GURINAMENSIA
14	BERRUGATE O PARGO NEGRO	LOBOTES PROIFICIS
15	BOBO AMARILLO	POLYDACTILUS APPROXIMAN*
16	BOBO BLANCO	POLYDACTILUS OPERCULARIA
17	BOJALA	SERIOLA DUMERILII(*)
18	BOJALA	SERIOLA PERUVIANUS
19	BOJALA	SERIOLA RIVOLIANA(*)
20	BOLILLO	SOOMBER JAPONIOUS
21	BOLILLO	SELAR CRUMENOPHTALMUS
22	BONITO	EUTHYNNUS ALLETERATUS
23	BONITO BLANCO	SARDA ORIENTLIS
24	BOQUIPENDA	GNATHANODON SPECIOSUE
25	CABALLITO	SELENE HREVOORTI
26	CABALLITO	SELENE OERETEDII
27	CABALLITO	SELENE VOMER(*)
28	CABALLITO	SELENE PERUVIANUS
29	CABEZON O PARGO BLANCO	POMADSYS PANAMENSIS
30	CACHAOO	ORTHOPRIATIS OHALCEUS
31	CATARNICA	VOMER DEOLIVIFRONS
32	CHERNA	EPINEPHELUS NIVEATUS
33	CHERNA	MYTEROPPEREA KENNROBA

34	CHERNA	PETROMETOPODON PANAMENSIS
35	CHOPA	KYPHOSUA NEOTARIA
36	COJINUA	CARANX CHRYKOE (*)
37	COJINUA	CARANX CABALLUA
38	COJINUA CHATA	CARANGOIDES VINOTUS
39	COJINUA CHATA	CARANGOIDES ORTRYNTER
40	COJINUA CHATA	HEMICARANX LOUCURUS
41	COJINUA CHATA	HEMICARANX EGLOTES
42	COJINUA CHATA	HEMICARANX AP.
43	COMINATE	ARIUS PLATYPOGON
44	COMINATE	ARIUS
45	COMINATE	ARIUS PLATYPOGON
46	CONGO	GALEICHTYEE GUATEMALTENAIS
47	CORVINA	ELATTARMUS ARCHIDIUM
48	CORVINA	IXNPISTHUA ALTIPINOIA
49	CORVINA AMARILLA	CYNOSCION ALBUE
50	CORVINA AMARILLA	CYNOSCION AP.
51	CORVINA BLANCA	CYNOSCION STOLZMANNI
52	CORVINA BOCONA	CYNOSCION PRAEDATORIIUS
53	CORVINA BOQUITUERTA	LARIMUS EFFULGENS
54	CORVINA BOQUITUERTA	LARIMUS ARGENTEUS
55	CORVINA BOQUITUERTA	LARIMUS ACOLIVIS
56	CORVINA DE PIEDRA	MENTHICIRRHUS PANAMENSIS
57	CORVINA LONA	MICROPOGONIAS ALTIPINNIS
58	CORVINA LONA	MICROPOGON FURNIERI
59	CORVINA MORDEDORA	MACRODON MORDAX
60	CORVINA PELONA	CYNOSCION SQUAMIPINNIS
61	CORVINA RAYADA	CYNOSCION RETICULATUS
62	CORVINA ROLLIZA	CYNOSCION PHOXOCEPHALUS
63	DORADO	CORYPHACNA HIPPURUS
64	GUABINA	NEBRIS OCCIDENTALIS
65	HERRERO	MICROPOGON AFFIPINIS
66	HERRERO, SARGENTO	PARALUNOHURUS DUMERILII
67	JUREL	CARANX HIPPOS
68	JUREL CHATO, COJINUA CHATA	DECAPTERUS MACROSOMA
69	Lenguado	CYCLOPSETTA QUERMA
70	Lenguado	ETROPUS CROSSOTUS
71	Lenguado	PSEUDORHOMBUS DENTRITICA
72	Lenguado	CITHARICHTYS GILBERTI
73	Lenguado	CYCLOPSETTA PANANENSIS
74	Lenguado	CITHARICHTYS PLATOPHRYIS
75	Lenguado	HIPOGLOSSINA BOLLMANI
76	Lenguado, MEDIA TAPA	PARAPSETTUS PANAMENSIS
77	LISA	MUGLI CEPHALUE
78	LISA	MUGLI CUREMA
79	LONGINO	OLIGOPLITES ALTUES
80	LONGINO, CHAQUETA DE CUERO	OLIGOPLITES SAURUS INORNATUS
81	LONGINO, CHAQUETA DE CUERO	OLIGOPLITES REFULGENS
82	LORO	SCARUS PUNTULATUS
83	LORO	SCARUS NOYESI
84	MACABI	ALBULA VULPES (**)
85	MACABI	ELOPS SAURUS (*)
86	MACABI	ELOPS AFFINIS
87	MACHETE	OPISTHOPTERUS DOVII
88	MACHETE	ODONTOGNATHUS PANAMENSIS
89	MACHETE	ILISHA FURTHII
90	MAL ARMAO O TORITO	PRINOTUS HORRENS
91	MAL ARMAO O TORITO	PRINOTUS RUSCARIUS
92	MERETE O CABRILLA	EPINEPHELUS ANALOGUS
93	MERO	EPINEPHELUS GUAZA
94	MOJARRA	DIAPTERUS PERUVIANUS
95	ORQUETA	CHLOROSCOMBUS ORQUETA
96	PAJARITA	PREPILUS PALOMETA
97	PALOMETA	PEPRILUS SNYDERI

98	PALOMETA	PEPRILUS MEDIUS
99	PAMAPANO, GITANO	TRACHINOTUS PAITENSIS
100	PAMPANO	TRACHINOTUS KENNEDY
101	PAMPANO AFRICANO	ALECTIS ORINITUS (*)
102	PARGO AMARILLO	LUTJANUS ARGENTIVENTRIS
103	PARGO AMARILLO	LUTJANUS APODUS (*)
104	PARGO COLA AMARILLA	LUTJANUS ARGENTIVENTRIS
105	PARGO DE LA MANCHA	LUTJANUS GUTTATUS
106	PARGO DE LA MANCHA	LUTJANUS CYANOPTERUS (*)
107	PARGO DE SEDA	LUTJANUS JORDANI
108	PARGO DIENTON	LUTJANUS NOVEMFASCIATUS
109	PARGO JILGUERO	LUTJANUS APATUS
110	PARGO JILGUERO	LUTJANUS INERMIS
111	PARGO ROJO	LUTJANUS COLORADO
112	PARGO RONQUERO	HOLOPAGRUS GUNTHERII
113	PARGO ROSQUERO	HOLOPAGRUS GUNTHERII
114	PEZ BLANCO	ALECTIS CILIARIS
115	PEZ ESPADA	XIPHIAS GLADIUS
116	PEZ GALLO	NEMATISTIUS PECTORALIS
117	PEZ PERRO	BODIANUS RUFUS
118	PICO BLANCO	RHIZOPRIONODON LONGURIO
119	POLLERA	CHAETODIPTERUS ZONATUS
120	POLLERA	POMACHANTHUS GONIPECTUS
121	PUERCA	ANISOTREMUS DOVII
122	PUERCA, RONCADOR	ANISOTREMUS PACIFICI
123	ROBALO	CENTROPOMUS UNDECIMALIS (*)
124	ROBALO	CENTROPOMUS ROBALITO
125	ROBALO	CENTROPOMUS UNIONENSIS
126	ROBALO	CENTROPOMUS ARMATUS
127	ROBALO	CENTROPOMUS POEYI (**)
128	ROBALO	CENTROPOMUS NIGRESOENSIS
129	RONCADOR	POMADASYS AXILLARIS
130	RONCADOR	POMADASYS LEUCISCUS
131	RONCADOR, PUERCA	HAEMULON STEINDACHNERI
132	SALEMA	SECYATOR OCYURUS
133	SALMONETE	PSEUDOPNEUS GRANDISQUAMIS
134	SALMON	ELEGATIS BIPINNULATUS (**)
135	SIERRA	OLIGOPLITES SP.
136	SIERRA	SCOMBEROMORUS MACULATUS (**)
137	SIERRA	SCOMBEROMORUS REGALIS
138	SIERRA	SCOMBEROMORUS SIERRA
139	WAHOO	ACANTHONYHIUM SOLANDERI
140	ZAFIRO	MURAONESOX CONICEPS

MOLUSCOS - ESPECIES

141	ALMEJA	DONAX ASSIMILIS
142	ALMEJA	PROTHACA SP.
143	CALAMAR	LOLIOLOPSIA DIOMEDAE
144	CALAMAR DEL GOLFO	LOLIIGUNCULA PANAMENSIS
145	CALAMAR GIGANTE	DOSIDIACUS GIGAS
146	CAMBOMBIA	STROMBUS PERUVIANUS
147.	CAMBOMBIA	STROMBUS GIGAS (*)
148	CAMBOMBIA	STROMBUS PERUVIANUS
149	CAMBOTE	MELONGENA PATULA
150	CASCO DE BURRO	ANADARA GRANDIS
151	CONCHA NEGRA	ANADARA TUBERCULOSA
152	CONCHUELA	ARGOPECTEN CIRCULARIS
153	LONGORON	SOLENI RUDIS
154	MEJILLON	MYTELLA COLUMBIENSIS
155	MEJILLON	MYTELLA STRIGATA
156	MEJILLON	MYTELLA SPECIOSA

157	OSTRA, OSTION	OSTREA PALMULA
158	OSTRA, OSTION	OSTREA IRIDESCENA
159	OSTRA, OSTION	CRASSOSTREA RIZOPHORAC
160	PULPO	OCTOPUS SPP.
161	PULLUDO	HEXAPLEX REGIUS

CRUSTACEOS - ESPECIES

CAMARONES

162	CABEZON	RETEROCARPUS VICARIUS
163	C. PICAFLOR O SALENOCERA	SOLENOCEKA FLOREA
164	CAMARON ROJO	PENAEUS BREVIROSTRIS
165	CAMARON CAPE	PENAEUS CALIFORNIENSIS
166	CARABALI O TIGRE	TRACHYPENACUS BIRDI
167	FIDEL	SOLENOCEKA AGASSIZZII
168	LANGOSTINO O CAMARON BLANCO	PENAEUS VANNAMEI
169	LANGOSTINO O CAMARON BLANCO	PENAEUS OCCIDENTALIS
170	LANGOSTINO O CAMARON BLANCO	PENAEUS STYLIROSTRIS
171	TITI	XYPHOPENAEUS KROYERI (*)
172	TITI	XYPHOPENAEUS RIVETI
173	TITI AMARILLO	PROTRACHYPENE PRECIPUA

LANGOSTAS

174	LANGOSTA BARBONA O ESPINOSA	PANULIRUS GUTTATUS (*)
175	LANGOSTA BARBONA O ESPINOSA	PANULIRUS ARGUS (*)
176	LANGOSTA BARBONA O ESPINOSA	PANULIRUS GRACILIS
177	LANGOSTA BRUJA	PANULIRUS LAEVICAUDA (*)
178	LANGOSTA CHINA	EVIBACUPS PRINCEPA

CANGREJOS

179	CANGREJO AZUL	CARDISOMA CRASSUM
180	JAIBA	CALLINEOTES SPP (*)
181	JAIBA	CALLINEOTES ARCUATUS
182	JAIBA	CALLINEOTES TOXOTCS
183	JAIBA	PORTUNUS ASPER
184	JAIBA	PORTUNUS IRIDESCANS
185	JAIBA	PORTUNUS XANTHUSI
186	JAIBA ROSADA	EUPHYLAX ROBUSTUS
187	JAIBA ROSADA	EUPHYLAX DOVII

ELASMOBRANQUIOS

188	CAZON	CARCHARINUS POROSUS
189	TIBURON MARRON	MUSTELUS DORSALIS
190	TIBURON MARRON	MUSTELUS HENLEI
191	TIBURON MARRON	MUSTELUS LUNULATUS
192	TIBURON PUNTINEGRO	CARCHARIUNS LIMBATUS
193	TIBURON GATA	GINGLYMOSTUMA OIRRATUM (**)
194	TIBURON MARTILLO	SPHYRAENA ENSIS
195	TIBURON MARTILLO	SPHYRNA CORONA
196	TIBURON MARTILLO	SPHYRNA TIBURO
197	TIBURON MARTILLO	SPHYRNE SP. (**)
198	TIBURON TIGRE, TINTORERA	GALEOCERDO CUVIERI (**)
199	TIBURON, TOYO, CAZON	CARCHARINUS SP. (**)

QUELONIOS

200	T. CAHUAMA	CARETTA CARETTA
201	T. MULATO	LEPIDOCHELYS OLIVACEA
202	T. VERDE	CHELONIA MYDAS
203	TORTUGA CAREY	ERETMOCHELYS IMBRICATA
204	TORTUGA VERDE	CHELONIA AGASSIZZII
205	TORTUGA VERDE	CHELONIA MYDAS
206	TORTUGA CANAL	DERMOCHELYS CORIACEA

PARAGRAFO:

(*) Especie presente en el Océano Atlántico

(**) Especie presente en ambos Océanos

Cuando no se especifica, se trata de especie del Océano Pacífico.

ARTICULO 4°: Todo pescado con las siguientes características se consideraría no apto para el consumo humano, por lo cual queda prohibida su venta.

- a. De aspecto repugnante, mutilado y traumatizado.
- b. Que presente coloración, olor o sabor anormal.
- c. Portador de lesiones o enfermedades microbianas que puedan perjudicar la salud del consumidor.
- d. Que presente infestación muscular masiva de parásitos que pueda perjudicar la salud del consumidor.
- e. Procedente de pesca realizada en desacuerdo con la legislación vigente o recogido ya muerto, salvo cuando es capturado en operaciones de pesca.
- f. En mal estado de conservación.
- g. Cuando no se encuadre con los límites físicos y químicos fijados para los productos pesqueros frescos (ver Artículo 57) sobre residuos tóxicos.
- h. Mal procesado.
- i. Cuando se hayan utilizado preservativos o aditivos no aprobados por la autoridad sanitaria competente.

ARTICULO 5°: Todo crustáceo y molusco con las siguientes características se considerará no apto para el consumo humano por lo cual se prohíbe su venta.

- a. No deben estar mutilados, traumatizados o deformados.
- b. El olor y sabor debe ser natural al de su especie.
- c. No debe presentar lesiones ni signos de enfermedad microbianas.

- d. No presentar parásitos.
- e. No debe provenir de área de pesca prohibida por ser aguas contaminadas.
- f. La cabeza o cefalotórax debe ofrecer resistencia en el caso de los crustáceos.
- g. Los camarones, langosta y langostinos deberán presentar ausencia de pigmentaciones extrañas a la especie.
- h. No haber mantenido la refrigeración adecuada durante el proceso de pesca y transporte.
- i. Los moluscos bivalvos presentar abiertas sus conchas.
- j. Cuando no se encuentren dentro de los límites físicos y químicos fijados para crustáceos y moluscos (ver Artículo 57) sobre residuos tóxicos.
- k. Mal procesados.
- l. Cuando se hayan utilizado preservativos o aditivos no aprobados por la autoridad sanitaria competente.

CAPITULO III

DE LOS DERIVADOS DEL PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

ARTICULO 6º: Se entiende por derivados del pescado, y sub-productos comestible los realizados con parte o la totalidad de los mismos para transformarlos en productos elaborados.

ARTICULO 7º: El pescado recibido en los establecimientos industriales sólo podrá ser utilizado en la elaboración de productos comestibles después de haber sido sometido a la inspección sanitaria correspondiente.

Será también examinada al entrar en el establecimiento cualquier materia prima a ser utilizada en la elaboración de productos de pescado. La inspección sanitaria verificará el estado de las salmueras, salsas, aceites y otros ingredientes empleados en la fabricación de alimentos derivados de productos pesqueros, impidiendo el uso de las que no estuviesen en condiciones satisfactorias.

ARTICULO 8º: Los productos de pescado, de acuerdo con el proceso de su elaboración se clasificarán en

- a) productos en conservas;
- b) productos curados.

PARAGRAFO: Es obligatoria la limpieza y conservación del pescado utilizado en la elaboración de productos en conservas o curados destinados a la alimentación humana, cualquiera que sea la forma de su procesamiento.

ARTICULO 9°:

Pescado en conserva es el producto elaborado con pescado íntegro envasado en recipientes herméticos y esterilizados comprendiendo además de otros previstos en este reglamento, los siguientes:

1. **Pescado al Natural:** El producto que tenga por líquido de cobertura una salmuera blanda, adicionada o no de sustancias aromáticas.
2. **Pescado en aceite comestible:** Es el producto que tenga por líquido de cobertura aceite vegetal comestible, adicionado o no de sustancias aromáticas.

El aceite comestible utilizado no mezclado con otros ingredientes debe ser puro y presentar al máximo 2% (dos por ciento) de acidez de ácido oléico.

La designación en aceite queda reservada para las conservas que tengan como líquido de cobertura aceite de oliva, soya u otro de tipo vegetal.

3. **Pescado en escabeche:** el producto que tenga por líquido de cobertura principal el vinagre, adicionado o no de sustancias aromáticas.
4. **Pescado en vino blanco:** el producto que tenga por líquido de cobertura principal el vino blanco, adicionado de sustancias aromáticas.
5. **Pescado en salsa:** el producto que tenga por líquido de cobertura salsa con base en medio aceitoso.

En la composición de las diferentes salsas, el ingrediente principal que la caracteriza debe participar en un mínimo de 30% (treinta por ciento) de proporción.

ARTICULO 10°:

Se entiende por pasta de pescado, el producto elaborado con pescado íntegro que, después de cocido, se elimina sus huesos y espinas, es reducido a masa, condimentado y adicionado o no de farináceas.

PARAGRAFO:

Se permite adicionar farináceos a esas conservas hasta 10% (diez por ciento) y clorato de sodio hasta 18% (dieciocho por %).

Se permiten cantidades mayores mediante autorización previa de la autoridad sanitaria competente y expresa declaración en la etiqueta.

ARTICULO 11°:

Se entiende por caldo de pescado al producto líquido obtenido por el condimento del pescado, adicionado o no de sustancias aromáticas envasado y esterilizado. Así tendremos:

- a. El caldo de pescado, adicionado de vegetales o de masa será designado "Sopa de pescado".
- b. El caldo de pescado adicionado de gelatina

comestible será designado "gelatina de pescado".

- c. El caldo de pescado concentrado hasta consistencia pastosa será designada extracto de pescado.

ARTICULO 12°: Los huevos de pescados convenientemente aprovechados pueden ser destinados a la elaboración de conservas tipo "caviar". Además deben contar con las siguientes especificaciones:

- a. No contener más de 10% (diez por ciento) de cloruro de Sodio.
- b. Nitrógeno titulado por el formol no excedido de 0.05% (cinco por ciento).
- c. No dar reacción de gas sulfhídrico líquido.

ARTICULO 13°: Es permitida la preparación de otro tipo de conservas aprobadas por la División de C.A.V.V. del Ministerio de Salud.

ARTICULO 14°: Podrá ser permitido el uso de recipientes de vidrios o de otro material en el envase de las conservas de pescado, siempre y cuando presenten condiciones para esterilización y ofrezcan seguridad al producto.

ARTICULO 15°: Las conservas de pescado sometidas a la esterilización, sólo serán liberadas para el consumo después de observaciones de un mínimo de 10 (diez) días en estufa a 37°C (treinta y siete grados centígrados) en condiciones que vengán a ser determinadas en instrucciones especiales.

ARTICULO 16°: Las conservas de pescado serán consideradas fraudulentas:

- a. Cuando fuesen elaboradas con pescado diferente de la especie declarada en la etiqueta.
- b. Cuando contengan sustancias extrañas a su composición.
- c. Cuando presenten determinadas sustancias en proporción arriba de las permitidas en este Decreto.

ARTICULO 17°: "PESCADO CRUDO" es el producto elaborado con pescado íntegro, tratado por procesos especiales, correspondiendo además de otros, los siguientes tipos principales:

- a. Pescado salado.
- b. Pescado prensado.
- c. Pescado Ahumado.
- d. Pescado desecado.

PARAGRAFO UNICO: El Departamento de Análisis y Registro de la División de C.A.V.V. podrá permitir el acondicionamiento de esos productos en recipientes herméticos o no, de un medio acuoso a grasoso, dispensándose la esterilización.

ARTICULO 18°: Entiéndase por pescado salado el producto obtenido por el tratamiento del pescado íntegro, por el salado o seco por salmuera.

También podrá ser presentado en la preparación de pescado salado el tratamiento por mezcla de sal o salmuera conteniendo azúcar, nitritos y nitratos de sodio y condimentos.

El pescado salado cuando es conservado en salmuera se designará "pescado en salmuera".

ARTICULO 19°: Se entiende por pescado prensado el producto obtenido por el prensado del pescado íntegro convenientemente curado por la sal (cloruro de sodio).

- a. El plazo mínimo de cura del pescado es fijado en tres semanas.
- b. Además de las propiedades organolépticas propias, el pescado prensado no debe contar con más de 45% (cuarenta y cinco por ciento) de grasa.
- c. Para utilizarse los límites fijado en el acápite anterior, el producto será ahumado o desecado.

ARTICULO 20°: Se entiende por pescado ahumado el producto obtenido por el ahumado del pescado íntegro, sometido previamente a ahumado caliente o frío.

El ahumado debe ser en estufa apropiada a la finalidad y realizada por la quema de maderas no resinosas, secas y duras.

ARTICULO 21°: Se entiende por pescado desecado el producto obtenido por la desecación natural o artificial del pescado íntegro, comprendiendo los siguientes tipos.

1. Pescado salado-seco.
2. Pescado seco.
3. Pescado deshidratado.

PARAGRAFO: Cuando la humedad del pescado desecado excede el 35% (treinta y cinco por ciento) deberá considerarse producto ahumado.

ARTICULO 22°: Se entiende por pescado salado seco el producto por la desecación del pescado íntegro tratado previamente por la sal (cloruro de sodio) ~~presentando~~ ^{presentando} aroma y sabor peculiar.

PARAGRAFO: El pescado salado seco no debe contener más de 35% (treinta y cinco por ciento) de humedad ni más de 25% (veinticinco por ciento) de residuos minerales fijos totales.

ARTICULO 23: Se entiende por pescado seco, el producto obtenido por la desecación apropiada del pescado íntegro y no debe contener más de 5% (cinco por ciento) de humedad fija.

ARTICULO 24: El pescado curado se considera alterado:

1. Cuando presente olor y sabor desagradable anormal.
2. Cuando esté ablandado, húmedo y pegajoso.
3. Cuando presenta áreas de coloración amarillentas.
4. Cuando presenta larvas o parásitos.
5. Por otras alteraciones de tipo organoléptico o de envasado.

ARTICULO 25: Se entiende por embutido de pescado, todo producto elaborado con pescado íntegro, cocido, ahumado o desecado teniendo una envoltura aprobada por la autoridad sanitaria competente.

PARAGRAFO: En la preparación de embutidos de pescados, serán seguidas aquellas normas que les fuera aplicadas a las exigencias de este Decreto.

ARTICULO 26°: Se entiende por productos no comestibles de pescado todo y cualquier residuo de pescado debidamente elaborado que se encuentre en las denominaciones y especificaciones de este Decreto.

PARAGRAFO: Los residuos de manipulaciones de pescado así como el pescado condenado deben ser destinados a la preparación de productos no comestibles.

ARTICULO 27°: Serán considerados subproductos no comestibles de pescado además de otros, los siguientes:

1. **La harina de pescado:** es el subproducto obtenido por la cocción de pescado o sus residuos mediante el empleo de vapor convenientemente prensado, desecado y triturado.

Se permite también el tratamiento por la cocción y secado o por cualquier otro proceso adecuado.

Es permitido el secado por simple exposición de sal, desde que esa práctica no acarree mayores inconvenientes.

Para efectos de clasificación se consideran dos tipos de harinas de pescado: de primera calidad y de segunda calidad.

La harina de pescado de primera calidad: debe contener un mínimo de 60% (sesenta por ciento) de proteína, un máximo de 10% (diez por ciento) de humedad, mínimo 3% (tres por ciento) de grasa, máximo de 5% (cinco por ciento) de cloruro expresado NaCl y máximo de 2% (dos por ciento) de arena.

2. **Aceite no comestible de pescado:** Es el subproducto líquido obtenido por el tratamiento de materias primas, por la cocción

a vapor, separado, decantación o centrifugación y filtración.

Se permite también el tratamiento por simple prensado y decantación o por cualquier otro proceso adecuado.

Los aceites de pescados, para que sean comestibles, deben satisfacer los siguientes requisitos:

- a. Color amarillo claro o amarillo ambar, tolerándose los que presenten una ligera turbación.
- b. Máximo de 1%(uno por ciento) de impureza.
- c. Máximo de 10%(diez por ciento) de humedad.
- d. Máximo de 3%(tres por ciento) de acidez en ácido oléico.
- e. No contener sustancias extrañas, ni otros aceites vegetales.

A juicio de la Autoridad Sanitaria competente, podrá ser permitida una ligera variación en los límites previstos en artículos anteriores.

3. Cola de pescado: es el subproducto obtenido por el tratamiento de materias primas ricas en sustancias colágenas (cabeza, piel, esqueleto, vejiga, natatoria, etc.), por la cocción a vapor en agua hirviendo hasta obtener un conveniente concentrado.
4. Abono de pescado: es el subproducto que no atiende a las especificaciones fijadas para harinas de pescado.
5. "Soluble Concentrado de Pescado": es el subproducto obtenido por la evaporación y concentración en aparatos adecuados, de la parte líquida resultante, después de la separación del aceite.

Se permite usar el soluble concentrado de pescado como materia prima para ser incorporado a la harina de pescado para fines industriales.

Este producto debe contener un mínimo de 30%(treinta por ciento) de proteína, de 3%(tres por ciento) de grasa, máximo de 10%(diez por ciento) de humedad.

CAPITULO IV

DE LAS CONDICIONES ESPECIFICAS QUE DEBEN OBSERVAR LOS PRODUCTOS PESQUEROS DESPUES DE CAPTURADOS EN SU MEDIO NATURAL.

ARTICULO 28°: Todos los productos pesqueros después de su captura deben ser mantenidos en condiciones tales que ayuden a su conservación utilizando frío u otro medio de conservación debidamente aprobado por la autoridad Sanitaria Competente.

ARTICULO 29°: Luego de capturados los productos pesqueros deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Deben ser sangrados, descabezados, eviscerados y realizarles extracciones de aletas, manteniéndolos refrigerados o congelados.
- b. De ser manipulados en barcos, factorías el proceso debe cumplir con lo normado, en materia sanitaria, en todo lo referente a embarcaciones.
- c. La cocción de gamba y moluscos a bordo deberá cumplir con lo dispuesto en este capítulo.
- d. Deberán ser sometidos a inspección y control sanitario de acuerdo a lo referente a inspección de productos pesqueros.
- e. Deberán haber sido envasados y embalados en atención a lo dispuesto por las normas que en materia sanitaria, regulan el embalaje de productos pesqueros.
- f. Durante y después del desembarque deberán haber sido manipulados de conformidad a lo establecido en materia sanitaria, por las normas que regulan lo referente a embarcaciones.
- g. El eviscerado deberá efectuarse a la mayor brevedad posible, en atención al interés comercial.
- h. Deberán ser manipulados y en su caso embalados, transformados, congelados, descongelados, almacenados y transportados higiénicamente en locales y vehículos autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente.
- i. Se podrá autorizar el traslado del puerto directamente a locales de expendio, siempre y cuando se haga en recipientes que guarden condiciones higiénicas y no pongan en riesgo de contaminación a los productos pesqueros.
- j. Los productos de Acuicultura deberán cumplir con lo dispuesto en este artículo y ser sacrificados en condiciones higiénicas adecuadas libre de lodo, tierra y excrementos y mantenidos en refrigeración.
- k. En relación a los crustáceos y moluscos a los mismos se le aplicará lo dispuesto en este artículo.

ARTICULO 30: Cuando los productos pesqueros se destinan al mercado "vivos", deben conservarse en medios que garanticen el mantenimiento de su vida, cumpliendo con las normas establecidas para producción de los mismos.

ARTICULO 31: Se prohíbe la venta al público de los siguientes productos pesqueros:

- a. Peces venenosos de la familia de los tetradóntidos, Molidos, Diodóntidos, Castigastéridos.
- b. Los productos pesqueros que contengan biotoxinas como la ciguatoxina o toxinas paralizantes de los músculos.

ARTICULO 32: Se considera preservativo aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente para productos pesqueros los sistemas de refrigeración y congelación que ofrezcan temperaturas óptimas para evitar el crecimiento de bacterias y hongos manteniendo las condiciones organolépticas de los productos sin alteración.

CAPITULO V

DE LA HIGIENE Y SALUD DE LOS MANIPULADORES DE PRODUCTOS PESQUEROS

ARTICULO 33: Toda persona que se dedique a la manipulación de productos pesqueros directamente queda obligada a cumplir con las siguientes disposiciones:

- a. Poseer "Certificado de Salud" vigente otorgado en una Institución Oficial o Autorizada por el Ministerio de Salud, el cual debe tener al momento de ser contratado por la empresa o, en su defecto, tendrá 15 días de plazo para obtenerlo.
- b. No presentar enfermedad infectocontagiosa tal como: afecciones en la piel, heridas infectadas, afecciones nasofaríngeas o ser portador de enfermedades inaparentes.
- c. Usar permanentemente durante las labores de manipulación redecillas, gorros u otro protector efectivo para el cabello, nariz, no usar joyas ni esmalte de uñas.
- d. Todo manipulador deberá lavarse las manos con agua, detergente y desinfectantes en solución adecuada antes de iniciar el trabajo, después de utilizar el servicio sanitario y en cualquier momento que entre en contacto con superficies contaminadas.
- e. El vestuario de los manipuladores debe ser de materia de fácil limpieza (delantales) así como el uso de botas impermeables o protectores de zapatos de material resistente. De utilizar protector para las

manos, éstos deben ser de material impermeables de fácil lavado y desinfección.

- f. Se obliga a las plantas procesadoras a proporcionar para el uso de las operaciones soluciones de desinfectantes debidamente aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente en cantidad suficiente de acuerdo a la magnitud del proceso.
- g. Queda prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de productos pesqueros.
- h. Los controles médicos realizados al personal que manipula productos pesqueros será dictaminado por la Autoridad Sanitaria Competente encargada de este menester en el Ministerio de Salud, de acuerdo a las normas establecidas.
- i. En cada planta debe existir un sistema o programa de educación sanitaria sobre higiene del personal a fin de que se garantice el cumplimiento de las normas establecidas en este reglamento.

CAPITULO VI

DE LA MANIPULACION DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS EN TIERRA PARA DISTRIBUCION Y MERCADERO

ARTICULO 34:

El pescado fresco que se ofrezca para la venta debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Debe ser previamente clasificado por especies y según tamaño, manteniéndolo en lugares adecuados para tal fin.
- b. Al llenar los recipientes con pescado debe agregarse suficiente cantidad de hielo finamente triturado (glaseado).
- c. Los envases empleados deben cumplir con las normas establecidas en el artículo 2.
- d. Debe mantenerse siempre enfriado y llevarse a la distribución o a la planta procesadora lo antes posible, tan pronto se descargue del barco o se compre en el mercado de abasto.
- e. El pescado eviscerado antes de ser empacado se debe lavar bien para retirar restos de sangre, vísceras y mucosidades. Antes de empacarlo debe escurrirse.
- f. En el envasado el pescado, para su transporte, debe emplearse cantidades adecuadas de hielo. El hielo debe estar bien esparcido entre el pescado, rodeado éste con las cantidades suficientes para mantenerlo fuera de contacto con las superficies del envase durante todo el viaje.

- g. Durante el transporte los envases de pescados con hielo deben mantenerse de modo que no queden sujetos a la absorción de calor. Debe colocarse una capa de hielo debajo y otra encima de la carga para conseguir un efecto refrigerante adicional. Antes de comenzar la carga debe enfriarse el vehículo con hielo o por otros medios adecuados. Si se transporta pescado tratado con hielo en vehículos que tienen refrigeración, el aire frío debe circular completamente alrededor de la carga.
- h. La temperatura en el interior del vehículo debe mantenerse muy ligeramente por encima de 0°C para impedir la fusión del hielo y que el pescado no se congele.
- i. Si se hubiera realizado a bordo tareas concernientes al eviscerado y descabezado, las mismas deben haber cumplido con normas higiénicas y los productos deben ser lavados con abundante agua de mar limpia inmediatamente después de esas operaciones.
- j. El pescado entero destinado a ser fileteado deberá seleccionarse cuidadosamente antes de convertirlo en filetes. Debe eliminarse todo pescado que esté alterado o que sea inaceptable por alguna causa.
- k. Todo pescado debe lavarse intensamente antes de llevarse a la mesa para cortes de filetes. Si es preciso, quitar las escamas con dispositivos adecuados que no mutilen el cuerpo ni hagan escoriaciones innecesarias.
- l. Las vísceras y las partes que puedan constituir riesgo para la Salud Pública se separarán y apartarán de los productos comestibles.
- m. Los desechos se depositarán en recipientes provistos de tapa y de fácil limpieza, los cuales deben ser rotulados como "Desperdicios". Los mismos no deberán acumularse en el local o lugares de trabajo, deben ser evacuados en forma continua una vez llenados los recipientes, o como mínimo, al final de cada jornada de trabajo.
- n. Los desechos almacenados no deberán constituir un foco de contaminación para el establecimiento ni constituirse en una molestia pública.
- o. Los manipuladores de filete de pescado deben ser bien adiestrados con la exigencia de que se apliquen técnicas en la preparación de filetes, por los cuales se evite fundamentalmente el contacto entre la superficie de corte de los filetes y la mesa de su preparación. Los filetes deben colocarse directamente en transportadores, conductos, utensilios limpios, tan pronto como sean cortados. Siempre que sea posible debe

evitarse el amontonamiento de filetes con piel, pues esta podría entrar en contacto con la superficie cortada de otros filetes.

- p. El examen al trasluz de los filetes debe hacerse sobre una superficie de vidrio limpio bien iluminada desde abajo.
- q. Los filetes deben mantenerse enfriados durante todo el proceso para preservar su calidad y evitar la proliferación bacteriana. Los establecimientos donde se procesen pescado fresco mantendrán un registro de los controles diarios en los procesos realizados, tales como: cantidad de libras procesadas, decomisos y sus causas y otros relativos a exámenes efectuados al lote a procesar.

ARTICULO 35°: Para la manipulación de camarones deben cumplirse las siguientes disposiciones específicas:

- a. Para la refrigeración y congelación de camarones, los mismos deben estar sanos, frescos, limpios y debidamente seleccionados y deben haber estado en hielo, refrigeración o congelación desde el momento de su captura hasta llegar a la planta.
- b. En la planta deben ser lavados en agua limpia, fría no contaminada y separados de aquellos que estén descolorados, mutilados o con inicio de descomposición.
- c. En los casos en que la cabeza se haya removido, se procederá a quitarlas y se seleccionarán para su debido empaque.
- d. Aquellos camarones que se les retire la cabeza y la caparazón de la cola así como el canal alimenticio (vena de arena), deben procesarse de inmediato utilizando un congelador rápido o un túnel de viento debidamente acondicionado para su congelación.
- e. Los camarones congelados deben mantenerse a -18°C o menos de temperatura hasta su venta. El glaseado adecuado debe mantenerse durante su almacenamiento en aquellos camarones empacados sin envolturas y a prueba de evaporación.

ARTICULO 36°: Se permitirá que los camarones enteros o con cabeza sean congelados en el mar abordo del barco, para su ulterior descongelamiento, preparación, empaque y recongelación, luego de haber cumplido con las siguientes condiciones:

- a. Una vez sean capturados los mismos sean lavados y seleccionados, se haga remoción de cabezas, pueden ser colocados en salmuera fría (solución de cloruro de sodio u otra solución aceptable) a temperatura de 12°C o menos y mantenidos en esa solución hasta que estén debidamente congelados.

- b. Que hayan sido removidos de la solución inmediatamente después de estar congelados. Durante el proceso de congelación, la solución debe circular entre los camarones para permitir un congelamiento rápido y reducir la penetración de la sal en la carne. Después de remover los camarones de la salmuera refrigerada los mismos deben ser enjuagados en agua potable y fría a una temperatura de 1° a 2°C. Se puede utilizar cualquier otro método que produzca el mismo resultado previa autorización de la Autoridad Sanitaria Competente.
- c. Los camarones deben mantenerse a una temperatura de -18°C o menos hasta el momento de su procesamiento en planta.

ARTICULO 37°: Clasificación de los camarones:

- 1. CON CAPARAZON
 - A. CONGELADOS
 - a) CRUDOS - SIN CAPARAZON SIN DEVENAR
DEVENADOS
 - CONGELADOS- SIN CAPARAZON SIN DEVENAR
DEVENADOS.
 - CONGELADOS SIN CAPARAZON DEVENADOS
 - b) COCIDOS CON CAPARAZON SIN DEVENAR
REFRIGERADOS SIN CAPARAZON DEVENADOS

ARTICULO 38°: La temperatura que deben alcanzar los productos pesqueros congelados, en el centro de la pieza, una vez conseguida la estabilización térmica serán inferiores a:

- a. Pescado magro, semi grasos y grasos -18°C
- b. Crustáceos y Moluscos -18°C
- c. Cefalópodos -15°C
- d. Túnidos en congelación por Salmuera - 9°C

ARTICULO 39°: Las descargas y trasbordos de los productos pesqueros congelados deberán realizarse en el menor tiempo posible evitando alteraciones innecesarias de temperatura. Mientras duren estas operaciones los productos pesqueros deben ser protegidos de fenómenos atmosféricos que incidan en la calidad y temperatura de los mismos.

ARTICULO 40°: Se autoriza el glaseado con agua potable o de "mar limpia" sin o con aditivos autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente para proteger los productos de fenómenos de oxidación y desecación.

ARTICULO 41°: La temperatura de conservación de los productos pesqueros congelados será la necesaria para mantener el producto en atención a lo establecido en el ARTICULO 38.

ARTICULO 42°: Se prohíbe la práctica de congelación de los productos pesqueros en cámaras de conservación.

ARTICULO 43°: Se prohíbe la descongelación de los productos pesqueros a efectos de su venta como frescos. Debe especificarse la condición de los mismos en su envoltorio o embalaje.

ARTICULO 44°: Para los productos congelados, los establecimientos deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Contar con equipo de refrigeración suficientemente potente para someter los productos pesqueros a una rápida reducción de temperatura, a objeto de alcanzar las temperaturas establecidas en el ARTICULO 38 de este Decreto.
- b. En el caso de productos que van a ser sometidos a proceso de fabricación, se podrán tolerar temperaturas que oscilen entre los 9°C.
- c. Los productos frescos para congelarse o se ultracongelen deben cumplir con lo señalado en el Capítulo VI de este Decreto.
- d. Las cámaras de almacenamiento deben estar equipadas con sistemas que registren la temperatura de fácil lectura, colocándolas en los lugares donde la temperatura pueda ser más elevada.
- e. Los gráficos de temperatura deben estar en parte visible a disposición de las autoridades que realizan la Inspección Sanitaria.

ARTICULO 45°: Para la descongelación de los productos pesqueros, los establecimientos deben cumplir los siguientes requisitos:

- a. La descongelación de los productos pesqueros debe realizarse en condiciones de higiene adecuada.
- b. Deberá evitarse cualquier contaminación y disponer de un sistema de evacuación de agua de fusión.
- c. La temperatura de los productos no deberá aumentar de manera rápida y excesiva durante el proceso de descongelación.
- d. De utilizar el proceso de descongelación para la preparación o transformación, este proceso deberá realizarse a la mayor brevedad posible.
- e. Cuando los productos pesqueros se descongelen y se pongan en el mercado se cumplirá con lo

dispuesto en el ARTÍCULO 43, indicando que se trata de un producto descongelado.

ARTICULO 46°: Para los productos transformados se requieren los siguientes requisitos:

- a. Los productos frescos, congelados o descongelados utilizados en la transformación y fabricación de otros productos deben ajustarse a lo que estipula el Capítulo VI de este Decreto.
- b. En caso de que se utilice tratamiento para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos, el mismo debe ser previamente aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente.
- c. Todos los establecimientos que procesen productos pesqueros deben llevar un registro de los tratamientos aplicados, en función del tipo de tratamiento utilizado, controlando los tiempos y temperaturas de los tratamientos técnicos, concentración de sal, el PH, contenido de agua. Estos registros deben estar a disposición de la Inspección que realiza la Autoridad Sanitaria Competente.

ARTICULO 47°: La manipulación de los moluscos bivalvos debe cumplir con las siguientes disposiciones específicas:

1. Todas las plantas que se dediquen a la depuración e industrialización de moluscos, deben cumplir con las normas que en materia sanitaria regulan todo lo referente a los establecimientos y plantas que se dediquen a procesar y mercadear productos pesqueros en tierra.
2. Además de lo estipulado en el numeral anterior, las plantas depuradoras deben contar con:
 - a. Tanto los pisos como las paredes de los tanques de depuración y depósitos de agua deben ser de superficies lisas, duras, impermeables y de fácil limpieza, exentas de grietas y rajaduras. El suelo o piso debe tener una inclinación mínimo de 2% (dos por ciento) con desagües suficientes.
 - b. Debe existir una zona de pre-lavado de los moluscos, con una capacidad mínima de 15 metros cúbicos por hora y tonelada de moluscos estabulada.
 - c. La toma de agua de mar a emplear en la depuración de moluscos debe estar situada a 2.5 metros por debajo de la bajamar, no existiendo en esa área, desagües de aguas negras o servidas que sean causa de contaminación de las aguas a utilizar.

- d. La masa máxima de los moluscos que se autoriza a tabular por metro cuadrado de superficie a tanque de depuración será de 30 kilos.
Esta cantidad puede aumentarse siempre y cuando la Autoridad Sanitaria Competente lo autorice.
- e. La distancia entre el punto de toma de agua y la salida de aguas servidas de la planta depuradora de moluscos sobre una línea recta paralela a la costa, no será nunca inferior a 250 metros y se hará en una zona donde no se viertan aguas servidas próximas a focos de contaminación.
- f. Las aguas procedentes de plantas depuradoras de moluscos, deberán desembocar en tanques especiales de tratamiento antes de ser vertidas al mar, cumpliéndose con la legislación ambiental para este tipo de aguas.
- g. La capacidad diaria de una planta depuradora de moluscos se determinará por la fórmula: Capacidad en kilos de depuración = $A \times B \times 2$.

A= Cantidad de metros cuadrados de los tanques de depuración.

B= La carga en kilogramos autorizada.
- h. Los moluscos deben ser sometidos a una depuración continua, de una duración de 42 horas como mínimo, desde el momento que entra a los tanques de depuración.
- i. Esta depuración debe realizarse en bandejas o a granel sobre malla de plástico. Se prohíbe la depuración en sacos o tela, sea cual sea su capacidad.
- j. Se establece que las plantas depuradoras de moluscos bivalvos vivos deben contar con un laboratorio para la realización de pruebas analíticas recomendadas por la Inspección Sanitaria.
- k. Los locales, material e instrumentos no podrán utilizarse para fines distintos de la manipulación de moluscos bivalvos vivos sin la autorización de la Autoridad Sanitaria Competente.
- l. El personal que manipula moluscos bivalvos vivos deberá observar todas las reglas de higiene previstas en el Capítulo V de este Decreto exigiéndose máxima pulcritud e higiene personal.

ARTICULO 48°: Los moluscos bivalvos vivos deben proceder de zonas de producción, debidamente autorizadas por las Autoridades Sanitarias del MINSA o de Recursos Marinos del Ministerio de Comercio e Industrias de la República de Panamá.

Estas áreas serán delimitadas en atención a estudios oceanográficos y de tipo Sanitario. Queda prohibida la captura de moluscos procedentes de áreas consideradas en "veda o prohibidas por ser aguas contaminadas". Los moluscos para el consumo humano deben cumplir con las condiciones señaladas en este Decreto y atender las normas establecidas en el Artículo 57.

ARTICULO 49°: Los moluscos bivalvos para que se mantengan en excelentes condiciones deben observar las siguientes normas durante su recolección y transporte.

- a. Al recogerse no debe ocasionarse daños graves a las conchas o a los tejidos de los moluscos.
- b. Deben ser adecuadamente protegidos para evitar aplastamiento, roces y vibraciones posteriores a la recolección, evitando exponerlos a bajas o altas temperaturas.
- c. A las técnicas de recolección, transporte, descarga y manipulación de moluscos bivalvos no se le debe agregar una contaminación adicional del producto, una pérdida significativa de calidad ni cambios importantes en su amplitud para ser sometidos a depuración, transformación o reinstalación.
- d. No deben ser sometidos en agua, la cual puede ocasionar una contaminación adicional.
- e. El transporte de los moluscos bivalvos debe ceñirse a las normas que en materia sanitaria regulan el almacenamiento y transporte, evitándose contaminaciones adicionales y aplastamiento de las conchas, siendo de fácil limpieza y desinfección así como tener buenos desagües.
- f. Los moluscos bivalvos deben estar acompañados de un documento de registro durante el transporte donde se señale el lugar de procedencia, de la zona de recolección a un centro de expedición, un centro de depuración o un establecimiento de transformación. El documento debe ser expedido por la Autoridad Sanitaria Competente o por la Autoridad que custodia el recurso marino.

ARTICULO 50°: La Autoridad Sanitaria Competente dictará toda la reglamentación complementaria a través de manuales de procedimientos en donde se regularán las condiciones necesarias para obtener un producto dentro de las características sanitarias deseadas, en relación a embalado, conservación y almacenamiento, controles sanitarios y otros a juicio de la Autoridad Sanitaria Competente así lo determine.

CAPITULO No. VII

DE LAS CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS TERMINADOS

- ARTICULO 51°: Los productos pesqueros pueden presentarse a la venta al público enteros o en partes, tipificados, eviscerados, decapitados, troceados, estrucionados, descamados, abiertos, desollados, desconchados, fileteados, picados, homogenizados. Incluyendo vísceras como huevos e hígados.
- ARTICULO 52°: Los productos pesqueros pueden presentarse solos, glaseados, con líquido de cobertura o mezclados con determinados ingredientes contemplados en el Capítulo No. III de este Decreto.
- ARTICULO 53°: Las proporciones de los ingredientes tienen que definirse por las normas de calidad específicas si hubiera imperativo tecnológico, la buena práctica de fabricación, los predicados de fabricación del producto y lo dispuesto por el Departamento de Análisis y Registro de la División de C.A.V.V. quien tiene la potestad de basarse en normas nacionales regionales y de Convenios Internacionales (Codex Alimentario) para aceptar el producto.
- ARTICULO 54°: Los productos terminados deben estar exentos de microorganismos y parásitos patógenos y de sustancias producidas por ellos en concentraciones que constituyan un peligro para la salud humana, así como de sustancias tóxicas que puedan suponer un riesgo para el consumidor.
- ARTICULO 55°: Los productos terminados de pesca no podrán contener residuos de metales en cantidades superiores a las previstas en el Artículo 57 de este Decreto.
- ARTICULO 56°: Tanto los productos frescos como los congelados, deben cumplir con lo dispuesto en este Decreto, manteniendo en todo momento su calidad higiénico-sanitaria, hasta llegar al consumidor. Es potestad de la Autoridad Sanitaria Competente determinar las condiciones adicionales específicas en producto de pesca no contemplados en este Decreto.

ARTICULO 57°: El listado de aditivos permitidos a los productos pesqueros y de acuicultura son:

<u>PRESERVATIVOS</u>		
ACIDO BENZOICO Y SUS SALES	DOSIS 0.1% EN EL PRODUCTO	USOS PERMITIDOS CRUSTACEOS FRESCOS Y CONGELADOS
BISULFITO DE POTASIO	100mg/kg EN EL PRODUCTO BRUTO 30mg/kg EN EL PRODUCTO COCIDO EXPRESADO SO ₂ .	LANGOSTAS CONGELADAS RAPIDAMENTE
METABISULFITO DE POTASIO Y METABISULFITO DE SODIO	100mg/kg EN EL PRODUCTO BRUTO 30mg/kg EN EL PRODUCTO COCIDO	LANGOSTA CONGELADAS RAPIDAMENTE Y CAMARONES CONGELADAS RAPIDAMENTE
<u>ANTIOXIDANTES</u>		
ACIDO CITRICO	0.20% MAX 5g/kg 1g/kg SOLO O MEZCLADO CON OTROS SALES EMULSIONANTES. BPM	CONSERVAS DE PESCADOS PESCADO Y CEPALOPODOS CONGELADOS, TROCEADO, PICADOS BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADAS O REBOZADAS Y CONGELADAS RAPIDAMENTE (SOLO PARA REVESTIMIENTOS EMPANADOS Y REBOZADOS). BLOQUE DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADO Y MEZCLA DE FILETES DE PESCADO Y PESCADO CONGELADO RAPIDAMENTE. CAMARONES EN CONSERVAS Y CONGELADOS RAPIDAMENTE. CARNE DE CANGREJO SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVAS. CABALLA Y JUREL EN CONSERVAS.
BUTIL-HIDROXI-ANISOL (B.H.A.)	0.005%	CONSERVAS Y SEMI CONSERVAS.
BUTIL-HIDROXI-TALUOL (B.H.T.)	0.005%	
ASCORBATO SODICO	1g/kg	CAMARONES CONGELADOS RAPIDAMENTE. FILETES DE GALLINETA CONGELADOS RAPIDAMENTE. FILETES DE BACALAO EGLETINO CONGELADO RAPIDAMENTE, FILETES DE PECES PLANOS CONGELADOS, FILETES DE MERLUZA CONGELADOS RAPIDAMENTE, BLOQUES, DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADAS, Y MEZCLA DE FILETES Y PESCADO PICADO CONGELADO RAPIDAMENTE BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADAS, REBOZADAS Y CONGELADAS RAPIDAMENTE. PESCADO Y CEPALOPODOS CONGELADOS TROCEADOS, PICADOS.

1. ~~...~~

2. ~~...~~

3. ~~...~~

4. ~~...~~

5. ~~...~~

6. ~~...~~

1. ~~...~~

2. ~~...~~

3. ~~...~~

4. ~~...~~

5. ~~...~~

6. ~~...~~

7. ~~...~~

8. ~~...~~

(SECCIONES CONGELADAS)

(SECCIONES FRESCAS) CONGELADAS

PISTES DE PESCADES CONGELADOS
CAMARONES CONGELADOS
CONGELADOS PIQUES DE PESCADES
CONGELADOS

CONGELADOS FRESCOS Y CONGELADOS

PISTES DE PESCADES CONGELADOS
CAMARONES CONGELADOS
RAPIDAMENTE PIQUES DE PESCADES
Y CONGELADOS CONGELADOS
RAPIDAMENTE PIQUES DE PESCADES
CAMARONES CONGELADOS RAPIDAMENTE
ATUN Y BOMBO EN CONSERVAS EN
ACEITE

CONSERVAS

CAMARONES (CONSERVAS)
CAMARONES EN CONSERVAS COCIDAS
CAMARONES EN CONSERVAS

CONSERVAS Y SEMI-CONSERVAS
CRUSTACEOS FRESCOS Y CONGELADOS
EN PESCADES Y CEPALOPODOS
CONGELADOS, TRUCADOS

ESTABILIZANTES		
ACIDO ALGINICO	20g/kg	SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVA.
ALGINATO CALCICO	20g/kg	EN MEDIO DE COBERTURA EN CONSERVAS.
	20g/kg UNICAMENTE EN EL MEDIO DE COBERTURA	SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVAS, CABALLA Y JUREL EN CONSERVAS.
ALGINATO POTASICO	20g/kg UNICAMENTE EN EL MEDIO DE COBERTURA	SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVAS.
ALGINATO SODICO	20g/kg EN EL MEDIO DE COBERTURA DE CONSERVAS	
	20g/kg EN EL MEDIO DE COBERTURA UNICAMENTE.	SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVAS.
	5g/kg	BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADO Y MEZCLA DE FILETES DE PESCADO PICADO CONGELADO RAPIDAMENTE, BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS.
GOMA XANTANA	20g/kg SOLO O COMBINADOS	EN MEDIO DE COBERTURA DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS.
	5g/kg SOLO O MEZCLADO CON OTRO ESPESANTE	FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADO Y MEZCLA DE FILETES DE PESCADO PICADO CONGELADO RAPIDAMENTE, BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS Y CONGELADOS RAPIDAMENTE.
	10g/kg	SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVAS.
	20g/kg UNICAMENTE EN EL MEDIO DE COBERTURA.	CABALLA Y JUREL EN CONSERVAS
GOMA DE TRAGACANTO	20g/kg SOLO O COMBINADO	HUEVOS DE PESCADOS EN SEMI-CONSERVAS.
	20g/kg UNICAMENTE EN EL MEDIO DE COBERTURA	CABALLA Y JUREL EN CONSERVAS.
	20g/kg SOLO O MEZCLADO CON OTRO ESPESANTE.	BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADO Y MEZCLA DE FILETES DE PESCADO Y PESCADO PICADO CONGELADO RAPIDAMENTE, BARRITA Y PORCIONES DE PESCADOS EMPANADOS O REBOZADOS.
	20g/kg UNICAMENTE EN EL MEDIO DE COBERTURA	SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVAR, CABALLA Y JUREL EN CONSERVAS.
	SOLOS O COMBINADOS	EN MEDIOS DE COBERTURA DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS.
GOMA GUAR	5g/Kg SOLA O MEZCLADA CON OTRO ESPESANTE	BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLA DE FILETES DE PESCADO Y PESCADO PICADO CONGELADO RAPIDAMENTE, BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADAS O REBOZADAS.
	20/Kg UNICAMENTE EN EL MEDIO DE COBERTURA	SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVAS, CABALLA Y JUREL EN CONSERVAS.

CARRAGENOS, CARREGINAS	20g/kg UNICAMENTE EN EL MEDIO DE COBERTURA. 5g/kg SOLO O MEZCLADO	SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVAS, CABALLA JUREL EN CONSERVAS. BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADOS EMPANADOS O REBOZADOS Y CONGELADOS RAPIDAMENTE BLOQUES DE FILETES DE PESCADO PICADO Y MEZCLAS DE FILETES DE PESCADO Y PESCADO PICADO CONGELADO RAPIDAMENTE.
TRIFOSFATO PENTASODICO	5g/kg SOLO O MEZCLADO CON OTROS FOSFATOS. 5g/kg SOLO O COMBINADOS	FILETES DE MERLUZA CONGELADOS RAPIDAMENTE, FILETES DE BACALAO Y EGLEFINO CONGELADOS RAPIDAMENTE, FILETES DE PECES PLANO CONGELADOS RAPIDAMENTE, LANGOSTAS CONGELADAS RAPIDAMENTE, LANGOSTAS CONGELADAS RAPIDAMENTE, CAMARONES CONGELADOS, RAPIDAMENTE. MEDIO DE COBERTURA DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS Y EN PESCADO Y CEFALOPODOS CONGELADOS, TROCEADOS, PICADOS.
TRIFOSFATO PENTAPOTASICO	5g/kg SOLO O MEZCLADO CON OTROS FOSFATOS	FILETES DE MERLUZA CONGELADOS RAPIDAMENTE, FILETES DE BACALAO Y EGLEFINO CONGELADOS RAPIDAMENTE, FILETES DE GALLINETAS CONGELADOS RAPIDAMENTE, FILETES DE PECES PLANOS CONGELADOS RAPIDAMENTE, LANGOSTAS CONGELADOS RAPIDAMENTE, CAMARONES CONGELADOS RAPIDAMENTE.
POLIFOSFATO SODICO	10g/kg SOLO O MEZCLADO CON OTROS FOSFATOS 5g/kg	BLOQUES DE FILETES DE PESCADOS, CARNES DE PESCADOS PICADO Y MEZCLAS DE FILETES DE PESCADO Y PESCADO PICADO CONGELADO. CAMARONES CONGELADOS RAPIDAMENTE, FILETES DE MERLUZA CONGELADO RAPIDAMENTE, FILETES DE BACALAO Y EGLEFINO, FILETES DE GALLINETAS CONGELADOS RAPIDAMENTE.
REGULADORES DEL PH ACIDO ACETICO	BPF	CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADO. SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVAS, CABALLA Y JUREL.
ACIDO LACTICO	5g/kg EN EL PRODUCTO FINAL 1g/kg BPF	CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADO Y CRUSTACEOS FRESCOS Y CONGELADOS. BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADAS O REBOZADAS Y CONGELADAS RAPIDAMENTE. SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVAS.
ACIDO CITRICO	1g/kg SOLO O MEZCLADO BPF 5g/kg EN PRODUCTO FINAL	BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADAS O REBOZADAS Y CONGELADAS RAPIDAMENTE, BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNES DE PESCADO PICADAS Y DE MEZCLA DE FILETES DE PESCADO Y PESCADO PICADOS CONGELADOS RAPIDAMENTE. CAMARONES EN CONSERVAS, CARNES DE CANGREJOS EN CONSERVAS, SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVAS. CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADO Y CRUSTACEOS FRESCOS Y CONGELADOS.

LACTATO CALCICO	BPF	CRUSTACEOS FRESCOS Y CONGELADOS
HIDROXIDO DE CALCIO	5g/Kg EN EL PRODUCTO FINAL	CEFALOPODOS CONGELADOS DESPIEZADOS.
<u>HUMECTANTE</u>		
CARBONATO DE MAGNESIO	2g/Kg EN EL PRODUCTO FINAL	CRUSTACEOS FRESCOS Y CONGELADAS
OXIDO DE MAGNESIO	0.5g/Kg EN EL PRODUCTO FINAL	CRUSTACEOS FRESCOS Y CONGELADAS
BICARBONATO SODICO	3g/Lt DE AGUA	CEFALOPODOS CONGELADOS, DESPIEZADOS Y/O TROCEADOS
<u>ENDURECEDOR</u>		
CLORURO DE CALCIO	3g/Lt	CEFALOPODOS CONGELADOS, DESPIEZADOS Y/O TROCEADOS.
<u>POTENCIADORES DEL SABOR</u>		
L-GLUTAMATO MONOSODICO	BPF	BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS Y CONGELADOS RAPIDAMENTE.
	500mg/Kg	CARNES DE CANGREJOS EN CONSERVAS.
	2g/Kg	CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADO.
L-GLUTAMATO MONOPOTASIO	BPF	BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS Y CONGELADOS RAPIDAMENTE.
ACIDO GLUTAMICO	BPF 2g/Kg	CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADO SOLO PARA CONSOME Y "BOCILLON".
AROMAS NATURALES	BPF	CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADO.
EXTRACTOS Y OLEORESINAS	BPF	CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADO

CAPITULO VIII

DE LA IMPORTACION Y EXPORTACION DE PRODUCTOS PESQUEROS

ARTICULO 58°: Todos los productos pesqueros destinados al Comercio Exterior, deben cumplir con las disposiciones de este Decreto, además la planta que se dedique a esta actividad será "CERTIFICADA" por la Autoridad Sanitaria Competente, en atención a la reglamentación de plantas de exportación a cargo del Departamento de INPLA, (Inspección Nacional de Plantas de Alimentos), cuya autoridad es a nivel nacional.

ARTICULO 59°: Las plantas que se dediquen a la pesca, procesamiento, depuración, transformación, almacenamiento, expendio, transporte, cuya actividad es local, estarán a cargo del Departamento de Higiene y Control. De tener actividad nacional estará bajo la dependencia de INPLA.

ARTICULO 60°: Todos los productos que se exportan desde la República de Panamá, deberán tener en su envase o embalaje el código de la planta que los exportó y la frase: "EXPORTADO DE PANAMA" y el sello de la Inspección Sanitaria.

- ARTICULO 61°: Los productos pesqueros que hayan salido del territorio Nacional y por razones distintas a las de tipo Sanitario son devueltos, los mismos no podrán expendirse en el territorio nacional para consumo humano.
- ARTICULO 62°: Todos los productos pesqueros que importe la República de Panamá, tienen que someterse a lo estipulado en este Decreto.
- ARTICULO 63°: La Autoridad Sanitaria Competente se reserva el derecho de no permitir, la entrada al territorio nacional de productos cuya procedencia no es clara y que provengan de áreas que están consideradas contaminadas por agentes químicos o físicos.
- ARTICULO 64°: Los importadores o países interesados en la comercialización de productos pesqueros quedan obligados a prestar toda colaboración a la Autoridad Sanitaria Competente, la cual puede solicitar realizar Inspección in-situ de las áreas, locales y plantas de procesamiento, transformación y transporte de productos pesqueros.

CAPITULO IX

DE LAS SANCIONES

- ARTICULO 65°: Las infracciones a lo dispuesto en el presente Decreto, se sancionarán por lo estatuido, en tal sentido, por el Código Sanitario.
- PARAGRAFO: Las plantas cuya Inspección es a nivel nacional, la sanción será competencia de la Autoridad Sanitaria Nacional correspondiente.
- ARTICULO 66°: La Autoridad Sanitaria, se reserva el derecho de actuar en los casos de que el peligro para la salud del consumidor sea inminente al comprobarse, durante la Inspección, situaciones de alto riesgo.
- ARTICULO 67°: Este Decreto es de obligatorio cumplimiento para todas las personas tanto naturales como jurídicas que se dediquen al manejo y actividad de productos pesqueros.
- ARTICULO 68°: Queda derogado del Decreto No. 65 del 3 de mayo de 1941 todo lo relativo a productos pesqueros y cualquier otra disposición que le sea contraria.
- ARTICULO 69°: Este Decreto comenzará a regir 3 (tres meses) después de su promulgación.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE

Dado en la ciudad de Panamá a los 3 días del mes de enero de mil novecientos noventa y seis (1996).

ERNESTO PEREZ BALLADARES
Presidente de la República

AIDA MORENO DE RIVERA
Ministra de Salud