

Nº 28.213 - Mayo 2 de 2011

**MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA
Y PESCA**

Decreto 140/011

Determinase el procedimiento y control relativo a la producción y puesta en el mercado de los moluscos bivalvos vivos destinados a la exportación, para consumo humano directo o para la transformación previo al consumo.

Montevideo, 15 de Abril de 2011

VISTO: el decreto Nº 213/997 de fecha 18 de junio de 1997;

RESULTANDO: I) de acuerdo al mismo y a las demás disposiciones vigentes la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos es la autoridad oficial competente en materia de control de higiene y sanidad de los productos de la pesca y la caza acuática;

II) a su vez el Art. 2º del Reglamento para el Control de la higiene y sanidad de los productos de la pesca y caza acuática, aprobado por el citado Decreto, dispone que las normas que al respecto dicte la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos serán aplicables a los productos de la pesca y caza acuática destinados al consumo humano o animal, de origen nacional o extranjero como también a su producción, acopio, transporte y puesta en el mercado;

CONSIDERANDO: I) necesario implementar medidas sanitarias que determinen el procedimiento y control relativo a la producción y puesta en el mercado de los moluscos bivalvos vivos;

II) oportuno y conveniente establecer una reglamentación al respecto que permita aplicar criterios de ordenación y explotación de los recursos acuáticos vivos;

ATENTO: a lo dispuesto por el Art. 21 de la ley Nº 13.833, de 29 de diciembre de 1969, a los Arts. 2, 3, 5 y concordantes del decreto-ley Nº 14.484, de 9 de diciembre de 1975, a lo establecido por el decreto Nº 213/997, de 18 de junio de 1997 y a la propuesta formulada por la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos al respecto,

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

CAPÍTULO I

ALCANCE

Artículo 1º.- Estas normas serán aplicables a la producción y puesta en el mercado de los moluscos bivalvos vivos destinados a la exportación, para consumo humano directo o para la transformación previo al consumo.

SECCIÓN I - Definiciones

Artículo 2º.- A los fines de la presente Norma se entenderá por:

Molusco bivalvo: los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración.

Biotoxinas marinas: sustancias tóxicas acumuladas en los moluscos bivalvos y gasterópodos por ingestión de plancton tóxico.

Zona de producción: partes del territorio marítimo, fluvial o lacustre donde se encuentran bancos naturales de moluscos bivalvos, o lugares donde se cultiven o recolecten moluscos bivalvos vivos y otros productos derivados de la acuicultura.

Establecimiento: recinto edilicio donde el pescado o los productos pesqueros sean procesados, transformados o almacenados, para la exportación o el mercado interno.

Centro de expedición: la instalación terrestre en la que se reciben, acondicionan, lavan, limpian y envasan moluscos bivalvos vivos aptos para consumo humano.

Lote: cantidad de moluscos bivalvos vivos recolectados en una zona de

producción para enviarse a un centro de expedición autorizado.

E. coli: bacilo aerobio facultativo. Gram negativo, lactosa fermentativo, indol positivo, que crece a 44° C +/- 0,2° C en 24 hs.

SECCIÓN II - Disposiciones generales

Artículo 3°.- La comercialización de moluscos bivalvos vivos para el consumo humano directo, a los efectos de la exportación, tendrá como requisitos:

a) provenir de zonas de producción clasificadas y autorizadas por la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos para la recolección de moluscos bivalvos vivos, las que deben estar localizadas y delimitadas por dicha Dirección, la que tendrá el control de las mismas. En las zonas de producción la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos tomará muestras de agua de mar y moluscos a efectos de realizar el control de fitoplancton tóxico y el análisis bacteriológico del agua de mar, así como el control de biotoxinas y el análisis bacteriológico de los moluscos bivalvos vivos.

La Dirección Nacional de Recursos Acuáticos podrá prohibir la producción y recogida de moluscos bivalvos en zonas consideradas como no aptas para tal fin por motivos sanitarios,

b) los criterios organolépticos, microbiológicos y de biotoxinas marinas se encontrarán dentro de los parámetros de aptitud para consumo,

c) la utilización de métodos de muestreo para contaminantes químicos (metales pesados), se realizará con una frecuencia semestral y la determinación será realizada por la técnica de Espectrofotometría de Absorción Atómica (AAS),

d) realizar el control periódico de los niveles de dioxinas y PCB's,

e) no contener toxinas en las partes comestibles del producto (cuerpo entero o toda la parte comestible separada) en cantidades que superen las establecidas internacionalmente como seguras para el consumo humano,

f) ser transportados de la zona de producción a un centro de expedición de acuerdo a lo estipulado en la Sección III,

g) ser manipulados en forma higiénica,

h) ser embalados de manera adecuada,

i) llevar una marca identificadora en el envío.

SECCIÓN III - Recolección y transporte

Artículo 4°.- Los métodos de recolección no ocasionarán daños a las valvas o tejidos de los moluscos vivos.

Artículo 5°.- Los moluscos estarán protegidos de temperaturas extremas.

Artículo 6°.- Las técnicas de recolección, transporte, descarga y manipulación no agregarán contaminación adicional al producto o pérdida de calidad.

Artículo 7°.- Entre la recolección y la descarga en tierra no podrán volver a sumergirse en agua que pueda ocasionar una contaminación adicional.

Artículo 8°.- El transporte en tierra se realizará en vehículos habilitados por la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos.

Artículo 9°.- Los moluscos bivalvos vivos irán acompañados de una "planilla de transporte en tierra de moluscos bivalvos vivos" que identifique el lote, hasta el centro de expedición, expedida por la Autoridad Competente (DINARA). La misma indica el nombre del barco y N° de permiso; zona de extracción del recurso; fecha de inicio y finalización de la captura; especie, nombre científico, kilos y N° de tarrinas/jaulas extraídas; destino; hora de salida de transporte desde el puerto, hora de llegada a planta pesquera; medio de transporte; N° de matrícula; observaciones; firma por la empresa y firma del inspector oficial.

SECCIÓN IV - De los centros de expedición

Artículo 10°.- La Dirección Nacional de Recursos Acuáticos es la Autoridad Competente que habilita los centros de expedición, otorgándoles el número de habilitación sanitaria correspondiente.

Artículo 11°.- La inspección y control de estos establecimientos se efectuará bajo la responsabilidad de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos, aplicando lo expuesto en el Reglamento para el Control de Higiene y Sanidad de los Productos de la Pesca (decreto N° 213/997 de fecha 18 de junio de 1997).

Artículo 12°.- Los centros de expedición tendrán, en las zonas en que se manipulen moluscos bivalvos vivos, instalaciones que impidan la contaminación de los mismos, construidas de material no poroso, resistente y fácilmente lavable y, una iluminación natural o artificial apropiada.

Artículo 13°.- El lavado o limpieza de los moluscos bivalvos vivos se realizará con agua de mar limpia o agua potable a presión.

Artículo 14°.- Los centros de expedición deberán contar con Manuales de: Buenas Prácticas de Manipulación, y de Procedimientos Estandarizados de Sanitización, así como tendrán implementado un sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

SECCIÓN V - De los controles sanitarios

Artículo 15°.- La Dirección Nacional de Recursos Acuáticos, en ejercicio de su control sanitario realizará inspecciones:

1) de las zonas de producción de moluscos bivalvos vivos: Un inspector higiénico-sanitario se embarcará cada vez que el b/p sale a capturar el recurso, a efectos de:

a) supervisar la extracción del recurso de zonas clasificadas y autorizadas para extracción,

b) realizar la toma de muestras de agua y moluscos,

c) realizar el análisis organoléptico a bordo,

d) comprobar la posible presencia de fitoplancton tóxico, por discoloración del agua, y la posible presencia de contaminantes químicos,

e) comprobar la correcta maniobra del b/p;

2) del proceso de los moluscos bivalvos vivos: en el centro de expedición, desde la llegada al establecimiento y hasta su acondicionamiento para envío.

Se controlará el estado de higiene y edilicio del establecimiento, equipos e higiene del personal, y la manipulación del producto, así como las condiciones de almacenamiento y despacho.

Artículo 16°.- La toma de muestras se realizará en cada embarque, tomando en consideración las distintas zonas y sub-zonas, así como el número de muestras requeridas.

Artículo 17°.- En caso de detectarse la acumulación de toxinas marinas en la carne de los moluscos, se pasará a una frecuencia intensiva de muestreo, aumentando el número de puntos de toma de muestras. Si del resultado del control establecido se concluye que el consumo humano de moluscos bivalvos constituye un riesgo para la salud, la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos cerrará la zona de producción, ejerciendo las potestades que le otorga el Poder Ejecutivo. El producto extraído, que obtuviere al análisis de toxinas un valor superior al permitido para el consumo humano, será destruido bajo la supervisión directa de la inspección higiénico-sanitaria de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos.

Artículo 18°.- Durante el período de prohibición de extracción, se verificará que el b/p no sea autorizado a zarpar a la zona en cuestión. Para ello la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos comunicará a la Prefectura la prohibición de zarpe del b/p.

Artículo 19°.- Luego de la obtención de dos resultados negativos de toxicidad consecutivos, se autorizará nuevamente la extracción.

Artículo 20°.- En el plan de muestreo establecido se tendrá en cuenta las variaciones respecto de la contaminación fecal en la zona de producción; las variaciones en la detección de fitoplancton tóxico, y la posible contaminación en los moluscos.

SECCIÓN VI - Acondicionamiento

Artículo 21°.- Los moluscos bivalvos vivos se empacarán en condiciones adecuadas de higiene, en recipientes de primer uso, de uso en la industria alimentaria, y resistentes. Se mantendrán cerrados desde la salida del centro expedidor hasta su entrega en destino.

Artículo 22°.- Se mantendrán a una temperatura que no afecte la calidad y viabilidad del molusco bivalvo vivo. En caso de utilizar hielo, el mismo debe provenir de agua potable.

SECCIÓN VII - Identificación

Artículo 23°.- Los embalajes tendrán una etiqueta en la que se establezca el establecimiento y el país expedidor, la especie del molusco en cuestión (nombre comercial y científico), número de autorización del expedidor (otorgado por la DINARA), fecha de embalado y la leyenda: “el producto debe estar vivo al momento de la compra”.

CAPÍTULO II

REGULACIONES

Artículo 24°.- Con el propósito de cumplir con las exigencias de la normativa internacional, la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos podrá determinar las técnicas y fijar los valores de análisis que deben aplicarse en la obtención de moluscos bivalvos vivos.

CAPÍTULO III

SANCIONES

Artículo 25°.- Las infracciones a este decreto serán sancionadas de conformidad con las leyes N° 13.833 de 29 de diciembre de 1969 y N° 16.736 de 5 de enero de 1996.

Artículo 26°.- Comuníquese, etc.

JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; TABARÉ AGUERRE.