

**MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA
Y PESCA
DIRECCIÓN NACIONAL DE RECURSOS ACUÁTICOS -
DINARA**

Resolución 757/011

Fíjense los valores de análisis que deben aplicarse en la obtención de moluscos bivalvos vivos.

**DIRECCIÓN NACIONAL DE RECURSOS ACUÁTICOS
RESOLUCIÓN N° 757/2011**

Montevideo, 21 de julio de 2011

VISTO: el Decreto N° 58/11 de fecha 15 de abril de 2011 referente a las Normas Sanitarias para Moluscos Bivalvos Vivos;

RESULTANDO: I).- que el mismo establece el procedimiento y regulación respecto a la producción y puesta en el mercado de los moluscos bivalvos vivos;

II).- que de acuerdo al art. 24 del referido Decreto la DINARA podrá determinar las técnicas y fijar los valores de análisis que deben aplicarse en la obtención de moluscos bivalvos vivos;

CONSIDERANDO: necesario fijar dichos valores para dar cumplimiento a las normas y exigencias a nivel internacional;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en las Leyes N° 13.833 de 29 de diciembre de 1969 y Decreto - Ley N° 14.484 de 18 de diciembre de 1975, al Decreto N° 213/1997 de 18 de junio de 1997 y al art. 24 del Decreto N° 58/11 de 15 de abril de 2011;

**EL DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS ACUÁTICOS
RESUELVE:**

1°).- Al análisis bacteriológico, utilizando la técnica del NMP- método ISO 16649-3:2005 el molusco tendrá menos de 230 E. coli por cada 100 g de carne de molusco y líquido intervalvar (Zona clasificada categoría A), permitiendo el consumo humano directo.

2°).- Al análisis bacteriológico, utilizando la técnica del NMP- método ISO 16649-3:2005, el molusco tendrá menos de 4600 E. coli por cada 100 g de carne de molusco y líquido intervalvar en el 90% de las muestras, autorizando la exportación para su consumo previa depuración o transformación (Zona clasificada categoría B).

3°).- Los criterios organolépticos, microbiológicos y de biotoxinas marinas se encontrarán dentro de los parámetros de aptitud para consumo.

4°).- El molusco bivalvo vivo al control de Salmonella, en base a un muestreo de n=5, tendrá un resultado de ausencia en 25 g de muestra.

5°).- 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). Los límites máximos de

6°).- El molusco bivalvo no podrá 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:

- Toxina Paralizante de los Moluscos: 800 ug SAX/Kg, determinada por el bioensayo en ratones

- Toxinas Lipofílicas de los Moluscos: 160 ug OA, DTx, PTx/Kg; 1 mg YTx/Kg; 160 ug AZA/Kg, determinadas por el método de bioensayo en ratones.

- Toxina Amnésica de los Moluscos: 20 mg DA/Kg, mediante la técnica analítica de HPLC.

7°).- La DINARA podrá, en caso de ser necesario, modificar dichos

valores.

8º).- Comuníquese y publíquese en el Diario Oficial. Seguidamente pase a conocimiento del Departamento de Industria Pesquera y publíquese en el sitio Web de DINARA a todos cuyos efectos pase a la Secretaria de Dirección General. Cumplido, archívese en la Sección Administración Documental.

Dr. ROLANDO DANIEL GILARDONI, DIRECTOR NACIONAL DE RECURSOS ACUÁTICOS.