(ESTABLECE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS, LOS PLANES DE MUESTREO Y LOS NIVELES MÁXIMOS DE MERCURIO EN LOS PRODUCTOS PESQUEROS)

NTN 03 006-98

Publicada en La Gaceta No. 7 del 12 de Enero de 1999

La Norma Técnica Nicaragüense 03 006-98 ha sido preparada por el Comité Técnico de Normas COMITÉ TÉCNICO NACIONAL DE HACCP y en su estudio participaron las siguientes personas:

1. OBJETO

La presente norma establece los métodos de análisis, los planes de muestreo y los niveles máximos de mercurio en los productos pesqueros

2. DEFINICIONES

2.1 Producto Fresco. Es el producto pesquero recién capturado, que no ha recibido tratamiento conservador y que se ha preservado solamente por refrigeración.

2.2 Autoridad Competente. Ministerio de Agricultura y Ganadería.

3. ESPECIFICACIONES Y REFERENCIAS

3.1 El contenido medio, resultante del análisis contemplado en el apartado 3.3.2 del inciso 3, en mercurio total en las partes comestibles de los productos de la pesca no deberá sobre pasar 0,5 ppm de producto fresco (0,5 miligramos por kilo

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2061

de peso fresco). No obstante, este contenido medio queda fijado en 1 ppm de producto fresco (1 miligramo por kilo de pesco fresco) en el caso de las partes comestibles de las especies que figuran en el Anexo.

3.2 El método de análisis que habrá de utilizarse para la detección de mercurio total es el previsto en la NTN 03 005-98.

3.3 Muestreo

3.3.1 La autoridad competente establecerá los planes de muestreo para los productos de la pesca frescos o congelados, teniendo en cuenta, de una parte, los resultados de los controles nacionales y en el marco de los planes de vigilancia ejecutados de otra parte, los siguientes factores:

A) Tipo de producto:

a) Especies que figuran en el Anexo
b) Otras especies

El número mínimo de muestras que deberán tomarse por lote respecto a cada categoría de producto será el siguiente:

- categoría a): diez muestras tomadas sobre diez individuos distintos;
- categoría b): cinco muestras tomadas sobre cinco individuos distintos;

3.3.2 Se procederá al análisis de la mezcla de las muestras finamente homogeneizada para obtener el contenido medio en mercurio. En particular, cuando los peces de las especies que figuran en el Anexo sean de distinto tamaño, las muestras tomadas deberán ser representativas de la composición del lote.

4. REFERENCIAS

a) Decisión de la Comisión de las Comunidades Europeas del 19 de Mayo de 1993 por la que se fijan los métodos de análisis, los planes de muestreo y los niveles máximos en los productos de la pesca (93/351/CEE).

NTN 03 002-987 Requisitos para implementar el plan HACCP para productos pesqueros.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2061

ANEXO

Tiburón (todas las especies)
Atún (Thunnus spp)
Bonito (Sarda spp)
Pez espada (Xiphias gladius)
Pez vela (Istiophorus platypterus)
Marlin (Makaira spp)
Anguila (Anguilla spp)
Mero (Dicentrarchus labrax)
Raya (Raja spp)

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2061