

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Acuérdase reformar el Acuerdo Ministerial No. 74-2007, de fecha 15 de febrero de 2007, que establece el Programa Nacional de Monitoreo para la detección de Histamina en carne de Atunes y Dorado en Establecimientos de transformación de estos productos, con destino al mercado de la Unión Europea”.

ACUERDO MINISTERIAL No. 0271-2010

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 09 de diciembre de 2010

**EL VICEMINISTRO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES
ENCARGADO DEL DESPACHO**

CONSIDERANDO:

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, tiene como atribución velar por el cumplimiento de las normas y límites máximos de residuos (LMR) y contaminantes en alimentos no procesados de origen animal, vegetal e hidrobiológico.

CONSIDERANDO

Que mediante el Acuerdo Ministerial No. 74-2007, de fecha de 15 de febrero de 2007, se establece el programa nacional de monitoreo para la detección de histamina en carne de atunes y dorado en establecimientos de transformación de estos productos, con destino al mercado de la Unión Europea, por lo que con la entrada en vigencia han dado objeto de monitoreo todas las embarcaciones de atún, disponiendo en la actualidad del historial proveniente del autocontrol y del control oficial con resultados muy por debajo del límite máximo residual, mecanismo por el cual se verifica el adecuado manejo del producto a partir de la extracción, almacenaje y transporte, considerando viable rectificar la frecuencia de monitoreo.

POR TANTO

En el ejercicio de las funciones que establecen los artículo 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22 y 27 de la ley de Organismo Ejecutivo, Decreto No. 114-97 del Congreso de la Republica; 4, 7, 15 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo No. 330-2010; y 130 del Código de Salud, Decreto No. 90-97 del Congreso de la República de Guatemala.

ACUERDA

Reformar el Acuerdo Ministerial No. 74-2007 de fecha 15 de febrero de 2007, que establece el Programa nacional de monitoreo para la detección de histamina en carne de atunes y dorados en establecimientos de transformación de estos productos, con destino al mercado e la Unión Europea.

ARTICULO 1. RESPONSABLES. La Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación será la responsable e implementar este programa. La persona individual o jurídica que posea un establecimiento de atunes y dorados será la responsable de mantener controlados los niveles de histamina en atunes y dorado por debajo de los límites máximos permitidos.

ARTICULO 2. Reformar el artículo 4 del Acuerdo Ministerial no. 74-2007, de fecha 15 de febrero de 2007, quedando de la siguiente manera:

ARTICULO 4. INTERPRETACION

Para la correcta interpretación del presente Acuerdo Ministerial, se entenderá por:

- I. **AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE (ANC):** en el Área de Inocuidad de los alimentos de la Unidad de Normas y Regulaciones, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación durante el tiempo de transición, establecido en el Acuerdo Gubernativo No. 330-2010, Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, establece que la autoridad nacional competente será la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- II. **LMR:** Límite Máximo Residual
- III. **Lote:** grupo o conjunto de productos identificables obtenidos de un proceso determinado en circunstancias prácticamente idénticas, producidos en un lugar dado en un periodo de producción determinado.
- IV. **MAGA:** Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
- V. **ppm:** partes por millón
- VI. **LMP:** Límite Máximo Permitido

ARTICULO 5. Reformar el artículo 6 del Acuerdo Ministerial No. 74-2007, de fecha 15 de febrero de 2007, quedando de la siguiente forma:

ARTICULO 6. MUESTRAS.

El establecimiento de transformación queda obligado de notificar a la ANC cada vez que se produzca un desembarque y para el efecto se procederá de la siguiente forma:

- I. La muestra objeto de este programa serán tomadas de atunes y dorados ya sean refrigerados o congelados. Estas muestras serán tomadas dentro de los establecimientos de transformación.
- II. Las muestras de atún para análisis de laboratorio deben ser tomadas del musculo dorsal.

- III. Por cada lote de atún se deben tomar nueve muestras para su análisis en el laboratorio, el valor medio del LMR debe ser inferior a cien (100) ppm. En dos (2) de las muestras podrán tener un valor superior a cien (100) ppm o inferior a doscientos (200) ppm. Ninguna muestra podrá tener un valor superior a doscientos (200) ppm.
- IV. Las muestras para histamina en atunes se realizaran al menos cuatro (4) veces al año, siempre y cuando los resultados de los análisis se mantengan por debajo del LMR; en caso contrario la ANC, denegará la emisión de certificados de inocuidad.

ARTICULO 4. Reformar el artículo 7 del Acuerdo Ministerial No. 74-2007, de fecha de 15 de febrero de 2007, quedando de la siguiente forma:

ARTICULO 7. ENVIO DE MUESTRAS

Es responsabilidad del ANC la toma y envío de muestras al laboratorio.

Las muestras deben identificarse con la siguiente información: lugar, fecha y hora de la toma de muestras, nombre del establecimiento, nombre del barco, número de lote y nombre de la persona responsable de la toma de muestras, quien debe mantener la custodia de las muestras hasta su entrega en el laboratorio.

Durante su envío las muestras deben ser colocadas dentro de un recipiente térmico, de ser necesario con suficiente hielo para mantener una temperatura cercana al punto de congelación.

ARTICULO 5. Reformar el artículo 8 del Acuerdo Ministerial No. 74-2007, de fecha 15 de febrero de 2007, quedando de la siguiente manera.

ARTICULO 8. ANALISIS DE RESULTADOS.

Los laboratorios que realicen el análisis de las muestras de este programa deben tener la prueba acreditada por la Oficina Guatemalteca de Acreditación. En el caso de que el laboratorio encargado se encuentre en el extranjero, deben tener la prueba acreditada por el organismo nacional de acreditación. Además en ambos casos, el método debe estar validado conforme la decisión 567/2002/CE.

La ANC debe recibir por parte del laboratorio los informes de resultados. Una vez recibidos analizara los resultados obtenidos de las muestras analizadas en el laboratorio y cuando el resultado indique que la concentración de histamina en carne de atunes y dorados exceda el límite máximo permisible, la ANC ordenará la destrucción del producto.

ARTICULO 6. Se deroga el Acuerdo Ministerial de fecha de 13 de abril de 2007 por el que se aprueba el Marco Conceptual del programa nacional de monitoreo para la detección de histamina en carne de atunes y dorado en establecimientos de transformación destinados al mercado de la Unión Europea.

ARTICULO 7. El presente Acuerdo Ministerial entre en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario de Centroamérica.

COMUNÍQUESE,

Lic. Jorge Estuardo Girón Chacón
Viceministro de Salud Alimentaria y Nutricional
Encargado del Despacho Ministerial

Ing. Agr. Alfredo de Jesús Orellana Mejía
Viceministro de Desarrollo Económico Rural