

**PERÚ**Ministerio
de la ProducciónInstituto Tecnológico
Pesquero del Perú
ITP**“Año de la Unión Nacional Frente a la Crisis Externa”****COMUNICADO N° 012-2009- ITP /SANIPES****ADECUACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS DE ENSAYO A LAS
EXIGENCIAS REGLAMENTARIAS
ESTABLECIDAS POR LA UE**

Sres.
Entidades de Apoyo al SANIPES

Se hace de conocimiento a los laboratorios autorizados como Entidades de Apoyo al SANIPES, así como a los laboratorios que se encuentran en proceso de autorización, y aquellos que deseen integrarse al Sistema de Apoyo, tal como se acordó en la reunión del 17 de Septiembre 2008, deben adecuar sus metodologías de ensayo a las exigencias reglamentarias establecidas por la Unión Europea, según se detalla en la tabla adjunta; caso contrario deberán desarrollar las validaciones correspondientes.

Callao, 11 de Marzo de 2009.

“Año de la Unión Nacional Frente a la Crisis Externa”

MÉTODOS DE ENSAYO ESTABLECIDOS POR UNION EUROPEA - UE PARA LA IMPORTACIÓN DE SUS PRODUCTOS

Ensayos Microbiológicos:

Reglamento	Criterio de Evaluación	MATRIZ DE ANALISIS	ANALISIS	METODO DE ENSAYO
2073/2005 - 1441/2007	Seguridad alimentaria	Moluscos Bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579
2073/2005 - 1441/2007	Seguridad alimentaria	Moluscos Bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	<i>E. coli</i>	ISO TS 16649-3
2073/2005 - 1441/2007	Seguridad alimentaria	Crustáceos y moluscos cocidos	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579
2073/2005 - 1441/2007	Seguridad alimentaria	Crustáceos y moluscos cocidos	<i>Salmonella</i>	EN/ISO 6579
2073/2005 - 1441/2007	Higiene de proceso	Productos pelados y descabezados de crustáceos y moluscos cocinados	<i>E. coli</i>	ISO TS 16649-3
2073/2005 - 1441/2007	Higiene de proceso	Productos pelados y descabezados de crustáceos y moluscos cocinados	<i>Estafilococcus coagulasa positivos</i>	EN/ISO 6888 -1 o 2
2074/2005	-	Moluscos	PSP ⁽¹⁾	Método biológico para la determinación de toxina Paralizante (PSP) AOAC 958.08 on line, 18th ed. 2005. Paralytic Shellfish Poison Biological Method.
2074/2005	-	Moluscos	DSP ⁽¹⁾	Método biológico para la Detección de AO, DTX, PTXS Y AZAs en el extracto de diclorometano y detección de YsTXs en extracto metanólico. (Yasumoto et al, en prep. Protocolo 2) Fernández, ML.; Miguez, A.; Cacho, E.; Martínez A., Diógene, J & Yasumoto, T. 2002. En "Floraciones algales nocivas en el cono sur americano. Sar, Ferreiro & Reguera, editores. Instituto Español de Oceanografía, España: pp: 77-120.
2074/2005	-	Moluscos	ASP ⁽¹⁾	Determinación de Ácido Domóico (Biotoxina ASP) en Moluscos Bivalvos por cromatografía líquida de alta rendimiento (HPLC). Quilliam MA., Xie M., Hardstaff WR. Rapid extraction and cleanup for liquid chromatography determination of domoic acid in unsalted seafood. Journal of AOAC 1995; Vol 78. Nº 2, 543 -554

⁽¹⁾: Métodos de ensayo no especificados por la Reglamentación de UE., pero **sugerida por SANIPES.**

“Año de la Unión Nacional Frente a la Crisis Externa”

Métodos de ensayo Físico Sensoriales:

Reglamento	Criterio de Evaluación	MATRIZ DE ANALISIS	ANALISIS	METODO DE ENSAYO
2406 / 1996	-	Pescado y molusco frescos	Evaluación sensorial	Según el Reglamento 2406 / 1996
1881/2006	-	Carne de pescado	Pb	(2)
1881/2006	-	Crustáceos excluida carne oscura de cangrejo, así como cabeza y tórax de langosta y crustáceos similares de gran tamaño.	Pb	(2)
1881/2006	-	Moluscos bivalvos	Pb	(2)
1881/2006	-	Cefalópodos sin vísceras	Pb	(2)
1881/2006	-	Carne de pescado	Cd	(2)
1881/2006	-	Crustáceos excluida carne oscura de cangrejo, así como cabeza y tórax de langosta y crustáceos similares de gran tamaño	Cd	(2)
1881/2006	-	Moluscos bivalvos	Cd	(2)
1881/2006	-	Cefalópodos sin vísceras	Cd	(2)
1881/2006	-	Productos de la pesca y carne de pescado	Hg	(2)

⁽²⁾: Métodos de ensayo no especificados por la Unión Europea.**Métodos de ensayo Físico Químicos:**

Reglamento	Criterio de Evaluación	MATRIZ DE ANALISIS	ANALISIS	METODO DE ENSAYO
2073/2005 - 1441/2007	Seguridad alimentaria	Productos de pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histamina	Histamina	HPLC ⁽³⁾

⁽³⁾: Referencias:

1. Malle P. Valle M., Bouquelet S. "Assay of biogenic amines involved in fish decomposition". J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49.
2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. "Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*)". J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.