

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/931
15 de junio de 2009

(09-2886)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

INFORME SOBRE LAS MEDIDAS DE HIGIENE Y DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA DEL BAGRE BASA (PANGASIUS) EN VIET NAM

Comunicación de Viet Nam

La comunicación siguiente, recibida el 28 de mayo de 2009, se distribuye a petición de la delegación de Viet Nam.

I. RESUMEN SOBRE LA CRÍA DE BAGRE TRA Y BASA EN VIET NAM

1. El río Mekong nace en China y, antes de verter sus aguas en el mar, atraviesa la República Democrática Popular Lao, Tailandia, Camboya y Viet Nam, cuatro países (conocidos como "países del bajo Mekong") en los que se cría tradicionalmente bagre basa.

2. En Viet Nam el bagre basa se produce principalmente en las provincias de An Giang, Can Tho, Dong Thap, Vinh Long y Tien Giang mediante una técnica industrial de cría en jaulas (el principal tipo de cría de bagre basa hasta el año 2000). Recientemente se ha popularizado la cría en estanques para garantizar el flujo natural del río y la circulación constante (entrada y salida) de agua, así como para controlar la cría más eficazmente.

3. Fuentes de alevines: naturales o de reproducción en cautividad. Método de alimentación: principalmente a base de piensos industriales, que se completan con una preparación elaborada *in situ* de pescado molido cocido y harina de cereales. Tiempo de cría: de seis a ocho meses.

4. Los criaderos de bagre basa deben cumplir las prescripciones de Viet Nam sobre higiene e inocuidad de los alimentos y las condiciones de higiene veterinaria, y deben someterse a inspecciones y vigilancia periódicas (normas del sector 28 TCN 176:2002 Cage culture of basa bocourti, basa catfish - conditions for food safety [Cría en jaulas de bagre basa, bagre bocourti: condiciones para la inocuidad alimentaria]; 28 TCN 192: 2004 Cage culture area - conditions for food safety [Zona de cría en jaulas: condiciones para la inocuidad alimentaria]; disposiciones sobre condiciones de higiene veterinaria de la Orden de 2004 relativa a la práctica veterinaria y el Decreto N° 33/2005 de 15 de marzo de 2005 del Gobierno).

5. Algunos dueños de explotaciones en la provincia An Giang utilizan sistemas de piscicultura que cumplen la norma SQF 2000. Los criaderos de bagre tra y basa están aplicando métodos de acuicultura sostenibles (aplican las buenas prácticas agrícolas y el código de conducta) que han sido inspeccionados y certificados de conformidad con la Decisión N° 56/2008/QD-BNN de 29 de abril de 2008 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, relativa a los insumos (calidad del agua de alimentación y razas), al control de la alimentación (uso de piensos, medicamentos veterinarios, sustancias químicas, renovación del agua, etc.), y a los productos (tratamiento de aguas residuales y

lodos antes de su descarga) para garantizar la inocuidad de los alimentos, la ausencia de enfermedades y la protección del medio ambiente.

6. Medicamentos veterinarios, productos químicos y antibióticos utilizados en la acuicultura: el Ministerio de Pesca, que se integró en el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, promulgó la Decisión N° 07/2005/QD-BTS de 22 de febrero de 2005, que fue sustituida por la Circular N° 15/2009/TT-BNN de 17 de marzo de 2009 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Esta Circular establece las listas de medicamentos veterinarios, productos químicos y antibióticos de uso prohibido o restringido en la producción y comercio de productos pesqueros (véanse los apéndices 1 a 4). Estas listas son plenamente conformes con las prescripciones del Canadá, de las Comunidades Europeas y de los Estados Unidos. Los productores no pueden utilizar los medicamentos, productos químicos y antibióticos prohibidos y deben dejar de usar medicamentos antes de la captura del pescado, de conformidad con la reglamentación.

7. Antes de su comercialización en Viet Nam, los medicamentos veterinarios, los productos químicos y los piensos utilizados en la acuicultura, deben someterse a examen para expedición de licencia de fabricación y de comercialización y a análisis y pruebas de campo.

8. Hay unas 120 plantas de procesamiento de bagre tra y basa (a comienzos de 2009), todas las cuales cumplen las condiciones de higiene e inocuidad de los alimentos establecidas en las prescripciones de Viet Nam; además, muchas cumplen las rigurosas prescripciones de países importadores (las Comunidades Europeas y los Estados Unidos).

9. Todas las plantas de procesamiento de productos pesqueros han recibido formación sobre programas de gestión de la calidad y la inocuidad basados en las normas APPCC y aplican dichos programas. Las inspecciones anuales (por las Comunidades Europeas y por los Estados Unidos) han puesto de manifiesto que los planes de APPCC de las plantas eran adecuados y eficaces.

10. Las remesas destinadas a la exportación al Canadá, a las Comunidades Europeas y a los Estados Unidos deben analizarse, antes de su envío en laboratorios certificados según la norma internacional ISO 17025.

11. Se ha exportado bagre tra y basa de Viet Nam a más de 128 países o territorios, entre ellos mercados exigentes como los de Australia, el Canadá, las Comunidades Europeas, la Federación de Rusia y los Estados Unidos, que son además los principales consumidores de bagre tra y basa de Viet Nam.

II. CONTROL DE LA HIGIENE Y LA INOCUIDAD ALIMENTARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE BAGRE TRA Y BASA EN VIET NAM

A. SISTEMA DE ORGANIZACIÓN

1. Autoridad central competente

12. La autoridad competente encargada de la higiene y la inocuidad de los productos pesqueros de Viet Nam es el Departamento nacional de garantía de la calidad en la agricultura, la silvicultura y la pesca (National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department, NAFIQAD) del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, que comprende:

- La sede del NAFIQAD en Hanoi;
- dos agencias regionales en Nha Trang y Hochiminh City;

- seis sucursales del NAFIQAD con seis laboratorios que cuentan con equipo suficiente para analizar aspectos de calidad de los alimentos, como parámetros microbiológicos y químicos, o la presencia de contaminantes y residuos de antibióticos).

Personal: 384 empleados (a 31 de enero de 2009). Los funcionarios profesionales han recibido formación en control de la inocuidad de los alimentos en Viet Nam y en otros países: Canadá, Corea, Estados Unidos, Francia y Países Bajos.

2. Autoridades competentes provinciales

13. Las autoridades competentes provinciales cuentan con un total de 789 funcionarios (a 31 de enero de 2009). Cada año las autoridades competentes provinciales envían a sus funcionarios profesionales a cursos de formación sobre control de la calidad y la inocuidad de los productos pesqueros organizados por el NAFIQAD.

3. Centros de investigación que prestan asistencia a organismos estatales de gestión en materia de inocuidad de los alimentos

14. El país tiene centros de seguimiento y epidemiología del medio acuícola (pertenecientes a los Centros de Investigación sobre Acuicultura 1, 2 y 3).

B. RESULTADOS DEL SEGUIMIENTO DEL MEDIO AMBIENTE EN LA CRÍA DE BAGRE TRA Y BASA

15. En los últimos años, con el fin de desarrollar la cría sostenible de bagre tra y basa, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural ha realizado estudios y actividades de ordenación de las zonas de producción acuícola, aplicando las normas del sector sobre la cría de estas especies (Nº 28 TCN 192:2004) para garantizar la inocuidad de los alimentos y la protección del medio ambiente.

16. Las autoridades competentes de Viet Nam realizan periódicamente actividades de vigilancia del medio ambiente y de la inocuidad de los alimentos en las zonas de acuicultura:

- Desde 2004 los centros de seguimiento del medio acuícola y epidemiología, adscritos a los Centros de Investigación sobre Acuicultura, han llevado a cabo un programa de seguimiento y vigilancia del medio acuícola en la zona del delta del Mekong cuatro veces al año en sus zonas superior, media y baja. Los resultados de la vigilancia indican que los parámetros de calidad del agua (pH, turbidez, salinidad, oxígeno disuelto, H₂S y nitritos) están en el intervalo permitido y cumplen las normas de calidad del agua para la producción de peces de agua dulce.
- Desde 1999 se aplica un programa de seguimiento del saneamiento en las zonas de producción de moluscos bivalvos. Según los resultados de los análisis microbiológicos (*E. coli*, coliformes) en zonas de producción de moluscos bivalvos en el bajo Mekong, estas zonas de producción son de clase B y pueden estar autorizadas a recolectar moluscos bivalvos para su procesado y exportación a las Comunidades Europeas, Nueva Zelandia y los Estados Unidos (la información sobre la recolección y los resultados del seguimiento se publican periódicamente en el sitio Web: www.nafiqad.gov.vn). Esto demuestra que el agua del río Mekong no presenta contaminación microbiológica hasta la fecha.
- Desde 1999 se aplica un programa de seguimiento de la presencia de residuos de determinadas sustancias perjudiciales en los peces criados de acuicultura y sus productos. No se han detectado residuos de contaminantes (metales pesados,

plaguicidas, etc.) o se detectan en niveles menores que los LMR en carne de bagre tra y basa. (Se publican notificaciones mensuales y anuales de los resultados del seguimiento en el sitio Web: www.nafiqad.gov.vn.)

17. Los programas de seguimiento mencionados indican que el río Mekong no presenta hasta la fecha contaminación microbiológica ni fisicoquímica y es adecuado para actividades de acuicultura, el pescado criado en la cuenca del Mekong cumple todas las prescripciones sobre higiene e inocuidad de los alimentos.

C. CONTROL DE LA HIGIENE Y LA INOCUIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE BAGRE TRA Y BASA

1. Resultados de los controles en las fases de producción y postcosecha de la acuicultura

18. Las autoridades competentes de las provincias y municipales inspeccionan y controlan periódicamente el uso de productos químicos y antibióticos, y las condiciones de higiene en criaderos de bagre tra y basa. Los criaderos que siguen modelos de acuicultura sostenible, aplicando las buenas prácticas agrícolas y el código de conducta, se inspeccionan y certifican de conformidad con la Decisión N° 56/2008/QDD-BNN de 29 de abril de 2008 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

19. Para prevenir y determinar el abuso de antibióticos, productos químicos y sustancias perjudiciales en la acuicultura, en particular en la cría de bagre tra y basa, el NAFIQAD aplica desde 1999 un programa de seguimiento de determinadas sustancias perjudiciales y de sus residuos en animales de acuicultura. No se han detectado residuos de contaminantes (metales pesados, plaguicidas) o se detectan en niveles menores que los LMR en carne de bagre tra y basa. (Se publican notificaciones mensuales y anuales de los resultados del seguimiento en el sitio Web: www.nafiqad.gov.vn.) Este programa ha sido inspeccionado y reconocido por autoridades competentes del Canadá, de las Comunidades Europeas y de los Estados Unidos, en lo relativo al sistema de organización, la legislación y las actividades prácticas de control.

20. Además, el NAFIQAD tiene un programa de seguimiento del saneamiento poscosecha (*Post-Harvest Sanitation Monitoring Program*) que incluye la inspección de las condiciones de higiene en las unidades de producción primarias (embarcaciones de pesca, puertos o lugares de desembarque de la pesca, intermediarios); el muestreo de productos pesqueros después de la captura (incluidos el bagre tra y basa) para el análisis y la comprobación de parámetros relativos a la presencia de productos químicos, antibióticos, microorganismos patógenos y sustancias conservantes. Las infracciones se castigan rigurosamente.

2. Resultados de los controles en la etapa de procesado

21. Las plantas de procesado de productos de la pesca están obligadas a desarrollar y aplicar un programa de gestión de la calidad y del riesgo (antibióticos, residuos de productos químicos, microorganismos patógenos, toxinas, etc.) basado en las normas APPCC, en cumplimiento de las prescripciones de Viet Nam (normas del sector: *28 TCN 129:1998 on fishery processing establishments - HACCP-based quality management programme* [Norma relativa a la aplicación de un programa de gestión de la calidad basado en el APPCC en plantas de procesado de productos de la pesca] y *28 TCN 130:1998 on fishery processing establishments - basic hygiene and food safety conditions* [Norma sobre condiciones básicas de higiene e inocuidad de los alimentos en plantas de procesado de productos de la pesca]).

22. Las plantas de procesado de productos de la pesca tienen prohibido usar materias primas de origen incierto. Antes de procesar materias primas en plantas de procesado, debe analizarse la

presencia de microorganismos patógenos, antibióticos de uso prohibido o restringido, y residuos de productos químicos.

23. El NAFIQAD verifica la eficacia del autocontrol realizado por las plantas mediante inspecciones periódicas y toma muestras para, en caso necesario, analizar parámetros relativos a la inocuidad de los alimentos, de conformidad con la reglamentación de Viet Nam (Decisión N° 649/2000/ QĐ-BTS de 4 de agosto de 2000 del Ministerio de Pesca, que fue sustituida por la Decisión N° 117/2008/ QĐ-BNN de 11 de diciembre de 2008 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural).

24. Las inspecciones periódicas realizadas por las autoridades competentes del Canadá, de las Comunidades Europeas, de Corea y de los Estados Unidos, entre otras, han demostrado la eficacia del sistema de control de la inocuidad de los alimentos en el sector pesquero del país, en particular la del procesado de bagre tra y basa. En el cuadro 1 se indica el número de plantas de procesado de productos de la pesca de Viet Nam cuyos productos (incluidos los de bagre tra y basa) han sido aprobados por distintos países importadores, y en el cuadro 2 se indican las cantidades de bagre tra y basa exportadas en 2008.

Cuadro 1: Números de plantas aprobadas para exportación, en un desglose por mercados (a 20 de abril de 2009)

Mercado	Número de plantas de procesado aprobadas	Plantas de procesado de bagre tra y basa aprobadas
Comunidades Europeas	300	90
Japón	440	120
Estados Unidos	438	90
Corea	438	120
China	440	120
Canadá	232	86

Fuente: *The National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department* (Departamento nacional de garantía de la calidad en la agricultura, la silvicultura y la pesca)

Cuadro 2: Cantidades de bagre tra y basa exportadas en 2008 (por mercados)

Artículo	Mercado	Cantidad (toneladas)	Artículo	Mercado	Cantidad (toneladas)
I. CE: 224.310 toneladas					
1	España	46.237	14	Dinamarca	1.370
2	Alemania	41.959	15	Bulgaria	1.723
3	Países Bajos	33.278	16	Chipre	844
4	Polonia	37.056	17	Letonia	1.226
5	Bélgica	14.399	18	Eslovenia	575
6	Italia	16.137	19	Austria	394
7	Reino Unido	5.960	20	Eslovaquia	345
8	Francia	4.807	21	Hungría	335
9	Portugal	4.372	22	Malta	146
10	Lituania	4.353	23	Estonia	162
11	Suecia	2.744	24	Finlandia	33
12	Grecia	2.955	25	Irlanda	33
13	República Checa	2.866	26	Luxemburgo	1
II. América del Norte (sin incluir México): 32.057 toneladas					
27	Estados Unidos	24.179	28	Canadá	7.878
III. ASEAN: 33.953 toneladas					
29	Singapur	11.237	33	Camboya	1.007
30	Tailandia	8.163	34	Indonesia	1.004
31	Malasia	8.584	35	Brunei Darussalam	679
32	Filipinas	3.279			
IV. China y Hong Kong, China: 18.519 toneladas					
36	Hong Kong, China	16.647	37	China	1.872

Artículo	Mercado	Cantidad (toneladas)	Artículo	Mercado	Cantidad (toneladas)
V. Otros mercados: 331.988 toneladas					
38	Federación de Rusia	118.155	51	Georgia	3.054
39	Ucrania	74.359	52	Israel	2.180
40	México	23.154	53	República Dominicana	2.586
41	Egipto	26.630	54	Suiza	1.717
42	Australia	12.776	55	Kuwait	1.686
43	Arabia Saudita	10.831	56	R.A. Siria	1.840
44	Emiratos Árabes Unidos	10.244	57	Taipei Chino	2.211
45	Japón	5.217	58	Costa Rica	1.325
46	Jordania	4.419	59	República de Moldova	1.723
47	Rumania	4.929	60	Argelia	1.055
48	Colombia	3.562	61	Croacia	908
49	Líbano	3.369	62	Bahrein	936
50	Belarús	3.279	63	Omán	856
64	Kazajstán	950	97	Islas Marianas del Norte	42
65	Qatar	538	98	Brasil	42
66	Nigeria	717	99	Cuba	53
67	Guatemala	477	100	Argentina	49
68	Mauricio	329	101	Liechtenstein	74
69	Rep. de Corea	318	102	Jamahiriyá Árabe Libia	55
70	Dominica	457	103	Panamá	33
71	Serbia	318	104	Liberia	46
72	Sudáfrica	279	105	Camerún	48
73	Chile	280	106	Guinea	19
74	Montenegro	321	107	Armenia	50
75	Montserrat	301	108	Polinesia	21
76	Iraq	248	109	Albania	24
77	Otros países de la ex Yugoslavia	217	110	Irán	11
78	Marruecos	229	111	Mónaco	21
79	Portugal	208	112	Malawi	22
80	Reunión	183	113	Nueva Caledonia	22
81	Puerto Rico	131	114	Côte d'Ivoire	23
82	Honduras	176	115	Afganistán	23
83	Irlanda	151	116	Mozambique	48
84	Perú	123	117	Sierra Leona	23
85	Venezuela	144	118	Suriname	25
86	Nueva Zelandia	152	119	Bhután	22
87	Pakistán	137	120	Kirguistán	25

Artículo	Mercado	Cantidad (toneladas)	Artículo	Mercado	Cantidad (toneladas)
88	Noruega	108	121	Macao, China	8
89	Túnez	91	122	Mali	15
90	Senegal	95	123	Mauritania	12
91	Guam	103	124	India	10
92	Aruba	59	125	Martinica	8
93	Bahamas	63	126	Ghana	2
94	Azerbaiyán	75	127	Antigua y Barbuda	2
95	Uruguay	56	128	Maldivas	1
96	ex República Yugoslava de Macedonia	74			
TOTAL	640.827				

Fuente: *Viet Nam Association of Seafood Exporters and Producers* (VASEP, Asociación de exportadores y productores de productos pesqueros de Viet Nam) (Fuente: *Servicio de Aduanas de Viet Nam*).

3. Inspección y certificación de envíos de productos pesqueros antes de su exportación

25. De conformidad con la reglamentación nacional (Decisión N° 118/2008/QĐ-BNN de 11 de diciembre de 2008 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural), la inspección y certificación de envíos de productos pesqueros antes de su exportación se realiza con arreglo a las prescripciones de los países importadores. Si los países importadores no tienen este tipo de prescripciones, la inspección y certificación de envíos de productos pesqueros para exportación puede realizarse con arreglo a las prescripciones del expedidor (importador/exportador).

26. Para certificar un envío, las sucursales del NAFIQAD no solo deben verificar los registros de producción, sino también el origen, embalaje y etiquetado del envío. El muestreo para el análisis de los parámetros organolépticos, físicos y microbiológicos (*E. Coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Vibrio cholera*) y de los residuos de productos químicos (verde de malaquita, cloranfenicol, nitrofuranos) se realizan con arreglo a las prescripciones de los países importadores o del expedidor. El envío sólo puede obtener el Certificado Sanitario si los resultados de los análisis son satisfactorios.

27. Los laboratorios del NAFIQAD aplican un programa de gestión de la calidad desde 2002 y han sido acreditados con arreglo a la norma ISO 17025 por el Órgano de Acreditación de Viet Nam (*Viet Nam Bureau of Accreditation*, VILAS-BoA), el Consejo de Acreditación de Singapur (*Singapur Accreditation Council*, SAC-Singlas) y el Órgano de Acreditación de Noruega (*Norwegian Accreditation*, NA). Además, estos laboratorios han participado anualmente en programas internacionales de análisis de su desempeño, con resultados exitosos. Las Comunidades Europeas y los Estados Unidos también han reconocido las capacidades del NAFIQAD en materia de análisis tras las inspecciones que realizan periódicamente en Viet Nam.

28. Hasta la fecha el NAFIQAD ha firmado acuerdos de cooperación bilaterales con algunos países miembros de las CE, Corea, la Federación de Rusia, China, el Canadá y el Taipei Chino. Estos países también han reconocido las competencias del NAFIQAD en el control de la calidad y la inocuidad del pescado y de los productos de la pesca. Los productos pesqueros destinados a la exportación a estos países se someten a un procedimiento de inspección y certificación conforme a sus prescripciones.

D. CONCLUSIÓN

29. En Viet Nam se realiza un control completo y eficaz de la calidad y la inocuidad de los productos pesqueros (incluidos los de bagre tra y basa) en toda la cadena de producción, desde la acuicultura al procesado y la exportación.

30. Las autoridades competentes de países importadores (Canadá, China, Corea, Comunidades Europeas, Estados Unidos y Federación de Rusia) han aprobado las competencias y la eficacia del organismo de Viet Nam encargado del control de la calidad de los productos pesqueros. Viet Nam exporta productos pesqueros (incluidos los de bagre tra y basa) a más de 128 países o territorios, que son apreciados por los consumidores extranjeros.

LISTA DE PRODUCTOS QUÍMICOS Y ANTIBIÓTICOS PROHIBIDOS EN LA PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO EN LA ACUICULTURA

(Circular N° 15/2009/TT-BNN DE 17 de abril de 2009 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural)

N°	Productos químicos y antibióticos	De aplicación para
1	<i>Aristolochia</i> spp y subproductos	Piensos, medicamentos veterinarios, productos químicos, sustancias para tratamiento del medio ambiente, desinfectantes, sustancias para mantenimiento, crema de manos en todas las instalaciones de reproducción, acuicultura y anfibios, procesado y almacenamiento para servicios pesqueros.
2	Cloranfenicol	
3	Cloroformo	
4	Clorpromacina	
5	Colquicina	
6	Dapsona	
7	Dimetridazol	
8	Metronidazol	
9	Nitrofurano (incluida la furazolidona)	
10	Ronidazol	
11	Verde de malaquita (malaquita)	
12	Ipronidazol	
13	Otros nitroimidazoles	
14	Clenbuterol	
15	Dietilestilbestrol (DES)	
16	Glicopéptidos	
17	Triclorfón o metrifonato (Dipterex)	
18	Cloruro de metilrosanilina (violeta de genciana, violeta cristal)	
19	Fluoroquinolonas (prohibidas en la producción y el comercio en la acuicultura para exportación a los Estados Unidos y América del Norte en general)	

**LISTA DE MEDICAMENTOS, PRODUCTOS QUÍMICOS Y ANTIBIÓTICOS
PROHIBIDOS PARA USOS VETERINARIOS**

(Circular N° 15/2009/TT-BNN de 17 de abril de 2009 del
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural)

N°	Productos químicos y antibióticos
1	Cloranfenicol (Chloromycetin; Chlornitromycin; Laevomycin, Clorocid, Leukomycin)
2	Furazolidona y derivados del nitrofurano (Nitrofurano, Furacilina, Nitrofurazona, Furacina, Nitrofurantoína, Furoxon, Orafuran, Furadonina, Furadantina, Furaltadona, Payzone, Furazolina, Nitrofurmetona, Nitrofuridin, Nitrovin)
3	Dimetridazol (Emtryl)
4	Metronidazol (Trichomonacid, Flagyl, Klion, Avimetrónid)
5	Dipterex (Metrifonato, Triclorfón, Neguvón, Clorofós, DTHP); DDVP (Diclorvós; Diclorovos)
6	Eprafloxacin
7	Ciprofloxacino
8	Ofloxacino
9	Carbadox
10	Olaquidox
11	Bacitracina Zn
12	Fosfato de tilosina
13	Verde de malaquita (malaquita)
14	Cloruro de metilrosanilina (violeta de genciana, violeta cristal)

**LISTA DE PRODUCTOS QUÍMICOS Y ANTIBIÓTICOS DE USO LIMITADO EN LA
PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO EN LA ACUICULTURA**

(Circular N° 15/2009/TT-BNN de 17 de abril de 2009 del
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural)

N°	Productos químicos y antibióticos	Límite máx. de residuos (LMR)(µg/kg)
1	Amoxicilina	50
2	Ampicilina	50
3	Bencilpenicilina	50
4	Cloxacilina	300
5	Dicloxacilina	300
6	Oxacilina	300
7	Ácido oxolínico	100
8	Colistina	150
9	Cipermetrina	50
10	Deltametrina	10
11	Diflubenzurón	1000
12	Teflubenzurón	500
13	Emamectina	100
14	Eritromicina	200
15	Tilmicosina	50
16	Tilosina	100
17	Florfenicol	1000
18	Lincomicina	100
19	Neomicina	500
20	Paromomicina	500
21	Espectinomicina	300
22	Clortetraciclina	100
23	Oxitetraciclina	100
24	Tetraciclina	100
25	Sulfonamidas (tipos)	100
26	Trimetoprim	50
27	Ormetoprima	50
28	Metanosulfonato de tricaina	15-330
29	Danofloxacino	100
30	Difloxacino	300
31	Enrofloxacino + Ciprofloxacino	100
32	Sarafloxacino	30
33	Flumequina	600

**LISTA DE MEDICAMENTOS, PRODUCTOS QUÍMICOS Y ANTIBIÓTICOS
LIMITADOS PARA USOS VETERINARIOS**

(Circular N° 15/2009/TT-BNN de 17 de abril de 2009 del
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural)

N°	Medicamentos, productos químicos y antibióticos
1	Improvac (N° de registro: PFU-85), de Pfizer Australia Pty Limited)
2	Espiramicina
3	Avoparcina
4	Meticlорpidol
5	Meticlорpidol/Metilbenzocuatо
6	Amprolio (en polvo)
7	Amprolio/Ethopate
8	Nicarbacina
9	Flavofosfolipol
10	Salinomicina
11	Avilamicina
12	Monensina
