

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 800

San Salvador, 22 de septiembre de 2000.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT**, relativa a que se apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: **PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE NSR 67.00.148:99**; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre de mil novecientos noventa y nueve.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1°.- APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada: **PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE NSR 67.00.148:99**; De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 167-1989

NORMA PARA PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 167-1989.

ICS 67.120.30

NSR 67.00.148:99

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, #51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt. gob.sv.

Derechos Reservados.

NORMA SALVADOREÑA

NSR 67.00.148:99

1. CAMPO DE APLICACION

La presente Norma se aplica al pescado salado y al pescado seco salado de la familia *Gadidae* que ha sido salado hasta la saturación total (salazón intensa) o al pescado salado que ha sido sometido a un proceso de saturación parcial hasta alcanzar un contenido mínimo de sal del 12% en peso del pescado salado y que puede destinarse al consumo sin una elaboración posterior.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

El pescado salado es el producto obtenido de pescado:

- a) De las especies pertenecientes a la familia Gadidae;
- b) Que a sido desangrado, eviscerado, descabezado, seccionado o fileteado, lavado y salado.
- c) El pescado seco salado es el pescado salado que ha sido secado.

2.2 DEFINICION DEL PROCESO

El producto se preparará siguiendo uno de los procedimientos de salazón definidos en 2.2.1 y uno o los dos procedimientos de secado definidos en 2.2.2, y ajustándose a las distintas formas de presentación que se estipulan en 2.3.

2.2.1 Salazón

- a) **Salazón en seco (salazón en pila)** es el procedimiento consistente en mezclar el pescado con la sal apropiada de calidad alimentaria y afilarlo de manera que escurra el exceso de salmuera.
- b) **Salazón en húmedo (salmulado)** es el procedimiento en que el pescado se mezcla con sal de calidad alimentaria apropiada y se conserva en recipientes herméticos en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída de los tejidos del pescado.
El pescado se saca después del recipiente y se le apila para que escurra la salmuera.
- c) **inyección de salmuera** es el procedimiento que consiste en inyectar directamente salmuera a la carne del pescado y cuya aplicación se permite en el proceso de salazón intensa.

2.2.2 Secado

- a) **Secado natural:** El pescado se seca exponiéndolo al sol y al aire.
- b) **Secado artificial:** El pescado se seca mediante aire que se hace circular mecánicamente y cuya temperatura y humedad pueden ser regulados.

2.3 PRESENTACION

2.3.1 Pescado seccionado: Pescado seccionado al que se ha quitado la mayor parte de la zona anterior de la espina dorsal (unos dos tercios, aproximadamente).

2.3.2 Pescado seccionado con la espina dorsal entera: Pescado seccionado al que no se le ha quitado la espina dorsal.

2.3.3 Filetes son lonjas de carne de pescado que se separan del cuerpo del pescado fresco mediante cortes paralelos a la espina dorsal, una vez quitadas las aletas, las espinas principales y, en ocasiones, la pared central.

2.3.4 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando:

- a) sea suficientemente distinta de las otras formas de presentación descritas en la presente Norma;
- b) reúna todos los demás requisitos de la presente Norma; y
- c) esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no induzca a error o engaño al consumidor.

Cada uno de los envases deberá contener sólo una de las formas de presentación de una única especie de pescado.

3. REQUISITOS

3.1 PESCADO

El pescado salado se preparará con pescado sano y en buen estado, apto para el consumo humano.

3.2 SAL

La sal utilizada para la producción de pescado salado será sal limpia, exenta de materias extrañas y cristales extraños, no deberá presentar señales visibles de contaminación con suciedad, aceite, sentina u otras materias extrañas y cumplirá los requisitos establecidos en el Suplemento 1 de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.264:99 "Código de Prácticas para el Pescado Salado".

3.3 PRODUCTO FINAL

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 3.7 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 3.6. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 4.

3.4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se permitirá la utilización de los aditivos siguientes:

Sustancias conservadoras	Dosis máxima
Acido sórbico o sus sales de calcio, sodio o potasio	200 mg/kg del producto final, solos o mezclados, expresados como ácido sórbico

3.5 HIGIENE Y MANIPULACION

3.5.1 El producto final estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

3.5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius), el producto:

- estará exento de microorganismos o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, de conformidad con las Normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius;
- no contendrá ninguna otra sustancia en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, de conformidad con las Normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen con arreglo a los códigos siguientes:

- las secciones apropiadas de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 "Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos"
- la NSR 67.00.249:99 "Código Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco";
- la NSR 67.00.252:99 "Código Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado";
- la NSR 67.00.264:99 "Código Recomendado de Prácticas para el Pescado Salado";
- el Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación por el Codex Alimentarius, 1994).

3.6 DEFINICION DE DEFECTOS

3.6.1 Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando se presente cualquiera de las características que se determinan a continuación.

3.6.1.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescados de la familia de los gádidos, que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante la utilización de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

3.6.1.2 Olor

Una unidad de muestra afectada por olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición (olor ácido, pútrido, etc.) o de contaminación por sustancias extrañas (fuel-oil, productos de limpieza, etc.).

3.6.1.3 Color rosado

Toda evidencia visible de bacterias halófilas rojas.

3.6.1.4 Aspecto

Carne con una textura caracterizada por un agrietamiento generalizado en más de dos tercios de la superficie o desgarrada o rota hasta el punto de que el pescado seccionado está dividido en dos o más trozos que, no obstante, siguen unidos por la piel.

3.6.2 La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando el 30% o más del pescado esté afectado por cualquiera de los defectos que se enumeran seguidamente.

3.6.2.1 Moho halófilo (pardo)

Pescado con una superficie agregada de racimos de mohos halófilos pronunciados en más de un tercio de la superficie total de la cara (lado de la carne) del pescado.

3.6.2.2 Manchas de hígado

Decoloración amarilla o naranja amarillenta pronunciada causada por la presencia de hígado y que afecta a más de un cuarto de la superficie de la cara del pescado.

3.6.2.3 Magulladuras graves

Pescado con magulladuras graves en más de la mitad de la superficie de la cara.

3.6.2.4 Quemaduras graves

Pescado con más de la mitad del dorso (lado de la piel) viscoso o pegajoso debido a un calentamiento excesivo durante el secado.

3.7 ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente Norma si:

- el número total de unidades defectuosas clasificadas en conformidad con la Sección 3.6 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado de los Planes para la toma de muestras de alimentos preenvasados (AQL-6.5)(CAC/RM 42-1977) (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius);
- el peso neto medio de todas las unidades de muestra no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomados por separado tenga un peso inferior al 95% del peso declarado;
- el número total de unidades de muestra que no se ajusta a la forma de presentación definida en la Sección 2.3 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado definido en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1977) (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius);
- se cumplen los requisitos relativos a aditivos alimentarios e higiene, manipulación y etiquetado de los alimentos de las secciones 3.4, 3.5.1, 3.5.2 y 5.

4. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

4.1 MUESTREO

- El muestreo de lotes para el examen del producto final se efectuará con arreglo a los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (Ref. CAC/RM 42-1977) (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius). La unidad de muestra será el envase primario o, cuando el producto se presente a granel, un ejemplar de pescado.
- el muestreo de lotes para la determinación del peso neto se realizará de conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la determinación del peso neto (en preparación por el Codex Alimentarius).

4.2 EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a los procedimientos descritos en el Anexo A y en el Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en preparación por el Codex Alimentarius).

4.3 DETERMINACION DEL PESO NETO

Se determinará el peso neto (excluidos el material de envasado y la sal en exceso) de todas las unidades de muestra del lote examinado.

4.4 DETERMINACION DEL CONTENIDO DE SAL

(Por elaborar por el Codex Alimentarius).

5. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

5.1.1 El nombre del alimento que deberá declararse en la etiqueta será “pescado salado”, “pescado salado húmedo”, “filetes de pescado salado”, “pescado seco salado”, “klippfish”, o cualquier otra denominación con arreglo a la legislación, costumbre o práctica del país en que vaya a distribuirse el producto. Asimismo, en la etiqueta figurará, junto al nombre del producto, el nombre de la especie de pescado de la que proviene el producto.

5.1.2 Para las formas de presentación distintas de las descritas en la Sección 2.3.1, relativa al “pescado seccionado”, la forma de presentación se declarará junto al nombre del producto con arreglo a la Sección 2.3.2, según proceda. Si el producto se obtiene de conformidad con la Sección 2.3.3, en la etiqueta deberán figurar además, muy cerca del nombre del alimento, unas palabras o frases que impidan que se induzca a error o engaño al consumidor.

5.1.3 El término “klippfish” podrá figurar únicamente en el pescado seco salado que haya sido preparado con pescado que haya alcanzado una saturación de sal del 95% en peso antes del secado.

5.1.4 El término “pescado salado húmedo” podrá figurar únicamente en el pescado que haya sido salado hasta la saturación total.

5.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

5.2.1 La información especificada en las secciones anteriores deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

5.2.2 No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.

ANEXO A**EXAMEN SENSORIAL Y FISICO**

- a) Examinar por entero cada uno de los pescados que componen la muestra.
- b) Examinar la forma de presentación del producto.
- c) Examinar el pescado para determinar la presencia de materias extrañas, alteraciones de color rosado, moho halófilo, manchas de hígado, magulladuras y quemaduras graves y para evaluar la textura.
- d) Determinar el olor, ajustándose al “Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Moluscos (en preparación por el Codex Alimentarius).

- FIN DE LA NORMA -

20. El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República). MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMIA.