

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 9 del programa

CX/FFP 05/27/10-Add.1

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

27ª reunión

Ciudad del Cabo, Sudáfrica, 28 febrero – 4 de marzo de 2005

### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN (VERSIÓN REVISADA) (Preparada por la Federación de Rusia)

La 26ª reunión del Comité sobre pescado y productos pesqueros acordó devolver el Anteproyecto de norma para el caviar de esturión al Trámite 3 para recabar nuevas observaciones y para que la Federación de Rusia lo redactara de nuevo a la luz de las observaciones recibidas (ALINORM 04/27/18, párr. 174 y Apéndice X). Las observaciones en respuesta a la CL 2003/37-FFP se encuentran en el documento **CX/FFP 05/27/10**. La versión revisada del Anteproyecto de norma se presenta en el Anexo a fines de examen por el Comité.

Se proponen las enmiendas siguientes al texto. Teniendo en cuenta la falta de acuerdo sobre el título de la norma se retiró la propuesta para cancelar la palabra “esturión”. El párrafo 7.1 propone títulos alternativos posibles para el producto, que pueden proporcionar una información adecuada al consumidor: “caviar”, “caviar en granos”, “caviar de esturión” o “caviar de esturión en granos”, para cumplir con las disposiciones de las legislaciones nacionales y tradiciones vigentes en el país en que se distribuya el producto.

Se revisó la definición del lote de caviar:

2.1.3 **Lote de caviar:** Cantidad de producto preparado de esturiones peces silvestres, o esturiones criados en acuicultura, de una determinada especie, un tipo de envase y un mismo productor.

Se sugiere una nueva definición para el “ovario en la fase IV de maduración”.

2.1.4 **Ovario en la fase IV de maduración:** ovarios que alcanzan las dimensiones máximas, y en los cuales los granos de grasa son absentes, o existen capas delgadas de grasa, y los granos se pueden separar fácilmente del tejido conectivo.

Se enmendó el párrafo 2.3.2 en conformidad con la nueva definición del “lote”:

2.3.2 Se autorizará el re-ensado industrial del producto de recipientes más grandes hacia recipientes más pequeños en condiciones controladas. No se autoriza la mezcla de granos de caviar de lotes diferentes. El producto se envasará de tal forma que se reduzca al mínimo el tiempo en que el caviar permanezca sin envasar, con el fin de evitar su calentamiento y la contaminación microbiana secundaria así como la adición de elementos extraños..

Se revisaron los párrafos 2.4 y 3.3.1 para tener en cuenta las sugerencias de las organizaciones relevantes.

Sección 4. Se pueden utilizar únicamente Colorantes conformes a la categoría 9.3.3 de la Norma General para los aditivos alimentarios. Presentemente se utilizan principalmente preparaciones de ácido bórico E 284 y E285 en la producción del caviar. Estas preparaciones no se autorizan en el mercado nacional de Rusia; sin embargo, se utilizan estas preparaciones en la preparación del caviar granular de esturión para la importación. La cuestión de los aditivos alimentarios depende de las discusiones adicionales y del consenso del Comité sobre aditivos alimentarios y contaminantes.

Se redactó la Sección 7 “Etiquetado” teniendo en cuenta las observaciones y propuestas hechas por los países miembros; se eliminaron las disposiciones del CITES .

# ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CAVIAR [DE ESTURIÓN] EN GRANOS (En el Trámite 3 del Procedimiento)

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplicará al caviar de esturión en granos.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 DEFINICIONES

En la presente norma son de aplicación las definiciones siguientes:

**2.1.1 Grano de caviar:** Producto obtenido a partir del ovario del pez mediante la separación de las huevas del tejido conectivo del ovario.

Nota: por ovario se entiende el ovario de la hembra que contiene huevas.

**2.1.2 Caviar en granos:** Producto obtenido a partir de los granos de caviar de peces de la familia del esturión mediante su tratamiento con sal o con una mezcla de sal y de aditivo alimentario.

**2.1.3 Lote de caviar:** Cantidad de producto preparado de esturiones peces silvestres, o esturiones criados en acuicultura, de una determinada especie, un tipo de envase y un mismo productor

**2.1.4 Ovario en la fase IV de maduración:** ovarios que alcanzan las dimensiones máximas, y en los cuales los granos de grasa son absentes, o existen capas delgadas de grasa , y los granos se pueden separar fácilmente del tejido conectivo.

**2.1.5 Envasado primario:** (recipiente primario). Latas metálicas o frascos de cristal en los que se envasa directamente el caviar.

**2.1.6 Envasado secundario:** (recipiente secundario). Envase que contiene uno o más recipientes primarios.

### 2.2 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

El producto se prepara a partir de las huevas de caviar de los esturiones pertenecientes a las especies biológicas de la familia Acipenseridae (Acipenser, Huso, Pseudoscaphirhynchus y Scaphirhynchus y los híbridos de las especies de estos géneros)

El producto se fabrica con o sin aditivos alimentarios, y está destinado al consumo humano directo.

### 2.3 DEFINICIÓN DEL PROCESO

**2.3.1** El producto se fabricará mediante una elaboración preliminar adecuada de los granos de caviar, que se salarán con sal comestible, con o sin aditivos alimentarios, se envasarán en recipientes, y se refrigerarán a una temperatura que permita mantener su calidad durante el almacenamiento, el transporte y la comercialización.

El producto se envasará en:

- latas de metal forradas por dentro con laca o esmalte estable adaptado a los alimentos;
- frascos de cristal.
- Otros embalajes adecuados.

**2.3.2** Se autorizará el reenvasado industrial del producto de recipientes más grandes hacia recipientes más pequeños en condiciones controladas. No se autoriza la mezcla de granos de caviar de lotes diferentes. El producto se envasará de tal forma que se reduzca al mínimo el tiempo en que el caviar permanezca sin envasar, con el fin de evitar su calentamiento y la contaminación microbiana secundaria.

### 2.4 MANIPULACIÓN

- El caviar en granos se producirá a partir del ovario del pez que haya alcanzado la fase IV de maduración y se extraerá de esturiones en condiciones sanitarias estrictas. La hueva se separará del tejido conectivo del ovario. Cuando proceda, se conservarán hasta su elaboración en recipientes cerrados en cámaras refrigeradas a una temperatura entre - 1° y 2°C durante un período de tiempo no superior a 8 horas.

- Los granos de caviar se separarán por calidad, color y tamaño. Antes de la salazón se aclararán en agua fría limpia para retirar los coágulos de sangre y grasa, las huevas aplastadas, y los fragmentos de tejido. Las huevas lavadas se enviarán directamente a un tamiz vibrante para eliminar el agua restante.
- A continuación se tratarán con sal comestible, con o sin conservantes. Todas las operaciones técnicas mencionadas se deberán efectuar sin demora para evitar daños causados por microbios.
- la preparación del caviar en granos deberá respetar el Código Internacional de Prácticas para el Caviar de Esturión (por elaborar).

### **3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**

#### **3.1 MATERIA PRIMA**

El caviar en granos se fabricará a partir de ovarios extraídos de esturiones vivos pertenecientes a las especies biológicas descritas en la Sección 2.2, que por su calidad deberán ser aptos para el consumo humano.

#### **3.2 OTROS INGREDIENTES**

El agua potable y la sal deberán ser aptos para el consumo humano y respetar todas las normas aplicables del Codex.

#### **3.3 PRODUCTO FINAL**

**3.3.1** Las características sensoriales y químicas del producto deberán cumplir los requisitos que figuran en el Cuadro 1.

#### **Cuadro 1**

<b>Factores</b>	<b>Características y normas</b>
Aspecto	Huevas de mismo tamaño
Color	Uniforme y característico de las huevas de la especie biológica en cuestión: de gris claro a negro, o de amarillo claro a gris amarillento. Se admiten matices amarillentos o tendentes al marrón.
Consistencia y estado	Las huevas pueden separarse fácilmente unas de otras
Sabor y olor	Característicos de las huevas de la especie biológica en cuestión; se excluyen los sabores y olores extraños.
Sal (porcentaje)	3,5 – 5,0
Adición de sustancias extrañas	Inaceptable

**3.3.2** El producto cumplirá los requisitos de la presente Norma cuando el lote examinado de conformidad con los requisitos descritos en la Sección 10 cumpla las disposiciones establecida en la Sección 9.

El producto se examinará mediante los métodos indicados en la Sección 8.

### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**4.1** (por desarrollar más adelante)

**4.2** El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos aprobará una lista completa de aditivos alimentarios autorizados.

### **5. CONTAMINANTES**

#### **5.1 Residuos de plaguicidas**

Los productos a los cuales se aplican las disposiciones de la presente Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codees Alimentarius para estos productos.

#### **5.2 Otros contaminantes**

El producto debe cumplir con las disposiciones de la Norma General de Codees para contaminantes y toxinas en alimentos (GCCTF) (CODEX STAN 193-1995).

## **6. HIGIENE**

[6.1 El producto final estará exento de toda materia extraña que constituya un peligro para la salud humana.

**6.2** Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto estará exento de microorganismos o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana, de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

**6.3** Se recomienda preparar el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma de conformidad con los requisitos de las secciones aplicables del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1985, Rev. 2, 1997)]

## **7. ETIQUETADO**

**7.1** El marcado del producto y el nombre del caviar en granos deberá ajustarse a las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991).

El nombre del producto que figurará en la etiqueta será “caviar en granos” o “caviar”, o “caviar de esturión” o “caviar granular de esturión” y deberá ser en conformidad con la legislación y las tradiciones del país en que el producto se distribuya.

**7.2** Para el caviar producido de especies de esturión con un nombre común tal como beluga, kaluga, esturión, esturión estrellado, starlet y esturión barbel, el nombre del pescado se puede incluir en el nombre del producto antes o después de la palabra “caviar”, por ejemplo “caviar granular Kaluga”.

Para los esturiones sin nombre común, se puede añadir al nombre el código de identificación de la especie biológica del pescado en conformidad con el Anexo B, por ejemplo “caviar granular de esturión”.

Para los híbridos se debería añadir al nombre común la palabra “híbrido”, y la especie de esturión se puede indicar en conformidad con el Anexo B, por ejemplo: “caviar granular de híbrido de esturión”, o “caviar granular de híbrido de esturión HUSXRUT”.

### **7.3 País de origen**

El país de origen deberá identificarse.

En el caso de re-embalado del producto el código ISO del país y el código de registro oficial del establecimiento de re-embalado deberán identificarse, por ejemplo “Fr \_\_\_\_\_” si se ha re-embalado el producto en Francia.

### **7.4 Información sobre la fuente**

Los datos sobre la fuente del origen del pescado crudo deberán figurar en la vecindad inmediata del nombre del producto únicamente en el caso del pescado procedente de la acuicultura, por ejemplo “Producto de acuicultura”.

7.5 Cada empaque primario deberá etiquetarse con los números del lote.

## **8. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS**

### **8.1 Muestreo**

**8.1.1** El muestreo de los lotes destinados a examen de los productos se efectuará de conformidad con los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius FAO/OMS para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

Por lote de caviar en granos se entenderá el volumen de producto preparado de conformidad con la Sección 2.1.5.

**8.2** Los métodos de análisis y muestreo descritos *infra* habrán de ser aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

#### **8.2.1 Examen sensorial y físico-químico**

Las muestras tomadas para los exámenes sensoriales y físico-químicos serán evaluadas por expertos con formación en dicho ámbito y de conformidad con los métodos señalados en las secciones 8.2.1 – 8.2.2 y los Códigos de prácticas para la evaluación sensorial del caviar y los productos derivados del mismo (por elaborar).

### **8.2.2** Determinación del peso neto

El peso neto de cada unidad de muestra se determinará de conformidad con el siguiente procedimiento:

- se secará y pesará el recipiente que contenga el producto;
- se abrirá y vaciará de caviar el recipiente;
- una vez vaciado del producto, lavado y secado, se pesará el recipiente vacío con su tapa (y el material de envasado, en su caso);
- se sustraerá el peso del recipiente vacío con su tapa (y el material de envasado, en su caso) del peso del recipiente con el producto, determinándose así el peso neto del producto.

**8.2.3** La proporción de sal en el peso se determinará utilizando el método elaborado para el pescado salado.

## **9. DEFINICIÓN DE DEFECTOS**

La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las propiedades definidas en las secciones 9.1-9.3.

### **9.1** Adición de sustancias extrañas

Presencia en la unidad de muestra de cualquier sustancia que no sea un derivado de las huevas de esturión, y no suponga una amenaza para la salud humana y se reconozca fácilmente; o presencia de un elemento extraño determinado mediante cualquier método, incluida la amplificación que indique un incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación y de las normas de higiene.

### **9.2** Olor y sabor

Productos que emanen un olor y/o presenten un sabor desagradable persistente y marcado revelador de descomposición, oxidación, o un sabor a pienso (en el caso de los esturiones criados mediante acuicultura) o estén contaminados por sustancias extrañas (como el fuel oil).

### **9.3** Consistencia y estado

La envoltura firme de los granos de caviar no se mastica fácilmente o es demasiado fina y se desgarran cuando se separan los granos unos de otros.

### **[9.4** Materias extrañas

No se deberán encontrar membranas y granos de grasa en el caviar en granos elaborado.]

## **10. ACEPTACIÓN DEL LOTE**

Se considerará que el lote cumple los requisitos de la presente Norma cuando:

1. Número total de unidades defectuosas determinadas de conformidad con la Sección 8 no exceda del número admitido por el correspondiente plan de muestreo contemplado en los Planes de Muestreo para los Alimentos Preenvasados (NCA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969);
2. el peso neto medio de todas las unidades de muestra no sea inferior al peso declarado, siempre y cuando ningún recipiente contenga menos del 95 por ciento del peso declarado;
3. se cumplan los requisitos relativos a los aditivos, la higiene, el envasado y el etiquetado de alimentos previstos en la Secciones 4, 2.3, 5, 6, 7 y 8.

## EXAMEN SENSORIAL Y FÍSICO

Las muestras utilizadas para la evaluación sensorial deberán ser diferentes de las que se utilicen para otros exámenes.

1. Examen de la unidad de muestra para detectar sustancias extrañas.
2. Evaluación del olor en la muestra cruda de conformidad con las Directrices para la Evaluación Sensorial de Pescado y Mariscos en Laboratorios (CAC/GL 31-1999).
3. Evaluación del sabor de la muestra de conformidad con las Directrices para la Evaluación Sensorial de Pescado y Mariscos en Laboratorios (CAC/GL 31-1999).

\*\*\*\*\*

## CÓDIGOS DE IDENTIFICACIÓN DE LAS ESPECIES DE ESTURIONES

Cuadro B.1

Denominación de las especies de esturiones Nombres científicos	Código
<i>Huso huso</i>	HUS
<i>Huso dauricus</i>	DAU
<i>Acipenser naccari</i>	NAC
<i>Acipenser transmontanus</i>	TRA
<i>Acipenser schrenkii</i>	SCH
<i>Acipenser sturio</i>	STU
<i>Acipenser baerii baikalensis</i>	BAI
<i>Acipenser sinensis</i>	SIN
<i>Acipenser dabryanus</i>	DAB
<i>Acipenser persicus</i>	PER
<i>Acipenser brevirostrum</i>	BVI
<i>Acipenser fulvescens</i>	FUL
<i>Acipenser oxyrhynchus</i>	OXY
<i>Acipenser oxyrhynchus desotoi</i>	DES
<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>	GUE
<i>Acipenser medirostris</i>	MED
<i>Acipenser baerii</i>	BAE
<i>Acipenser micadoi</i>	MIK
<i>Acipenser stellatus</i>	STE
<i>Acipenser ruthenus</i>	RUT
<i>Acipenser nudiventris</i>	NUD
<i>Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi</i>	<u>FED</u>
<i>Pseudoscaphirhynchus hermanni</i>	<u>HER</u>
<i>Pseudoscaphirhynchus kaufmanni</i>	<u>KAU</u>
<i>Scaphirhynchus platorhynchus</i>	<u>PLA</u>
<i>Scaphirhynchus albus suttkusi</i>	<u>ALB</u>
<i>Scaphirhynchus suttkus</i>	<u>SUS</u>
<i>Híbridos: códigos de las especies padre x madre</i>	YYY x XXX