

comisión del codex alimentarius

S



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 10 del programa

CX/FFP 03/11

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

26ª reunión

Ålesund, Noruega, 13-17 de octubre de 2003

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN (Elaborado por la Federación de Rusia)

En su 25ª reunión, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros acordó emprender un nuevo trabajo sobre la elaboración de un Anteproyecto de Norma para el Caviar de Esturión, a reserva de la aprobación por la Comisión de dicha nueva tarea. Se acordó que la Federación de Rusia elaboraría un Anteproyecto de Norma que se examinaría en la siguiente reunión y varias delegaciones propusieron contribuir a la elaboración de la norma (ALINORM 03/18, párr. 140). Esta nueva labor fue aprobada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones (ALINORM 03/41, párr. 138, Apéndice VIII).

La Federación de Rusia elaboró un primer proyecto y lo envió a los países que habían manifestado su interés por la colaboración de la norma. Se recibieron observaciones de Alemania y la República Islámica del Irán, y se enmendó el Anteproyecto teniendo en cuenta las observaciones recibidas, tal como se indica en la exposición de motivos del Anexo 1.

El Anteproyecto de Norma, que figura en el Anexo 2, se distribuye para que se formulen observaciones en el Trámite 3 y para que el Comité las examine.

Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales que desean formular observaciones a que lo haga por escrito, preferiblemente por correo electrónico, y a enviarlas a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias – FAO Viale delle Terme di Caracalla – 00100 Roma, Italia, fax: +39 (06) 5705 4593, correo electrónico: codex@fao.org, con copia al Punto de Contacto del Codex, Autoridad de Noruega para el control alimentario, Aptdo. de correos 8187 Dep. 0034 Oslo, Noruega, fax: +47.23.21.70.01, correo electrónico: ccffp@snt.no, **antes del 15 de septiembre de 2003**.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN EN GRANOS¹

El presente Anteproyecto ha sido revisado para tener en cuenta las observaciones formuladas por Alemania y la República Islámica del Irán.

Ámbito de aplicación

En la Sección 1 y más adelante en el texto: se rechazó la propuesta de ampliar la aplicación de la Norma al caviar prensado y pasterizado, dado que la norma en curso de elaboración sólo tiene por objeto el caviar de esturión en granos (Irán).

2.1.1 y más adelante en el texto: la propuesta de sustituir la palabra “pescado” por “especies de esturiones” se acepta en parte dado que la utilización del término “esturión” es inadecuada, pues las especies de peces que se utilizan para producir el caviar pertenecen a la familia de los esturiones (Irán).

2.1.2 La propuesta de aplicar el término “caviar en granos” únicamente a los productos fabricados a partir de las especies pesqueras procedentes de la cuenca del mar Caspio se rechazó dado que dicho término designa la propiedad principal del producto final, a saber, el estado granular de las huevas, que se obtiene gracias a las técnicas utilizadas (Irán).

2.1.1 Se aceptó la propuesta de designar la familia de los esturiones por su nombre en latín (Irán).

El párrafo 2.1 de la Sección 2 se complementó con las definiciones de “recipiente primario” y “recipiente secundario”, la definición de “sal” se obvió dado que se trata de un indicador químico (Irán).

2.2 Cuadro 1. El CCPPP especificará las especies pesqueras; las demás especies que no figuran en el cuadro son el melgacho y el pez espátula, a los que no se aplica la norma (Irán).

Los nombres de las especies de esturiones figuran en cursiva (Alemania).

2.2 Cuadro 1. Se han suprimido los nombres comunes de las especies de peces. Se han mantenido los nombres científicos en latín dado que la mayor parte de las especies carecen de un nombre común universalmente aceptado (Alemania).

En el Cuadro 1 se ajusta al cuadro B (Anexo B), dado que el Cuadro B de la Sección “etiquetado” incluye un código de identificación de las especies de esturiones (Alemania).

La propuesta del Irán de combinar los párrafos 2.3 y 2.4 no se aceptó dado que se han establecido de conformidad con las instrucciones de las autoridades de la Comisión del Codex Alimentarius.

El párrafo 2.3.2 complementado con la obligación de impedir la adición de sustancias extrañas durante el preenvasado, formulada del siguiente modo: “así como la adición de sustancias extrañas” (Irán).

2.4 Por lo que respecta a los grandes lotes de huevas, la técnica de fabricación del caviar en granos se incluye un tiempo de almacenamiento del mismo de hasta 8 horas antes de la elaboración; las huevas deberían conservarse en refrigeradores entre -1°C y +2°C. Las directrices técnicas estipulan que el período mínimo de almacenamiento antes de la entrega de la materia prima para su elaboración no debería estar limitado y podría ser facultativo, incluido el período de 30 minutos contemplado en los textos reglamentarios del Irán.

3.1 La lista de especies de esturiones presentada en el Cuadro 1 se debería examinar y aprobar en la reunión del CCPPP, dado que los representantes de otros Estados deben confirmar qué especies de esturiones se utilizan o no, incluidos los esturiones cultivados (Alemania).

¹ Elaborado por la Federación de Rusia.

3.3.1 Cuadro 2 relativo a la disminución del contenido de sal en el caviar. Esta propuesta debería tener un fundamento científico: una menor proporción de sal en el peso total podría mermar la calidad e inocuidad del caviar en granos (Alemania).

5.3 Cuadro 3. Las normas relativas al contenido de contaminantes químicos se fijan con arreglo a los requisitos de las normas y los límites sanitarios y epidemiológicos estipulados en el Artículo 2.3.2.1078-01 de los “Requisitos de higiene, inocuidad y valor alimenticio” aprobadas en Rusia y coordinadas con las normas en vigor en los países de la CEI así como con las de la OMS y la Comisión del Codex Alimentarius. Los datos del Cuadro 3 citados por Irán no pueden servir de base para una comparación con las características de las especies de esturiones, dado que hacen referencia a organismos biológicos diferentes (crustáceos y moluscos bivalvos).

5.3 Cuadro 3. A propuesta de Alemania, se introdujeron modificaciones redaccionales en los nombres de los metales pesados.

6.3 El Cuadro 4 incluye límites sanitarios e higiénicos establecidos científicamente relativos a las características del caviar en granos de especies de esturiones con arreglo al Artículo 2.3.2.1078-01 de las “Requisitos de higiene, inocuidad y valor alimenticio. Normas y límites sanitarios y epidemiológicos” (Rusia) que se corresponden con las normas de la OMS y la Comisión del Codex Alimentarius (Irán).

Sección 7. Se explican los requisitos teniendo debidamente en cuenta la propuesta formulada por el Irán, aunque estén redactadas con arreglo al esquema acordado al debatirse el proyecto de norma internacional en el Comité Técnico Interestatal TK 300 sobre los “Productos pesqueros destinados a la alimentación humana y animal así como a la industria, y su envasado” (Consejo Euroasiático de Normalización, Metrología y Certificación (EASC)).

Por lo que respecta a la utilización de los términos "caviar" y "kaviar" (Alemania), en nuestra opinión debería utilizarse la primera de dichas formas, por ser más exacta.

En el párrafo 7 se prevé la posibilidad de identificar el producto mediante un nombre diferente para ajustarlo a las normas y tradiciones del país importador (Alemania).

Sección 8. El CCPPP debería examinar los métodos de estudio de la contaminación. El párrafo 6.4 del proyecto hace referencia a los principios de establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los productos alimenticios de conformidad con CAC/GL 21-1997 (Irán); las técnicas de muestreo y vigilancia de las demás características deben ser examinadas por el CCPPP (Irán).

La estructura, el formato del texto y el contenido del Proyecto de Norma Internacional CODEX STAN se han establecido de conformidad con la norma internacional GOST 7442-2002 “Caviar de esturión en granos. Condiciones técnicas” que está en vigor en los Estados Parte del Consejo Euroasiático de Normalización, Metrología y Certificación. El CCPPP debería debatir la revisión del tenor de dichos párrafos (Alemania).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN EN GRANOS

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 Agua potable: agua dulce apta para el consumo humano.

Nota: La calidad del agua potable no debe ser inferior a los requisitos de la Norma incluidos en la última edición de las “Directrices Internacionales para la Calidad del Agua Potable” de la OMS.

2.1.4 Aditivo alimentario: Sustancia natural o sintética, o compuesto deliberadamente incluido en productos alimenticios para conservarlos y/o conferirles características especiales.

2.1.5 Lote de caviar: Cantidad de caviar extraída de una determinada especie biológica de pez, tratada de la misma manera y envasada en recipientes similares por un mismo productor para su entrega a un mismo cliente.

2.1.6 Especie biológica: Toda especie, subespecie o población pesquera determinada.

2.1.7 Adición de sustancias extrañas: Toda sustancia no derivada del caviar y fácilmente reconocible sin amplificación, o presente a un nivel que pueda determinarse por cualquier método, incluida la amplificación, que indique un incumplimiento de las normas y disposiciones de higiene.

2.1.8 Acuicultura: Cría y cultivo de organismos acuáticos para obtener un producto biológico.

2.1.9 Descomposición: Olor y/o sabor desagradable(s) persistente(s) causado(s) por la deterioración del producto.

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

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

2.2 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

El producto se prepara a partir de los granos de caviar de los esturiones pertenecientes a las siguientes especies biológicas incluidas en el Cuadro 1

Cuadro 1

Denominación de las especies de esturiones Nombres científicos
<i>Huso huso</i>
<i>Huso dauricus</i>
<i>Acipenser naccarii</i>
<i>Acipenser transmontanus</i>
<i>Acipenser schrenki</i>
<i>Acipenser sturio</i>
<i>Acipenser baerii baikalensis</i>
<i>Acipenser sinensis</i>
<i>Acipenser dabryanus</i>
<i>Acipenser persicus</i>
<i>Acipenser brevirostrum</i>
<i>Acipenser fulvescens</i>
<i>Acipenser oxyrhynchus</i>
<i>Acipenser oxyrhynchus desotoi</i>
<i>Acipenser medirostris</i>
<i>Acipenser baerii</i>
<i>Acipenser micadoi</i>
<i>Acipenser stellatus</i>
<i>Acipenser ruthenus</i>
<i>Acipenser nudiventris</i>

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.

No se permitirá la congelación del producto.

2.3.2 Se autorizará el reenvasado industrial del producto de recipientes más grandes hacia recipientes más pequeños en condiciones controladas, siempre y cuando no se mezcle el caviar de especies diferentes (incluido de la misma especie pero de colores 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.

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 vivos sin alterar su integridad, y en condiciones sanitarias estrictas sin menoscabar la integridad de dicho ovario. La hueva se separará del tejido conectivo del ovario. Cuando se produzcan grandes cantidades de huevas, 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, 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.

3.2. PRODUCTO FINAL

3.3.1 Las características sensoriales y químicas del producto deberán cumplir los requisitos que figuran en el Cuadro 2.

Cuadro 2

Factores	Características y normas
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 Se autoriza la autorización de aditivos alimentarios aprobados por la autoridad sanitaria competente del país importador (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 El producto deberá estar exento de cualquier sustancia que pueda constituir una amenaza para la salud humana.

5.2 Las siguientes disposiciones sobre contaminantes, excluidos los residuos de plaguicidas, están sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

5.3 Al controlar el caviar en granos mediante los métodos adoptados de análisis y muestreo, se deberá verificar que el producto no contenga una concentración de contaminantes que supere los valores estipulados en el **Cuadro 3**.

Cuadro 3

Sustancias	Contenido máximo admisible, en mg/kg
<u>Metales pesados:</u>	
Plomo	1,0
Arsénico	1,0
Cadmio	1,0
Mercurio	0,2
<u>Plaguicidas:</u>	
Hexaclorociclohexano (isómeros α , β , γ)	0,2
DDT y sus metabolitos	2,0
Bifeniles policlorinados	2,0
<u>Radionúclidos:</u>	
Cesio-137	130 Bk/kg
Estroncio-90	100 Bk/kg

6. HIGIENE

6.1 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) y
- el Código Internacional de Prácticas para el Caviar de Esturión (por elaborar).

6.2 Las siguientes disposiciones, por lo que respecta a la higiene alimentaria del producto, están sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

6.3 El caviar no podrá contener una concentración de microorganismos que supere los valores fijados en el Cuadro 4.

Cuadro 4

Indicadores	Nivel
Microorganismos aerobios y anaerobios facultativos mesófilos en un gramo de producto, REP (Recuento Estándar en Placa), no más de	1.10 ⁴
Moho en un gramo de producto, REP, no más de	50
Levadura en un gramo de producto, REP, no más de	50
Colibacilos en un gramo de producto	no autorizado
Estafilococo áureo en un gramo de producto	no autorizado
Clostridium (sulfitorreductor), en un gramo de producto	no autorizado
Patógenos, incluida la Salmonella, en 25 gramos de producto	no autorizado

6.4 El producto debería cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

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”, y podrá preceder o seguir al nombre común o reconocido de la especie biológica de esturión de conformidad con la legislación y las tradiciones del país en que el producto se distribuya para evitar inducir a error al cliente. La información sobre las principales características (distintivas) del caviar (en granos) podrá figurar en la proximidad inmediata del nombre del producto.

7.2 Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

El envasado deberá incluir indicaciones claras sobre las condiciones y el tiempo de conservación del producto, y en particular, la siguiente información:

- el nombre de la especie biológica del pescado en español; v.gr. beluga, kaluga, esturión, sevruga, sterlet;
- el tiempo de conservación debería calcularse a partir de la fecha de fabricación, y el marcado debería incluir el “tiempo de conservación”, así como una referencia al lugar de la etiqueta donde figure la fecha de fabricación.

La información relativa al contenido en sal, v. gr. malossol, deberá figurar en la etiqueta cuando la proporción de sal en el peso del producto sea inferior al 3,5 por ciento.

Se permite que la información sobre el recipiente del caviar en granos figure en uno o en varios sitios, de manera suficientemente legible, así como la utilización de los siguientes colores de fondo en las etiquetas o los recipientes litografiados para designar las especies de las que proviene la materia prima: azul para beluga y kaluga, amarillo para esturión, rojo para sevruga, verde para esterlet, de conformidad con las indicaciones que figuran en el Anexo C.

7.3 El caviar de esturión en granos deberá etiquetarse con fines de identificación mediante etiquetas autoadhesivas desechables en virtud de las directrices de la CITES relativas al sistema uniforme de etiquetado del caviar para el comercio o la identificación:

- información sobre la fuente del caviar: no debe figurar para los esturiones “silvestres”; para el pescado procedente de la acuicultura la etiqueta debería rezar “producto de la acuicultura” (dicha indicación deberá figurar cerca del nombre biológico de la especie);
- el código de tres letras de las especies biológicas establecidas en el Anexo B deberá figurar en signos volados al final del nombre del pez en español, v. gr., esturión^{hus} esturion^{gue};
- el código Alpha-2 de dos letras del país de origen en latín de conformidad con la norma ISO 3166-97;
- el código de la norma internacional;
- los datos relativos al valor alimenticio del producto de conformidad con las directrices relativas al marcado de los productos alimenticios CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993);
- el código de registro oficial (hasta cuatro símbolos – xxxx) de la fábrica de producción, o el código de la fábrica de reenvasado del caviar; cuando el caviar se reenvase en el país importador, el código deberá incluir el código ISO de dos letras, así como el código de registro oficial de la fábrica (por ejemplo, cuando el caviar en granos se reenvase en Francia: FR – xxxx);
- la fecha de fabricación del producto deberá figurar en forma de secuencia de dígitos; un dígito para el período de 10 días, dos dígitos para el mes y el último dígito del año para el año.

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.

8.1.2 Los muestreos de los lotes para examinar el peso neto se efectuarán de conformidad con un plan de muestreo adecuado que cumpla los criterios establecidos por la CAC.

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:

1. se secará y pesará el recipiente que contenga el producto;
2. se abrirá y vaciará de caviar el recipiente;
3. una vez vaciado del producto, lavado y secado, se pesará el recipiente vacío con su tapa (y el material de envasado, en su caso);
4. 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.

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, huesos y decoloración.
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 cocida 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 oxyrinchus</i>	OXY
<i>Acipenser oxyrinchus 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

ANEXO RELATIVO A LA INFORMACIÓN

FIGURA 1



TRADUCCIÓN DE LA ETIQUETA:

CODEX STAN XXX-200_

Rusia 414000 Fábrica de caviar Astrakhan Calle Pushkin 739

Producido y envasado en Rusia XXXX

Conservación: conservar entre -2°C y -4°C durante 3 meses a partir de la fecha de producción

Ingredientes: caviar de esturión y sal comestible

CAVIAR RU 2305

EN GRANOS^{GUE}

ESTURIÓN^{GUE}

RU

Peso neto

113 g/4 oz

CODEX STAN XXX-200_

Calorías – 206 kcal

Características nutricionales: proteínas 29 g – lípidos 10 g

Fecha de producción: a la derecha del nombre del producto

FIGURA 2



TRADUCCIÓN DE LA ETIQUETA:

CODEX STAN XXX-200_

Rusia 414000 Fábrica de caviar Astrakhan Calle Pushkin 739

Producido y envasado en Rusia XXXX

Conservación: conservar entre -2°C y -4°C durante 6 meses a partir de la fecha de producción

CAVIAR BELUGA^{HUS} RU 05 2003

EN GRANOS

Ingredientes: caviar beluga, sal comestible y aditivos alimentarios E 284

RU

Peso neto 113 g/4 oz

CODEX STAN XXX-200_

Calorías-234 kcal

Características nutricionales: proteínas 27 g-lípidos 14 g

Fecha de producción: a la derecha el nombre del producto

FIGURA 3



TRADUCCIÓN DE LA ETIQUETA:

CODEX STAN XXX-200_

Rusia 414000 Fábrica de caviar Astrakhan Calle Pushkin 739

Producido y envasado en Rusia XXXX

Conservación: conservar entre -2°C y -4°C durante 6 meses a partir de la fecha de producción

CAVIAR DE SEVRUGA^{STE} RU 05 2003

EN GRANOS

Ingredientes: caviar de sevruga, sal comestible y aditivos alimentario E 284

RU

Peso neto 113 g/4 oz

CODEX STAN XXX-200_

Calorías-229 kcal

Características nutricionales: proteínas 28 g - lípidos 13 g

Fecha de producción: a la derecha el nombre del producto

FIGURA 4



TRADUCCIÓN DE LA ETIQUETA:

CODEX STAN XXX-200_

Rusia 414000 Fábrica de caviar Astrakhan Calle Pushkin 739

Producido y envasado en Rusia XXXX

Conservación: conservar entre -2°C y -4°C durante 3 meses a partir de la fecha de producción

CAVIAR STERLET^{STE} RU 05 2003

EN GRANOS

Ingredientes: caviar de beluga, y sal comestible y aditivos alimentarios E 284

RU

Peso neto 113 g/4 oz

CODEX STAN XXX-200_

Calorías-166 kcal

Características nutricionales: proteínas - 28 g lípidos 6 g

Fecha de producción: a la derecha el nombre del producto