

**NORMA PARA EL SALMÓN EN CONSERVA****CXS 3-1981****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica al salmón en conserva.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 Definición del producto**

2.1.1 El salmón en conserva es el producto preparado con pescado eviscerado de cualquiera de las especies que se enumeran a continuación al que se le ha quitado la cabeza, las aletas y la cola, y al que se le puede añadir sal, aceite de salmón u otros aceites comestibles.

- *Salmo Salar*

- *Oncorhynchus nerka*

- *Oncorhynchus kisutch*

- *Oncorhynchus tshawytscha*

- *Oncorhynchus gorbuscha*

- *Oncorhynchus keta*

- *Oncorhynchus masou*

**2.2 Definición del proceso**

El salmón en conserva deberá disponerse en envases herméticamente cerrados y haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización.

**2.3 Presentación**

2.3.1 El salmón en conserva se compondrá de secciones del pescado cortadas transversalmente y dispuestas verticalmente en la lata hasta llenarla. Las secciones se envasarán de manera que las superficies de corte sean aproximadamente paralelas a las bases del recipiente.

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

i) sea suficientemente distinta de la forma de presentación descrita en la Sección 2.3.1;

ii) reúna todos los demás requisitos de la presente Norma; y

iii) esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no induzca a error o a engaño al consumidor.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 Salmón**

El producto estará preparado con pescado en buen estado de las especies enumeradas en la Sección 2.1, de una calidad apta para venderse en estado fresco para el consumo humano.

**3.2 Otros ingredientes**

Todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

### 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 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En este producto no se permite la utilización de ningún aditivo alimentario.

## 5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CXC 52-2003), el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

5.2 Los productos deberán cumplir cualesquiera criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

## 6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 6.1 Nombre del alimento

El nombre del producto corresponderá a la denominación apropiada de las especies de pescado, de acuerdo con la legislación y la costumbre del país en que se distribuya el producto.

### 6.2 Medio de envasado

El medio de envasado deberá formar parte del nombre del alimento.

### 6.3 Presentación

La presentación estipulada en la Sección 2.3.2 deberá figurar junto al nombre común.

## 7. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

### 7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para el examen del producto final, indicado en la Sección 3.3 se efectuará en conformidad con un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.
- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará de conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 7.2 Evaluación sensorial y examen físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a las disposiciones de la Sección 7.3, del Anexo A y de las *Directrices para la evaluación sensorial del pescado y los mariscos en laboratorio* (CXG 31-1999).

### 7.3 Determinación del peso neto

El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación:

- i) pesar el envase sin abrir;
- ii) abrir el envase y extraer el contenido;
- iii) pesar el envase vacío (con inclusión de la tapa) después de haber extraído el exceso de líquido y la carne adherida;
- iv) restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

### 7.4 Determinación del peso escurrido en los productos envasados en aceites comestibles distintos del aceite de salmón.

El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará mediante procedimiento siguiente:

- i) mantener el envase a una temperatura de 20 °C a 30 °C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
- ii) abrir el envase y distribuir el contenido en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con aperturas cuadradas de 2,8 mm x 2,8 mm;
- iii) inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos, a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;
- iv) pesar el tamiz con el pescado escurrido;
- v) determinar el peso del pescado escurrido restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

## 8. DEFINICIÓN DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:

### 8.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del salmón o del medio de envasado 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.

### 8.2 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.

### 8.3 Textura

- i) Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto; o
- ii) carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto; o
- iii) presencia de orificios en la carne en más del 5 por ciento del contenido neto.

### 8.4 Alteraciones del color

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a la carne en más del 5 por ciento del contenido neto.

### 8.5 Materias objetables

Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de largo.

**9. ACEPTACIÓN DEL LOTE**

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

- i) el número total de unidades defectuosas, clasificadas en conformidad con la Sección 8 no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;
- ii) el número total de unidades de muestra que no se ajusta a la forma de presentación definida en la Sección 2.3 no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;
- iii) el peso neto medio y el peso escurrido medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo;
- iv) se cumplen los requisitos relativos a aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las secciones 4, 5 y 6.

**ANEXO "A"****EXAMEN SENSORIAL Y FÍSICO**

1. Completar el examen exterior de la lata para determinar si existen defectos en el envase que afecten a la integridad del mismo o si las bases del envase están abombadas.
2. Abrir la lata y completar la determinación del peso en conformidad con los procedimientos definidos en la Sección 7.3 y 7.4.
3. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color y de materias extrañas u objetables. La presencia de espinas duras indica una elaboración insuficiente y hace necesaria una evaluación de la esterilidad.
4. Evaluar el olor, el sabor y la textura en conformidad con las *Directrices para la evaluación sensorial del pescado y los mariscos en laboratorio* (CXG 31-1999).