NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN

CODEX STAN 291-2010

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica al caviar granular de esturión de los peces de la familia *Acipenseridae*.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIONES

En la presente norma son de aplicación las definiciones siguientes:

Huevas de pez: Huevas no ovuladas separadas del tejido conectivo del ovario. Se pueden utilizar huevas ovuladas si provienen de los esturiones de acuicultura.

Caviar: Producto obtenido a partir de las huevas de peces de la familia de los *Acipenseriformes* mediante su tratamiento con sal de calidad alimentaria.

2.2 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

El producto se prepara a partir de las huevas de peces esturiones pertenecientes a la familia *Acipenseridae* (cuatro géneros: *Acipenser, Huso, Pseudoscaphirhynchus* y *Scaphirhynchus* y los híbridos de las especies de estos géneros). Las huevas son aproximadamente de un mismo tamaño y tienen una coloración pareja y característica de la especie utilizada. El color puede variar de gris claro a negro o de amarillo claro a gris amarillento. Se permiten matices amarronados o verdosos. El producto se fabrica con el agregado de sal y está destinado al consumo humano directo. El producto final tiene un contenido de sal igual o superior a 3g/100g e inferior o igual a 5g/100 g.

2.3 DEFINICIÓN DEL PROCEDIMIENTO

2.3.1 Posteriormente a un tratamiento preliminar apto para el caviar, el producto se someterá a un tratamiento o condiciones suficientes para evitar el desarrollo de microorganismos patógenos formadores y no formadores de esporas, y cumplirá con las disposiciones mencionadas a continuación. La recolección de huevas ovuladas se efectua después de la inducción hormonal destinada a la ovulación de la hembra. Las huevas se tratan de forma adecuada para retirar la capa adhesiva y endurecer la corteza. Las hormonas utilizadas para producir huevas ovuladas deberían ser autorizadas por la autoridad competente de la jurisdicción correspondiente.

El producto será elaborado mediante la salazón de las huevas de pez con sal apta para alimentos. Durante el envasado, almacenamiento y comercialización, se mantiene la temperatura de +2°C a +4°C, mientras para en el comercio mayorista, incluyendo el almacenamiento y el transporte, la temperatura se mantiene entre 0°C a -4°C. No se autoriza el congelado del caviar o su almacenamiento en estado de congelación al menos que se pueda evitar el deterioro de la calidad.

El producto se envasará en:

- latas de metal pintadas por dentro con laca o esmalte estable adaptado a los alimentos;
- frascos de vidrio;
- otros envases aptos para alimentos.

2.3.2 Se autorizará el reenvasado del producto de envases más grandes a envases más pequeños en condiciones que mantengan la calidad e inocuidad del producto en condiciones controladas. No se autoriza la mezcla de caviar de diferentes especies de esturión o lotes.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 MATERIA PRIMA

El caviar se fabricará a partir de huevas de peces, extraídos de esturiones sanos, y conformes a las normas de salubridad, pertenecientes a las especies biológicas de los géneros descritos en la Sección 2.2, cuya calidad deberá ser apta para comercializarse frescos para consumo humano.

3.2 SAL

La sal deberá ser de calidad apta para alimentos y respetar todas las Normas aplicables del Codex.

3.3 PRODUCTO FINAL

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

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se autoriza la utilización de colorantes o agentes modificadores de textura.

4.2 Sólo se autoriza el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes especificados en la Tabla 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) y de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación para los productos a los cuales se aplica la presente norma.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los cuales se aplican las disposiciones de la presente Norma deben cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995) y los límites máximos de residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.Asimismo, se aplican las siguientes disposiciones específicas.

5.2 El tratamiento del pescado (p. ej. con hormonas) para la elaboración de caviar obtenido de huevas ovuladas y el consiguiente nivel de residuos en el producto final deberán ajustarse a las disposiciones pertinentes de la subsección 6.3.2 – medicamentos veterinarios del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003, sección 6, Acuicultura), particularmente en lo referente al cumplimiento de los LMR y el período de suspensión.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda preparar y manipular el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma en conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros Códigos de Prácticas pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deberían cumplir con todo criterio microbiológico establecido en conformidad con los Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos sobre los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

6.3 El producto no deberá contener ninguna otra sustancia en cantidades que puedan plantear un peligro a la salud, en conformidad con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.4 El producto final estará libre de todo material extraño que plantee una amenaza a la salud humana.

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

7.1.1 Con respecto a la familia *Acipenseridae*, la denominación del producto será "caviar" o "caviar", seguido por el nombre de uso común (Beluga para *Huso huso*, Ossetra para *Acipenser guldenstaedtii* y *Acipenser persicus* y Sevruga para *Acipenser stellatus*), en conformidad con la legislación y las tradiciones del país donde se venda el producto, de manera de no inducir a error o engaño al consumidor.

7.1.2 Con respecto a los esturiones que carezcan de un nombre de uso común, se podría añadir al nombre el código de identificación o el nombre científico de la especie de conformidad con el Anexo A.

7.1.3 Con respecto a los híbridos, se deberá añadir al nombre de uso común la palabra "híbrido", y la especie de esturión se puede indicar de conformidad con el Anexo A.

7.1.4 Con respecto al caviar obtenido de huevas ovuladas, la denominación del producto será "caviar de huevas ovuladas". En el etiquetado se utilizará terminolgía clara sobre la naturaleza del producto evitándose así el riesgo de engañar al consumidor.

7.2 INSTRUCCIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

En el etiquetado se deberá incluir terminología para indicar que el producto deberá almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura/período de tiempo.

7.3 RE-ENVASADO

En el caso de re-envasado del producto, se deberá identificar el código de registro del establecimiento.

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

Cada envase primario deberá etiquetarse con los números del lote.

La información especificada anteriormente deberá aparecer ya sea en el contenedor o en los documentos que acompañen al mismo, excepto que la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador, como así también las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el contenedor. No obstante, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador podrán reemplazarse con una marca de identificación, siempre que dicha marca se pueda identificar claramente con los documentos que acompañen al producto.

8. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

8.1 MUESTREO

8.1.1 El muestreo de los lotes destinados a examen del producto se efectuará en conformidad con las *Directrices Generales sobre el Muestro* (CAC/GL 50-2004). El envase primario se considera una unidad de muestra.

8.1.2 El muestreo de los lotes destinados a examen del peso neto deberá realizarse en conformidad con un plan apropiado de muestreo que cumpla con los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8.1.3 El muestreo de los lotes destinados a examen de microorganismos patógenos y parásitos deberá realizarse en conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos sobre los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

8.2 EXAMEN SENSORIAL

Las muestras tomadas para los exámenes sensoriales y físico-químicos serán evaluadas por personas con formación en dichos exámenes y en conformidad con las *Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio* (CAC/GL 31-1999).

8.3 DETERMINACIÓN DEL PESO NETO

El peso neto (excluyendo el material de envasado) de cada unidad de muestra en el lote de muestreo se determinará sustrayendo el peso del envase vacío del peso total.

8.4 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SAL

La determinación del contenido de sal se efectuará de acuerdo al método descrito en la *Norma para el Pescado Salado y el Pescado Salado Seco de la familia Gadidae* (Codex STAN 167-1989).

9. DEFINICIÓN DE DEFECTOS

La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las propiedades definidas en las secciones 9.1-9.4.

9.1 SUSTANCIAS EXTRAÑAS

La 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 sin amplificación; 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 prácticas de higiene.

9.2 OLOR Y SABOR

Los 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 peces criados mediante acuicultura) o estén contaminados por sustancias extrañas (como el fuel oil).

9.3 CONSISTENCIA Y ESTADO

- La presencia de granos de caviar cuya envoltura esté endurecida y no se mastique fácilmente o sea demasiado fina.
- La rotura de las membranas externas al separar los granos.
- La presencia de huevas rotas o líquido.

9.4 SUSTANCIAS INACEPTABLES

La presencia de restos de membranas y/o secresión de grasa en el caviar elaborado.

10. ACEPTACIÓN DEL LOTE

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

1. El número total de unidades defectuosas determinadas en conformidad con la Sección 9 no exceda el número admitido por el correspondiente plan de muestreo contemplado en las Directrices Generales sobre el Muestro (CAC/GL 50-2004);

2. El peso neto medio de todas las unidades de muestra no sea inferior al peso declarado, siempre y cuando ningún envase contenga menos del 95 por ciento del peso declarado;

3. Se cumplan los requisitos relativos a los aditivos, contaminantes y etiquetado de alimentos previstos en las Secciones 4, 5, 6 y 7.

ANEXO A

Tabla 1

CÓDIGOS DE IDENTIFICACIÓN DE LAS ESPECIES DE ESTURIONES

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