



ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES CONGELADORES DE PESCA DE MERLUZA

PUERTO PESQUERO - APDO. 1.078 - TELFS. 42 04 22 - 42 06 88 - 42 11 22 - 42 13 99 - TELEX 83182 ARVI E - V I G O (ESPAÑA)

CIRCULAR INFORMATIVA

Número:	Tirada:	Referencia:	Departamento:	Fecha:
45/83	90	AM-TF/RI-me	GERENCIA	5-AGOSTO-1983
Asunto: <u>ANTEPROYECTO DE NORMA DE MERLUZA CONGELADA ENTERA, EN RODAJAS Y FILETES</u>				
Anexo: Copia del citado Proyecto				

00043

Muy Sr.(s) nuestro(s):

El Secretario General de CEAPE nos envía copia del Proyecto de Norma de merluza congelada entera, en rodajas y filetes sobre la cual está trabajando el Grupo de Trabajo de Productos de la Pesca.

Le(s) adjuntamos a la presente copia del citado Anteproyecto al objeto de que nuestros asociados hagan las propuestas que consideren oportunas con el fin de llevarlas a la próxima reunión que se celebrará en el mes de setiembre.

Atentamente,

Fdo.: REINALDO IGLESIAS PRIETO
Gerente-Adjunto

PROYECTO DE NORMA DE MERLUZA CONGELADA, ENTERA, EN RODAJAS
Y EN FILETES.

ARTICULO 1º.- Objeto de la Norma.

La presente norma tiene como fin regular las condiciones generales técnicas y comerciales que deben reunir la merluza congelada, entera, en rodajas y en filetes.

ARTICULO 2º.- Nombre del producto.

Se denominará merluza congelada, entera, en rodajas y en filetes aquellos pescados y sus porciones que pertenezcan al género Merluccius.

Nombre vulgar	Nombre científico	Nombre comercial
Merluza o pescadilla	Merluccius S.P.P.	Merluza o pescadilla

ARTICULO 3º.- Ambito de aplicación.

La presente norma se aplicará a la merluza congelada, entera, en filetes y en rodajas, que se comercialice con destino directo al consumo humano sin posterior elaboración.

ARTICULO 4º.- Definición.

Se entiende por merluza congelada entera el pescado del género merluccius S.P.P. que ha sido tratado por el frío, bajo condiciones aprobadas y controladas y es apta para el consumo humano.

Se entiende por merluza congelada en rodajas, el producto obtenido a partir de merluza congelada entera, por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral. Irán siempre provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal.

Merluza congelada en filete, son las masas musculares de la merluza congelada entera, de dimensiones irregulares y formas típicas que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.

ARTICULO 5º.- Forma de presentación.

Las formas de presentación de estos productos son:

- Merluza congelada entera.
- Rodajas de merluza congelada.
- Filetes de merluza congelada.

En el caso de la merluza congelada entera esta también se admite su presentación descabezada y obligatoriamente irá eviscerada.

Los filetes de merluza congelada se presentarán sin espina y con o sin piel.

Todas las presentaciones anteriormente citadas podrán ir glaseadas o no.

ARTICULO 6º.- Otras formas de presentación.

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- a) Se distinga suficientemente de las demás formas de presentación que se establecen en la presente norma.
- b) Cumpla todos los requisitos de la presente norma y esté autorizada su elaboración.
- c) Esté suficientemente descrita en el etiquetado y rotulación del producto para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

ARTICULO 7º.- Factores esenciales de composición y calidad.

7.1. Materia prima.

Será pescado fresco que reúna todas y cada una de las condiciones y características exigidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, a las clases Extra y A.

7.2. Elaboración.

En la merluza congelada entera, el pescado será eviscerado inmediatamente después de su captura, descabezado cuando así congenaga y lavado antes de ser sometido a congelación.

El tratamiento frigorífico podrá ser por congelación o "ultracongelación" (congelación rápida) y deberá efectuarse obligatoriamente en túneles o armarios de congelación, quedando prohibido el efectuar la operación de congelar el producto en cámaras frigoríficas de conservación.

La temperatura que deben alcanzar los productos afectados por esta norma en el centro de la pieza considerada, una vez conseguida la estabilización térmica será inferior a -18° C.

Las rodajas y filetes se elaborarán a partir de merluza entera congelada, en la elaboración de ambas presentaciones se elevará la temperatura lo suficiente para poder procesar el pescado cada una de las modalidades y se volverá a congelar en el menor tiempo posible.

Finalizado el tratamiento el producto será envasado y mantenido a temperatura adecuada de conservación.

Se autoriza el glaseado con agua potable o de "mar limpia", sin o con aditivos autorizados para este tipo de pescado, con objeto de proteger el producto frente a fenómenos de oxidación y desecación.

7.3. Producto final.

7.3.1. Aspecto.

La merluza congelada entera tendrá las siguientes características:

- a) Se le habrá eliminado las vísceras y la sangre.
- b) La cavidad del cuerpo deberá estar limpia.

• Los filetes de merluza congelada tendrán las siguientes características:

- a) Exentos de todos los órganos internos y coágulos de sangre.
- b) Razonablemente exentos de aletas o partes de aletas en la presentación con piel, en las presentaciones sin piel exención total de aletas o parte de las mismas.
- c) Exentos de espinas.
- d) Envase exento de trozos de filetes.

• Las rodajas de merluza congelada tendrán las siguientes características:

- a) Exentos de restos de órganos internos y coágulos de sangre.
- Todas las presentaciones estarán exentas:
- a) Materias extrañas.
 - b) Deshidratación profunda (quemaduras producidas por frigorífico) que no pueda eliminarse fácilmente por raspado sin que la calidad y el aspecto del producto final resulten demasiado afectados.

7.3.2. Olor, color, sabor y textura.

Después de descongelarlo o cocerlo al vapor o al horno o hervirlo, el producto deberá tener el olor y color característico de la especie que se trate y deberá estar exento de sabores y olores desagradables y su textura deberá ser firme y no correosa, blando o gelatinosa.

ARTICULO 8º. Higiene y manipulación.

Los productos regulados por esta norma se prepararán y manipularán con una práctica correcta de acuerdo con lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria en vigor.

El producto deberá recibir durante su elaboración un tratamiento tal que garantice su inocuidad para el consumidor.

ARTICULO 9º.- Envasado.

ARTICULO 10º.- Etiquetado y rotulación:

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberá cumplir las disposiciones vigentes sobre el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

10.1. Denominación del producto.

Merluza entera congelada.

Rodaja de merluza congelada.

Filete con piel de merluza congelada.

Filete sin piel y sin espinas de merluza congelada.

Otras presentaciones de merluza congelada.

Para expresar el tipo de congelación y el lugar donde se efectuó el proceso, se indicará a continuación de la denominación del producto las expresiones "congelada en alta mar" o "ultracongelada en alta mar" para aquellos productos objeto de esta norma, que han sufrido dichos procesos a bordo de buques pesqueros.

O bien la expresión "congelado en tierra" o "ultracongelado en tierra", para aquellos productos de la pesca que han sufrido dichos procesos en industrias instaladas en tierra.

10.2. Contenido neto.

Se expresará el contenido en masa utilizando como unidad de medida los gramos y kilogramos.

El peso del glaseado no se considera nunca como componente del peso neto, por tanto se deberá expresar el contenido neto descontando la masa del glaseado con las siguientes tolerancias:

• Piezas menores de 25 gramos la unidad $\pm 6\%$ del peso del recipiente

• Restantes piezas $\pm 3\%$

La determinación para hallar la masa del glaseado es la siguiente:

10.3. Marcado de fechas.

10.3.1. Los productos, objeto de esta norma, llevarán en el etiquetado obligatoriamente la leyenda "consumir - preferentemente antes de ..." seguido del mes y el año en dicho orden.

Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

El mes con su nombre o con las tres primeras letras de su nombre o con los dígitos (del 1 al 12) que correspondan. Esta última forma solo podrá emplearse en el caso de venir acompañada del año.

10.4. Instrucciones para la conservación.

En el etiquetado de los productos, objeto de la norma, se indicarán las instrucciones para su conservación, si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas, y obligatoriamente será la siguiente:

- Mantengase a -18° C.

10.5. Modo de empleo.

Se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto, en los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

10.6. Identificación de la empresa.

- Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante o importador y en todo caso sus domicilios.
- Se hará constar, igualmente, el número de registro sanitario de la empresa y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango. Cuando se elaboren los productos para la comercialización con marca distinta de la industria donde se ha realizado la elaboración, se incluirá el número de registro sanitario de la citada industria precedida por la expresión " fabricado por ...".

10.7. Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita justificar el lote de fabricación, quedando a discrección de la empresa la forma de dicha identificación de la que se dará cuenta a la Administración.

10.8. Rotulación de embalajes.

En los rótulos se hará constar:

- Denominación del producto.

- Número, clase y contenido neto de los envases.

- Identificación de la Empresa.

- Instrucciones para la conservación en los casos señalados en el apartado 10.4.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones - siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

10.9. País de origen.

Los productos objeto de esta norma importados, además de cumplir lo establecido en el presente título, excepto lo que hace referencia al lote de fabricación, deberán hacer constar en su etiqueta y rotulación el país de origen.

ARTICULO 11º.- Normas microbiológicas.

Los productos que regula esta norma no deberán sobrepasar las siguientes limitaciones:

- Recuento total de microorganismos:

- Colonias aerobias mesófilas máx. 1×10^6 /grs.
- Enterobacteriaceae totales máx. 1×10^1 /grs.
- Escherichea coli máx. 1×10^1 /grs.
- Salmonella y Shigella aus. en 25 grs.
- Stafilococcus enterotoxigénico (1)(2) .. máx. 1×10^3 /grs.
- Vibrio parahaemolyticus (3) máx. 1×10^2 /grs.

(1) Biotipo coagulasa positivo, DNASA positivos y fosfatasas positivo.

(2) Las cifras señaladas como indicador de contaminación.

(3) Se debe determinar en productos que se consuman crudos o insuficientemente cocidos.

ARTICULO 12º.- Limitación de metales pesados.

Los productos objeto de esta norma, no contendrán - cantidades residuales superiores a las tolerancias que se establecen a continuación:

- Cadmio 1 p.p.m.
- Cobre 20 p.p.m.
- Estaño 250 p.p.m.
- Mercurio 1 p.p.m.
- Plomo 3 p.p.m.

ARTICULO 13º.- Clasificación comercial.

ARTICULO 14º.- Prohibiciones.

ARTICULO 15º.- Responsabilidades

La responsabilidad sobre productos contenidos en envases cerrados, íntegros y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación corresponde al depurador de los moluscos o al importador en su caso.

La responsabilidad sobre productos no envasados o contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor de los productos de la pesca salvo prueba en contrario.

La responsabilidad por inadecuada conservación de los productos envasados o no, o el incumplimiento de las instrucciones de conservación del etiquetado corresponde al tenedor de los productos.

ARTICULO 16º.- Defectos excluyentes.