

Pescados y mariscos — Salmón en conserva — Especificaciones

ANTEPROYECTO

Advertencia

Este documento no es una norma nacional NORDOM. Se distribuye para su revisión y comentarios. Está sujeto a cambios sin previo aviso y no puede ser referido como un estándar internacional.

Los destinatarios de este borrador están invitados a enviar, con sus comentarios, la notificación de cualquier derecho de patente relevante del que tengan conocimiento y proporcionar documentación de respaldo.

Contenido

Prefacio	iii
1 Objeto y campo de aplicación.....	1
1.1 Objeto.....	1
1.2 Campo de aplicación.....	1
2 Referencias normativas	1
3 Términos y definiciones.....	1
4 Definición del Proceso	2
4.1 Presentación.....	2
5 Factores esenciales relativos a la composición y la calidad.....	2
5.1 Salmón	2
5.2 Otros ingredientes.....	2
5.3 Producto final.....	2
6 Aditivos alimentarios.....	2
7 Higiene.....	2
8 Etiquetado	3
8.1 Nombre del alimento.....	3
8.2 Medio de envasado.....	3
8.3 Presentación.....	3
8.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	3
9 Muestreo, examen y análisis.....	3
9.1 Muestreo	3
9.2 Examen	3
9.2.1 Evaluación sensorial y examen físico.....	3
10 Definición de defectos.....	3
10.1 Materias extrañas.....	4
10.2 Olor y sabor.....	4
10.3 Textura	4
10.4 Alteraciones del color	4
10.5 Materias objetables.....	4
11 Aceptación del lote.....	4
Bibliografía	5

Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL) es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas (NORDOM) a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización (ISO), de la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC), de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) y de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), y representa a la República Dominicana ante estos organismos.

La norma **NORDOM 608 (1ra. Rev.) Pescados y mariscos — Salmón en conserva — Especificaciones**, ha sido preparada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).

El estudio de la citada norma estuvo a cargo del **Comité Técnico de Normalización 67-18 Pescados y mariscos**, integrado por representantes de los sectores privado, académico, consumidor, oficial y regulador, quienes iniciaron su trabajo tomando como base la **NORDOM 608 Pescados y mariscos — Salmón en conserva — Especificaciones y la CXS 3-1981 Norma para el salmón en conserva, Revisada en 1991 y 1995 y enmendada en 2011, 2013 y 2024**, de las cuales partió la propuesta de norma a ser estudiada por el comité.

Dicha propuesta de norma fue aprobada como anteproyecto por el comité técnico de trabajo, en la reunión **No. 13** de fecha **27 de noviembre del 2025** para ser enviado a consulta pública, por un período de 60 días.

Formaron parte del comité técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES:

REPRESENTANTES DE:

Glenys Almonte

Casa Paco, S. A.

Antonio Reyes
Leomilka Jimenez
Rosanna de la Cruz

Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro Consumidor)

Carlos Ariel Castillo
Melina Adames

Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (DIA) / Ministerio de Agricultura (MA)

José Valenzuela

Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña (UNPHU)

Alfonsina Clase Céspedes
Modesto Cruz

Instituto de Microbiología y Parasitología (IMPA)/ Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD)

Tarsis Alcántara

Consejo Dominicano de Pesca y Acuicultura (CODOPESCA) / Ministerio de Agricultura (MA)

Yesenia Belén

Departamento Regulación de Mercado Interno / Dirección de Comercio Interno / Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM)

Ángela Urbáez
Gleen Sánchez

Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

Pescados y mariscos — Salmón en conserva — Especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

La presente norma establece las especificaciones del salmón en conserva.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma se aplica al salmón en conserva enlatado sin ningún aditivo, salvo el líquido de gobierno o líquido de cobertura y salmuera.

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las enmiendas).

NORDOM 53, *Etiquetado general de los alimentos preenvasados*

NORDOM 581, *Principios generales de higiene general de los alimentos*

NORDOM 767, *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos*

NORDOM 857, *Contenido neto de productos preenvasados*

NORDOM CXC 52-2003, *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*

CXC 23-1979, *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados*

CXS 346-2021, *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*

CXS 234-1999, *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*

CXG 31-1999, *Directrices para la evaluación sensorial del pescado y los mariscos en laboratorio*

3 Términos y definiciones

A los efectos de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones.

3.1

Salmón en conserva

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.

a) *Salmo Salar*

b) *Oncorhynchus nerka*

- c) *Oncorhynchus kisutch*
- d) *Oncorhynchus tshawytscha*
- e) *Oncorhynchus gorbuscha*
- f) *Oncorhynchus keta*
- g) *Oncorhynchus masou*

4 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.

4.1 Presentación

4.1.1 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.

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

- a) sea suficientemente distinta de la forma de presentación descrita en el apartado 4.1.1;
- b) reúna todos los demás requisitos de la presente norma;
- c) esté debidamente descrita en la etiqueta, de modo que no induzca a error o a engaño al consumidor.

5 Factores esenciales relativos a la composición y la calidad

5.1 Salmón

El producto estará preparado con pescado en buen estado de las especies enumeradas en el apartado 3.1, de una calidad apta para venderse en estado fresco para el consumo humano.

5.2 Otros ingredientes

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

5.3 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo al capítulo 11 se ajusten a las disposiciones establecidas en el capítulo 10. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en el capítulo 9.

6 Aditivos alimentarios

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

7 Higiene

7.1 Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con los capítulos de la NORDOM 581, la NORDOM CXC 52-2003, la NORDOM CXC 23-1979 y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

7.2 Los productos deberán cumplir cualesquiera criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los de la NORDOM 767.

8 Etiquetado

Además de las disposiciones de la NORDOM 53, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 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 nacional para la distribución del producto.

8.2 Medio de envasado

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

8.3 Presentación

La presentación estipulada en el apartado 4.1.2 deberá figurar junto al nombre común.

8.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la norma CXS 346-2021.

9 Muestreo, examen y análisis

9.1 Muestreo

- a) El muestreo de lotes para el examen del producto final, indicado en el apartado 5.3 se efectuará en conformidad con un plan de muestreo apropiado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de un 6.5.
- b) 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.

9.2 Examen

9.2.1 Evaluación sensorial y examen físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, y de conformidad con la norma CXS 234-1999 y las Directrices CXG 31-1999.

9.3 Análisis

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en el documento CXS 234-1999 pertinentes para las disposiciones de esta norma.

10 Definición de defectos

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

10.1 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.

10.2 Olor y sabor

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

10.3 Textura

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

10.4 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.

10.5 Materias objetables

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

11 Aceptación del lote

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

- a) el número total de unidades defectuosas, clasificadas en conformidad con el capítulo 10 no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5;
- b) el número total de unidades de muestra que no se ajusta a la forma de presentación definida en el apartado 4.1.2 no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5;
- c) 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, conforme a la NORDOM 857.
- d) se cumplen los requisitos relativos a aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de los capítulos 6, 7, y 8.

Bibliografía

- [1] CXS 3-1981 *Norma para el salmón en conserva. Revisada en 1991 y 1995. Enmendada en 2011, 2013 y 2024*
- [2] NORDOM 608 *Pescados y mariscos — Salmón en conserva — Especificaciones*