

NORDOM 607 (1ra. Rev.)

CTN: 67-18

Coordinadora: Angela Urbáez

Pescados y mariscos – Atún y bonito 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 Requisitos generales.....	2
4.1 Definición del proceso	2
4.2 Presentación.....	2
4.2.1 Compacto (con o sin piel)	2
4.2.2 En trozos	2
4.2.3 En trozos pequeños.....	2
4.2.4 En migas o desmenuzado.....	3
4.2.5 En pasta.....	3
5 Factores esenciales relativos a la composición y calidad	3
5.1 Materia prima	3
5.2 Otros ingredientes.....	3
5.3 Descomposición	3
5.4 Producto final.....	3
6 Aditivos alimentarios.....	3
7 Higiene y manipulación.....	4
8 Etiquetado	4
8.1 Nombre del alimento.....	4
8.1.3 Forma de presentación	4
8.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	4
9 Muestreo, examen y análisis.....	5
9.1 Muestreo.....	5
9.2 Examen	5
9.2.1 Examen sensorial y físico	5
9.3 Análisis.....	5
10 Definición de defectos.....	5
10.1 Materias extrañas.....	5
10.2 Olor y sabor.....	5
10.3 Textura	5
10.4 Alteraciones del color	5
10.5 Materias objetables.....	6
11 Aceptación del lote.....	6
Anexo A.....	7
Bibliografía	8

Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL) es el organismo oficial responsable del estudio y desarrollo 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 (CAC) y de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), representando a la República Dominicana ante dichos organismos.

La norma **NORDOM 607 (1ra. Rev.) Pescados y mariscos – Atún y bonito en conserva – Especificaciones**, ha sido desarrollada por la Dirección de Normalización del INDOCAL, conforme a las directrices establecidas en la Directiva INDOCAL Parte 2, el procedimiento PR-DNO-002, la norma COPANT ISO/IEC 21-1:2006 y la Guía ISO/IEC 59.

Esta edición reemplaza a la NORDOM 607 Pescados y mariscos – Atún y bonito en conserva – Especificaciones, la cual ha sido revisada técnicamente.

El estudio de esta norma estuvo a cargo del Comité Técnico de Normalización CTN 67-18 Pescados y mariscos, integrado por representantes de los sectores regulador, oficial, académico, privado y consumidor, quienes iniciaron su trabajo tomando como referencia la NORDOM 607 Pescados y mariscos – Atún y bonito en conserva – Especificaciones y la norma CXS 70-1981 Norma para el atún y el bonito en conserva, adoptada en 1981, revisada en 1995 y enmendada en 2011, 2013, 2016, 2018 y 2024, de las cuales partió la propuesta a ser estudiada por el comité técnico.

Esta propuesta fue aprobada como anteproyecto de norma en la reunión No. 16, celebrada el 28 de mayo del año 2026, y enviada a consulta pública durante un período de 60 días.

Formaron parte de este CTN, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES:

Modesto Cruz
Alfonsina Clase

Glenys Almonte

Roxanna de la Cruz

José Valenzuela

Wendy González

Jesús Polanco

Nairobi Zabala

Ángel Verigüete

Lorraine Manzano

REPRESENTANTES DE:

Instituto de Microbiología y Parasitología (IMPA)/(UASD)

Casa Paco, S.A.

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

Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña (UNPHU)

Hipermercados Olé

Anel Payero González

Dirección de Normas, Guías y Protocolos (DNGP)/ Ministerio de
Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)

Carlos Ariel Castillo

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

Yesenia Belén

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

Ana Yulieth Aguilera Bisonó

Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) /Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)

Ángela Urbáez
Gleen Sánchez

Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

Pescados y mariscos – Atún y bonito en conserva–Especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

La presente norma establece las especificaciones del atún y el bonito en conserva.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma se aplica al atún y el bonito en conserva. No se aplica a los productos de especialidad que contengan menos de una fracción de masa de 50 % de atún.

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 de los alimentos*

NORDOM CXS 192, *Norma general para los aditivos alimentarios*

NORDOM 623, *Aditivos alimentarios — Directrices para el uso de aromatizantes*

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

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

NORDOM 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

Atún y bonito

Producto compuesto por la carne de cualquiera de las especies apropiadas enumeradas a continuación, envasados en recipientes cerrados herméticamente:

— *Thunnus alalunga*;

- *Thunnus albacares*;
- *Thunnus atlanticus*;
- *Thunnus obesus*;
- *Thunnus maccoyii*;
- *Thunnus thynnus*;
- *Thunnus tonggol*;
- *Euthynnus affinis*;
- *Euthynnus alletteratus*;
- *Euthynnus lineatus*;
- *Katsuwonus pelamis* (sinónimo: *Euthynnus pelamis*);
- *Sarda chiliensis*;
- *Sarda orientalis*;
- *Sarda sarda*.

4 Requisitos generales

4.1 Definición del proceso

Los productos deberán haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización.

4.2 Presentación

El producto se deberá presentar de la siguiente manera:

4.2.1 Compacto (con o sin piel)

El pescado estará cortado en segmentos transversales que se colocarán en la lata con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos en general no superará el 18 por ciento del peso escurrido del envase.

4.2.2 En trozos

Pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tendrán como mínimo 1.2 cm de longitud en cada lado y mantendrán la estructura original del músculo. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1.2 cm no será superior al 30 por ciento del peso escurrido del contenido de la lata.

4.2.3 En trozos pequeños

Mezcla de partículas y pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tendrán menos de 1.2cm de longitud en cada lado, pero conservan la estructura muscular de la carne. La proporción de trozos de

carne de dimensiones inferiores a 1.2 cm será superior al 30 por ciento del peso escurrido del contenido de la lata.

4.2.4 En migas o desmenuzado

4.2.4.1 Mezcla de partículas de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta.

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

- a) Sea suficientemente distinta de la demás forma de presentación estipuladas en la presente norma;
- b) Satisfaga todos los demás requisitos de la presente norma; y
- c) Esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

4.2.5 En pasta

Mezcla homogénea del producto, de consistencia semisólida y sin partículas libres o separadas.

5 Factores esenciales relativos a la composición y calidad

5.1 Materia prima

Los productos deberán estar preparados con pescado sano de las especies indicadas en el apartado 3.1 de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano.

5.2 Otros ingredientes

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deberán ser de calidad alimentaria y deberán ajustarse a todas las normas aplicables del Codex Alimentarius.

5.3 Descomposición

Los productos no deberán contener más de 10 mg/100 g de histamina, tomando como base la media de la mitad de muestra analizada.

5.4 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 deberán examinar aplicando los métodos que se indican en el capítulo 9.

6 Aditivos alimentarios

6.1 En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la NORDOM CXS 192-1995, en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizadores, y espesantes del cuadro III de la NORDOM CXS 192-1995.

6.2 Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deberán cumplir con la NORDOM 623. En los productos regulados por esta norma sólo estarán permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.

7 Higiene y manipulación

7.1 Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente norma se prepare en conformidad con los apartados apropiados de las normas NORDOM 581, NORDOM CXC 52-2003, NORDOM CXC 23-1979, y otros códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas pertinentes del Codex.

7.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con la NORDOM 767.

7.3 El producto final deberá estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

7.4 Cuando se someta a los métodos apropiados de toma de muestras y examen prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento;
- b) no deberá contener histamina en ninguna unidad de muestra, en cantidades superiores a 20 mg por cada 100 g;
- c) no deberá contener ninguna otra sustancia con inclusión de las sustancias derivadas de microorganismos, en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius; y
- d) no deberá estar contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

8 Etiquetado

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

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 El nombre del producto que se declarará en la etiqueta deberá ser "atún", o "bonito" y podrá ir precedido o seguido por el nombre común o vulgar de la especie, con arreglo a la legislación y costumbre nacional y de manera que no induzca a engaño al consumidor.

8.1.2 El nombre del producto podrá estar calificado o ir acompañado de un término que describa el color del producto, siempre y cuando la palabra "blanco" se utilice exclusivamente para el *Thunnus alalunga* y los términos "claro", "oscuro" y "mezcla" se empleen únicamente en conformidad con las normas nacionales vigentes.

8.1.3 Forma de presentación

8.1.3.1 La forma de presentación estipulada en el apartado 4.2 deberá figurar junto al nombre común de la especie.

8.1.3.2 El nombre del medio de envasado formará parte del nombre del alimento.

8.2 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

9.1.1 El muestreo de lotes para el examen del producto final, indicado en el apartado 5.4, se efectuará en conformidad con un plan de muestreo apropiado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6.5;

9.1.2 El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se deberá realizar, cuando proceda, en conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

9.2 Examen

9.2.1 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personal especialmente capacitado para ello, ajustándose a las disposiciones establecidas en las normas CXS 234-1999 y 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 deberá considerar defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se indican a continuación.

10.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado 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 el uso 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% del contenido escurrido.

10.4 Alteraciones del color

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.

10.5 Materias objetables

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

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 apartado 10 no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6.5;
- b) el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación y a la denominación del color definidas en el apartado 4.2 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 o el peso escurrido medio, según corresponda, 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;
- d) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de los apartados 6, 7 y 8.

Anexo A

(normativo)

Examen sensorial y físico

1. Se deberá completar el examen exterior de la lata para determinar si existen defectos en el envase que afecten a la integridad de este o si las bases del envase están abombadas.
2. Se deberá abrir la lata y completar la determinación del peso en conformidad con los procedimientos definidos en el apartado 9.1.2 y 9.3.
3. Se deberá examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color.
4. Se deberá extraer cuidadosamente el producto y determinar la forma de presentación en conformidad con los procedimientos descritos en el apartado 9.3.
5. Se deberá examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color, materias extrañas o cristales de estruvita. La presencia de espinas duras indica una elaboración insuficiente y hace necesaria una evaluación de la esterilidad.
6. Se deberá determinar el olor, sabor y textura en conformidad con la norma CXG 31-1999.

Bibliografía

- [1] NORDOM 607, Pescados y mariscos. *Atún y bonito en conserva. Especificaciones.*
- [2] NORMA CXS 70-1981, *Norma para el atún y el bonito en conserva, Adoptada 1981. Revisada en 1995. Enmendada en 2011, 2013, 2016, 2018 y 2024*

ADOPTACIÓN IDÉNTICA