

REPUBLICA DE PANAMA
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL

RESOLUCION Nº 353
(De 26 de julio de 2000)

EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

En uso de sus facultades legales

1. Que el artículo 93 del Título II de la Ley Nº 23 de 15 de Julio de 1997, establece que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, del Ministerio de Comercio e Industrias, es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del Proceso de Normalización Técnica; y la faculta a coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de normas, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial o por los Comités Sectoriales de Normalización, a un período de Discusión Pública.
2. Que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, recomendó la elaboración de la Norma DGNTI-COPANIT 478-00, al Comité Técnico de Productos de la Pesca.
3. Que el Proyecto de Norma citado fue sometido a un período de discusión pública, el día 25 de abril de 2000.

RESUELVE

PRIMERO : Aprobar la Norma Técnica Panameña DGNTI - COPANIT 478-00 Productos de la PESCA – PESCADO SECO SALADO (tipo bacalao) ESPECIFICACIONES, de acuerdo al tenor siguiente:

PRODUCTOS DE LA PESCA
PESCADO SECO SALADO (TIPO BACALAO)
ESPECIFICACIONES

DGNTI-COPANIT
478-00

1.- OBJETO

Esta Norma tiene por objeto definir y establecer las especificaciones comerciales y sanitarias para el Pescado Seco Salado (Tipo Bacalao) para consumo humano como alimento.

2.- DEFINICIONES

2.1 Pescado

- 2.1.1 El nombre de pescado corresponde a los vertebrados acuáticos de sangre fría; el término comprende tanto peces óseos como cartilaginosos, utilizados para los fines indicados en el numeral anterior. Están excluidos los mamíferos acuáticos, animales invertebrados, reptiles acuáticos y los anfibios.
- 2.1.2 Los Peces óseos u osteichthyes comprenden a los peces de esqueleto formado por hueso verdadero. Se incluyen en esta categoría a especies comunes como corvinas, pargos, meros, robalo, cojinúa, sardinas, entre otras.
- 2.1.3 Los peces cartilaginosos o chondrichthyes comprenden los peces de esqueleto formado por cartilago, como los tiburones, rayas y quimeras.
- 2.1.4 **Pescado entero:** Es el pescado tal cual como se captura.
- 2.1.5 **Pescado eviscerado:** Es el pescado entero al cual se le han eliminado las vísceras y las branquias
- 2.1.6 **Pescado en trozos o rodajas:** Es el pescado cortado en trozos o rodajas transversales al eje longitudinal del cuerpo formado por la columna vertebral.
- 2.1.7 **Filete de pescado:** Es una "lonja" de carne de forma irregular y dimensiones particulares según la especie y presentación, la cual ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos o longitudinales al eje formado por la columna vertebral y de la cual puede o no separarse la piel dependiendo de la presentación del producto.
- 2.1.8 **Pescado Seco Salado (Tipo Bacalao):** Comprende el pescado eviscerado, sano y limpio que ha sido desgrasado, descamado o no, descabezado o no, fileteado o no, sometido a un proceso de salazón en seco o en húmedo, conteniendo el producto final entre 20 y 40% de humedad, una Actividad de Agua (aw) de 0.85 o menor y un porcentaje de sal en fase acuosa de hasta 20%.
- 2.1.9 **Salmuera:** Es la solución que se prepara mediante la disolución de sal común (cloruro de sodio) en agua hasta alcanzar el punto de saturación (35% de sal).
- 2.1.10 **Salmuerado:** El procedimiento que consiste en colocar el pescado en salmuera, durante el tiempo suficiente para que el tejido del pescado absorba una cantidad considerable de sal.
- 2.1.11 **Salazón en Seco:** El procedimiento que consiste en mezclar pescado con sal seca, grado alimentario y yodada conforme a la legislación nacional, de manera que la salmuera resultante se drene.

- 2.1.12 Salazón en Húmedo:** El procedimiento que consiste en mezclar pescado con sal seca grado alimentario y yodada conforme a la legislación nacional y se conserva en la salmuera que se forma al disolver la sal en agua extraída del tejido muscular del pescado.

3.- DESIGNACION

- 3.1 El producto objeto de esta norma será designado como Pescado Seco Salado Tipo Bacalao y se indicará la especie utilizada en la elaboración del producto.

4.- PRESENTACION DEL PRODUCTO

- 4.1 El Pescado Seco Salado Tipo Bacalao podrá tener cualquiera de las siguientes formas de presentación:

4.1.1 Pescado Seco Salado Tipo Bacalao Entero: Es el producto preparado a base de especies de peces óseos de tallas menores de 11 cm. (5 pulgadas), eviscerado, el cual ha sido sometido a un proceso de salazón y secado que garantice una Actividad de Agua (aw) de 0.85 o menor y/o un contenido de sal en fase acuosa de hasta un 20%, con un pH de 4.7.

4.1.2 Pescado Seco Salado Tipo Bacalao Desvicerado: Es el pescado entero que ha sido cortado longitudinalmente a lo largo de la región ventral desde la cabeza hasta el pedúnculo caudal, abriéndolo en dos mitades unidas por la región dorsal y se le han eliminado las vísceras y opcionalmente la columna vertebral; sometido a un proceso de salazón y secado hasta alcanzar una Actividad de Agua (aw) de 0.85 o menor y/o un contenido de sal en fase acuosa de hasta un 20%.

4.1.3 Pescado Seco Salado Tipo Bacalao en Filetes: Es el pescado al cual se le ha cortado su carne en filetes, independientemente del tamaño y grosor de los cortes; y sometido a un proceso de salazón y secado que garantice una Actividad de Agua (aw) de 0.85 o menor y/o un contenido de sal en fase acuosa de hasta el 20%.

Nota: La carne de muchos tiburones requiere de un tratamiento previo con una o varias soluciones de salmuera al 10% enfriada y acidificada al 5% con ácido acético, cítrico o láctico; con el propósito de disminuir hasta límites no perceptibles por el gusto humano, el sabor a tiburón característico de la descomposición de la urea en amoníaco.

4.1.4 Pescado Seco Salado Tipo Bacalao en Trozos: Es el pescado que se ha cortado en trozos o rodajas y sometido a un proceso de salazón y secado hasta alcanzar una Actividad de Agua (aw) de 0.85 o menor y/o un contenido de sal en fase acuosa de hasta el 20%.

5.- CONDICIONES GENERALES

- 5.1 El producto destinado al proceso Seco Salado Tipo Bacalao deberá ser de calidad sanitaria y manipulado de igual manera que el producto destinado al consumo fresco.

6.- REQUISITOS

- 6.1 El pescado fresco para la elaboración de producto Seco Salado Tipo Bacalao destinado al consumo humano deberá ser de excelente calidad sanitaria, libre de patógenos, sustancias y/o materia extraña y/u objetos que puedan convertir al producto en un peligro para la salud humana o de cualquier forma que disminuya su calidad.
- 6.2 El pescado fresco en filetes para la elaboración de producto Seco Salado Tipo Bacalao destinado al consumo humano directo, con un espesor de 2.5 cm o menor deberán salarse por el método de pila por un tiempo mínimo de 48 horas. Si se utiliza el método de salmuera saturada (35% de sal en fase acuosa) se deberá mantener por un período de 72 horas como mínimo. En ninguno de los casos se deberá mantener el proceso de salazón por más de 96 horas.
- 6.3 El pescado fresco cortado en trozos, filetes o abierto en dos mitades, con espesor mayor de 2.5 cm., se recomienda su salazón en salmuera saturada (35% de sal en fase acuosa) por un mínimo de 4 días y un máximo de 7 días.
- 6.4 La carne fresca de peces cartilaginosos destinada al proceso de Seco Salado Tipo Bacalao, no deberá estar en contacto o mezclada con carnes de peces óseos ni colocarse en recipientes metálicos.
- 6.5 La salazón por el método de salmuera saturada deberá hacerse siempre asegurando una temperatura de la solución inferior a los 10°C.
- 6.6 La sal empleada para la salazón de carne de pescado, deberá ser de alta calidad, con una composición en la cual el cloruro de sodio no sea inferior al 96% en peso y un porcentaje de humedad de 2.5% o inferior. Adicionalmente, se recomienda que la sal utilizada para la salazón de pescado no contenga niveles superiores de Cloruro de Calcio 0.2%, Cloruro de Magnesio 0.2%, Sulfato de Calcio 0.8%, Sulfato de Magnesio 0.1%, materia insoluble 0.2%, a fin de no alterar el sabor del producto final.
- 6.7 La sal deberá ser blanca, grado alimentario y yodada, estará libre de bacterias halofílicas o cualquier otro tipo de elementos contaminantes.
- 6.8 La granulación de la sal utilizada en la salazón de Pescado Seco Salado, Tipo Bacalao deberá ser de partículas de entre 1-3 mm., para garantizar una salazón adecuada en las condiciones de temperatura y humedad de nuestro medio.
- 6.9 Para la elaboración de Pescado Seco Salado Tipo Bacalao no se permitirá el uso de aditivos químicos o antibióticos o cualquier otro conservador, que no haya sido debidamente aprobado por la Autoridad Competente para los usos descritos.
- 6.10 El hielo empleado para el enfriamiento del pescado fresco o en la salmuera para el proceso de pescado seco salado tipo bacalao, deberá fabricarse con agua potable o agua de mar limpia y manipularse de manera que se evite su contaminación.
- 6.11 La salazón se debe efectuar a una temperatura de 7°C.
- 6.12 Los productos deben almacenarse en un lugar seco, protegido de la contaminación y ventilados.

- 6.13** Los productos no deben presentar manchas rojizas o rosas, tejido muscular blando, disgregación en su fibra muscular ni olor putrefacto.
- 6.14** Los pescados secos salados deben cumplir con las especificaciones microbiológicas y/o fisicoquímicas que señala la legislación nacional vigente, de lo contrario, se considerará lo dispuesto en las Normas del CODEX ALIMENTARIUS.

7.- EMPAQUE

- 7.1** Esta operación es sumamente importante ya que tiene por objeto conservar el producto sin que se rehidrate o deteriore por otras causas durante su almacenamiento y distribución, dependiendo del tipo de producto elaborado, este podrá conservarse en buen estado hasta hasta por un periodo máximo de 18 meses.
- 7.2** El tipo de empaque dependerá del tipo de producto, su procedimiento de almacenamiento y distribución, y el tiempo requerido estimado hasta su uso final.
- 7.3** La capacidad o tamaño de los empaques dependerá de la preferencia del mercado, prefiriéndose el empaque en bolsas plásticas y colocadas en cajas de cartón impermeabilizado.
- 7.4** Tanto las bolsas como las cajas de cartón utilizadas en el empaque deberán indicar claramente los requisitos de etiquetado de productos alimenticios, expresando además el origen, empresa procesadora, número de planta asignado por la Autoridad Competente, tipo de producto y la especie utilizada. En cualquier lugar del envase debe figurar el número de lote, así como la leyenda "Consérvese en un lugar fresco y seco".

8.- ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- 8.1** El pescado envasado deberá conservarse en un lugar seco, protegido contra el polvo, los roedores y demás plagas. Además, el lugar de almacenamiento deberá estar bien ventilado, de manera que se evite el calor excesivo.
- 8.2** Las condiciones de almacenamiento y transporte cumplirán con las Normas Sanitarias establecidas por la Autoridad Competente sobre la materia.
- 8.3** Para transportar productos secos salados, deben estibarse y protegerse del calor y la humedad.

9.- ANTECEDENTES

- Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Salado CAC/RCP 26-1979
- **Salazón y Secado Mecánico de Pescado y Carne de Tiburón.** Proyecto Nacional de Desarrollo Pesquero. Pan/71/52
- Norma ICAITI 35009-78 Pescado Salado
- Guía de Peligros y Controles para Mariscos y Productos Pesqueros. Capítulo 13 y 14, 1era. Edición, FDA/CFSAN. Traducción de Gustavo Justines y V. Morales, Eds., 1997

ARTICULO SEGUNDO: La presente Resolución entrará a regir a partir de su publicación en Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE

JOAQUIN E. JACOME DIEZ
Ministro de Comercio e Industria