

MERCOSUR/GMC/RES N° 40/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DE PESCADO FRESCO

VISTO : El artículo 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Recomendación N° 8/94 AR del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que es necesario fijar la identidad y calidad de pescado fresco (entero y eviscerado) destinados al consumo humano.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferentes Reglamentaciones Nacionales vigentes.

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico sobre la identidad y calidad de pescado fresco (entero y eviscerado) que figura como Anexo a la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización del producto que cumpla con lo establecido en la presente Resolución.

Art. 3 - Los organismos competentes de los Estados Partes:

- Argentina Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)
- Brasil Secretaría de Defensa Agropecuaria del M.A.A.R.A.
- Paraguay Ministerio de Agricultura y Ganadería
Ministerio de Industria y Comercio y Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
- Uruguay Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y Ministerio de Salud Pública

adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo expuesto precedentemente.

Art. 4 - La presente Resolución estará en vigencia 1/1/95

The block contains four handwritten signatures in black ink. From left to right: a signature that appears to be 'A', a large and stylized signature, a signature that appears to be 'P', and a signature that appears to be 'U'.

ANEXO

PROYECTO DE NORMA MERCOSUR PARA PESCADO
FRESCO (ENTERO Y EVISGERADO)

1. ALCANCE.

1.1. Objetivos:

El presente reglamento fija las condiciones mínimas exigibles para la elaboración y embalaje del producto denominado Pescado Fresco (Entero y Evisgerado) a ser comercializado entre los países miembros del MERCOSUR.

1.2. Ambito de aplicaciones:

Se aplicará a todas las especies de pescado destinadas al consumo humano.

2. DESCRIPCION.

2.1. Definición:

2.1.1. Pescado (Peixes): Se entiende por pescado (peixes), el producto obtenido de animales acuáticos de sangre fría. Se excluyen los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.

2.1.2. Pescado Fresco: Se entiende por pescado fresco, el producto obtenido de especímenes sanos y de calidad adecuada para el consumo humano, convenientemente lavado y que se ha preservado solamente enfriándolo a una temperatura próxima a la del punto de fusión del hielo.

2.2. Clasificación:

El pescado fresco, de acuerdo a los componentes anatómicos, se clasifica en:

2.2.1. Entero: Es el pescado entero y lavado.

2.2.2. Evisgerado: Es el producto del pescado fresco, luego de la remoción de las vísceras, pudiendo ser presentado con o sin cabeza, aletas y/o escamas.

2.2.3. Otros: Se permite cualquier otra forma de presentación del producto siempre que:

a) Se distingan claramente las formas de presentación antes descriptas.

- b) Cumpla con todos los demás requisitos del presente reglamento.
- c) Esté claramente identificado en el embalaje para evitar error, confusión o fraude.

2.3. Designación: (Denominación de Venta).

El producto deberá ser denominado "Pescado Fresco" o "Pescado Eviscerado Fresco" con indicación de la especie a que pertenece.

3. REFERENCIAS.

3.1. CODEX ALIMENTARIUS.

3.2. Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976).

3.3. Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (CAC/VOL A-1985).

3.4. A Collection of Analytical Methods and Testing Procedures for the Assessment of Fish and Shellfish. CIDA/FAO/CECAF Training Programme TF INT 180 (CAN).

3.5. AOAC(Assiciation of Official Analytical Chemists), 15th Edition, 1990, 977.93.Fluorimetric Method for detetermination of Histamina.

3.6. J.F. Uthe, F.A. Armstrong, M.P.Stainton "Mercury Determination in Fish Samples by Wet Digestion and Flamless A.A.S.", J.Fish. Res. Bd. Canada 27, 805-811(1970).

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. Composición:

4.1.1. Ingredientes obligatorios: Pescado fresco entero o pescado eviscerado fresco, apto para consumo humano.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Caracteres sensoriales: Deberá presentar los siguientes caracteres organolépticos:

4.2.1.1. Apariencia: A la evaluación sensorial el producto deberá presentarse con toda la frescura de la materia prima convenientemente conservada; deberá estar exento de toda y cualquier evidencia de descomposición, manchas por hematomas, coloración distinta a la normal para la especie considerada, incisiones o rupturas de las superficies externas.

- 4.2.1.2. Escamas: Unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel. Deben ser traslúcidas y con brillo metálico. No deben ser viscosas.
 - 4.2.1.3. Piel: Húmeda, tensa y bien adherida.
 - 4.2.1.4. Mucosidad: En especies que la poseen, debe ser acuosa y transparente.
 - 4.2.1.5. Ojos: Deben ocupar la cavidad orbitaria y ser brillantes y salientes.
 - 4.2.1.6. Opérculo: Rígido, debe ofrecer resistencia a su apertura. La cara interna debe ser nacarada, los vasos sanguíneos llenos y firmes.
 - 4.2.1.7. Branquias: De color rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, ausencia o discreta presencia de mucus.
 - 4.2.1.8. Abdomen: Tenso, sin diferencia externa con la línea ventral. A su evisceración, el peritoneo deberá presentarse bien adherido a las paredes, las vísceras enteras, bien diferenciadas, brillantes y sin daño aparente.
 - 4.2.1.9. Músculos: Adheridos a los huesos fuertemente y de elasticidad marcada.
 - 4.2.1.10. Olor, sabor, color: característicos de la especie que se trate.
 - 4.2.1.11. Prueba de cocción: Luego del cocimiento, realizado como se indica en el numeral 1 del ANEXO, deberá mantener las características organolépticas propias de la especie sin sabor o desprendimiento de olor extraño o desagradable.
- 4.2.2. Parámetros físico químicos:
- 4.2.2.1. Bases volátiles totales: inferior a 30mg de Nitrógeno/100g de carne, excluidos los Elasmobranquios.
 - 4.2.2.2. Histamina: Nivel máximo 100 ppm en músculo, en las especies pertenecientes a las familias Scombridae, Scombroidea, Clupeidae, Coryphaenidae, Pomatomidae.
- 4.2.3. Acondicionamiento:
- 4.2.3.1. Es la operación destinada a proteger los productos pesqueros mediante la

Handwritten signature and initials, possibly 'D. F.' or similar, in dark ink.

envoltura, con envase aprobado por el MERCOSUR para tal fin.

4.2.3.2. Los materiales que se emplean para envasar estos productos deberán almacenarse en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y no deberán transmitir al producto sustancias que alteran las características propias del mismo.

4.2.3.3. Al envasar pescado deberá emplearse cantidad de hielo finamente triturado, en cantidad suficiente para asegurar temperatura próxima al punto de fusión del hielo en la profundidad del músculo.

4.2.3.4. En caso de emplearse otro método de refrigeración aprobado por el MERCOSUR, distinto del hielo, las condiciones de temperatura serán las mismas.

5. CONTAMINANTES

Mercurio: Cumplirá con la norma MERCOSUR correspondiente a contaminantes metálicos en alimentos.

6. HIGIENE.

6.1. Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICA PARA EL PESCADO FRESCO (CAC/RCP 9-1976).

6.2. Cuando se examine según los métodos adecuados de recolección de muestras y análisis, el producto:

a) Estará exento de microorganismos patógenos y parásitos que puedan representar peligro para la salud del consumidor.

b) No contendrán sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan presentar peligro para la salud del consumidor.

7. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el reglamento MERCOSUR correspondiente.

8. ROTULADO.

Se seguirán los reglamentos de rotulados aprobadas por MERCOSUR.

8.1. El rótulo obligatoriamente deberá contener impreso en la lengua del país donde el producto será comercializado, las siguientes indicaciones:

8.1.1. El nombre del producto, conforme a la forma de presentación descrita en el numeral 2.2 del presente reglamento, será:

- a) Pescado fresco, cuando se presenta entero.
- b) Pescado eviscerado fresco, cuando hayan sido retirados los órganos internos.

Los caracteres usados para la impresión del nombre del producto deberán ser destacados y uniformes en cuerpo y color sin intercalación de otros dichos o dibujos. La designación reconocidamente aceptada para la especie deberá presentarse abajo del nombre del producto o en sustitución del vocablo "Pescado".

8.1.2. Si el producto fue preparado según lo descrito en el numeral 2.2. del presente reglamento, el rótulo deberá contener muy cerca del nombre del producto las indicaciones adicionales necesarias para evitar inducir al consumidor a error.

8.1.3. La identificación del establecimiento habilitado y registrado, de acuerdo con el reglamento MERCOSUR, incluyendo su razón social y dirección.

8.2. Son facultativas las siguientes indicaciones o formas de indicaciones en el rótulo:

8.2.1. La sustitución del nombre del producto conforme se describe en el numeral anterior del presente reglamento, por la indicación genérica de "PESCADO FRESCO" acompañada del nombre de la especie, y muy próximo de este deben indicarse también, para encuadrarlo en el sistema, "en cuadrículas", las formas de presentación: CON CABEZA, SIN CABEZA, CON ALETA, SIN ALETA, CON COLA, SIN COLA, y otras especificaciones.

8.2.2. En el caso de pescado fresco no envasado, no llevarán rótulo.

9. METODOS ANALITICOS

9.1. Bases nitrogenadas volátiles totales: determinadas según el método cuya referencia figura en el numeral 3.4

Jimmy D A

9.2. Histamina: determinado según el método cuya referencia figura en el numeral 3.5.

9.3. Mercurio: determinado según el método cuya referencia figura en el numeral 3.6.

10. MUESTREO.

El muestreo de los lotes para examen del producto podrán estar en carácter de referencia en conformidad con los planes del CODEX ALIMENTARIO FAO-OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL 6.5) CAC/RM 42-1972 o según normas oficiales de muestreo.

Handwritten signature and initials in black ink. The signature is a cursive name, possibly 'Jorge', followed by a large flourish. To the right are two distinct initials, possibly 'D' and 'Q'.

ANEXO : METODOS DE ANALISIS

1. PREPARACION DE LA MUESTRA.

Cocción del producto:

Los procedimientos a seguir descriptos se basan en el cocimiento de uno o dos trozos de músculo del producto, con o sin piel de acuerdo a su forma de presentación, pesando por lo menos 100g cada uno, hasta una temperatura interna igual o mayor a 70°C. Para especies de tamaño pequeño, cocinar uno o más pescados eviscerados.

1.1. Cocción en Horno:

Envolver las muestras en hojas de papel aluminio y distribuir las uniformemente en una chapa plana o un molde poco profundo. Calentar las muestras en un horno ventilado precalentado a 200/204°C, hasta que la temperatura interna del producto alcance los 70°C.

1.2. Cocción en Bolsa Plástica:

Colocar el producto en una bolsa plástica resistente al agua hirviendo. Cerrar la abertura de la bolsa, sumergirlo en agua hirviendo y mantener la cocción hasta que el producto llegue a 70°C en su interior.

1.3. Cocción al Vapor:

Envolver el producto en hojas de papel de aluminio y colocarlo sobre una rejilla metálica suspendida sobre agua hirviendo, en un recipiente tapado, hasta que la temperatura interna del producto alcance los 70°C.

1.4. Cocción en Horno de Microonda:

Introdúzcase el producto en un recipiente apropiado para la cocción por microondas, hasta que la temperatura interna del producto alcance los 70°C.

2. EXAMEN DEL PRODUCTO.

2.1. Examen de Defectos Físicos:

La muestra del producto fresco será examinada y sus defectos serán evaluados de acuerdo a las definiciones contenidas en el numeral 4.2.1 del presente reglamento y al numeral 2.2 del presente ANEXO.

2.2. DEFECTOS Y TOLERANCIAS.

2.2.1. Materia Extraña:

Cualquier elemento que no proceda de la materia prima, no sea integrante del material

de embalaje y no esté permitido en éste reglamento.

2.2.2. Suciedad:
Cualquier materia extraña cuya presencia denote descuido en la adopción de Prácticas Correctas de Elaboración, incluso insectos o fragmentos de éstos.

2.2.3. Vísceras:
Porción de los órganos internos, presente en las formas de presentación "eviscerado", o presencia de vísceras rotas en el "pescado entero".

2.2.4. Coloración y Hematomas:
a) Toda coloración diseminada en el producto, claramente distinta de la característica para la especie considerada.
b) Toda alteración notable del color.

2.2.5. Uniformidad de Tamaño:
a) Cada pieza entera, con peso inferior a la mitad del peso medio de las piezas contenidas en la muestra, para el producto sin identificación de clasificación; o
b) Cada pieza entera con peso menor o mayor que los límites de peso para la clasificación que se indique en el rotulado.

2.2.6. Olor:
Todo olor extraño, que sea claramente indeseable.

2.2.7. Olor y sabor del Producto Cocido:
Todo olor y sabor presente en el producto luego de la cocción realizada por uno de los métodos descritos en el numeral 1. del Anexo del presente reglamento, que sea claramente indeseable.

2.2.8. Textura:
Toda textura verificada en la superficie o en la profundidad del músculo del producto crudo o cocido, que no sea característica de la especie.

2.3. Evaluación Sensorial:
La evaluación sensorial deberá ser realizada sobre el producto fresco, y luego de la cocción realizada por alguno de los métodos descritos en el numeral 1. del Anexo del presente reglamento. La evaluación será realizada de acuerdo con las definiciones contenidas en el numeral 4.2.1., del presente reglamento.

2.4. Determinación del Peso Neto:

El producto será sumergido en agua a una temperatura de 21°C, el tiempo estrictamente necesario para la fusión de las partículas de hielo que permanecen entre las escamas. Se eliminará el agua superficial con una toalla de papel y se pesará el producto en un recipiente tarado.

3. ACEPTACION DEL LOTE.

Se considera que un lote está APROBADO según los requisitos de esta norma cuando:

- a) Se cumplen los requisitos descriptos en el numeral 4.2. del presente reglamento.
- b) Fue elaborado de acuerdo con lo dispuesto en el numeral 6, del presente reglamento.
- c) Esté correctamente rotulado conforme lo indica en el numeral 8 del presente reglamento.

Handwritten signatures and initials, including a large signature on the left and two sets of initials on the right.

MERCOSUR\GMC\ RES N° 41/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DEL AJO

VISTO :El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común, las Resoluciones N° 18/92 y N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 28/94 del Subgrupo de Trabajo N° 3 " Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que es necesario fijar la Identidad y Calidad del Ajo destinado al consumo humano.

Que la armonización de los reglamentos técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferentes reglamentaciones nacionales vigentes,

**EI GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico para la fijación de la Identidad y Calidad del Ajo, que figura como ANEXO a la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir por razones de identidad y calidad la comercialización del ajo que cumpla con lo establecido en la presente Resolución.

Art. 3 - Lo establecido en la presente Resolución, no se aplicará obligatoriamente a los productos destinados a la exportación a terceros países.

