(ESTABLECE LOS EXÁMENES ORGANOLÉPTICOS EN LA CATEGORÍA DE FRESCURA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS)

NTN 03 009-98

Publicada en La Gaceta No. 9 del 14 de Enero de 1999

La Norma Técnica Nicaragüense 03 009-98 ha sido preparada por el Comité Técnico de Normas COMITÉ TÉCNICO NACIONAL DE HACCP y en su estudio participaron las siguientes personas:

1. OBJETO

La presente norma tiene por objeto establecer los exámenes organolépticos en la categoría de frescura de los productos pesqueros.

2. DEFINICIONES

2.1 Comercialización. La primera puesta a la venta y/o la primera venta, en el territorio de la Comunidad con destino al consumo humano.

2.2 Lote. Cierta cantidad de productos, de una misma especie, que haya sido objeto del mismo tratamiento y que puedan proceder de la misma zona de pesca y del mismo buque.

2.3 Zona de Pesca. Denominación usual, para los profesionales de la pesca, del lugar en que se efectúan las capturas;

2.4 Modo de Presentación. La forma en que se comercializa el pescado, como, por ejemplo, entero, eviscerado, descabezado, etc.;

2.5 Parásito Visible. Un parásito o grupo de parásitos que por sus dimensiones, color o textura se distingue claramente de los tejidos del pescado y que puede ser visto sin medios ópticos de aumento en condiciones de iluminación adecuadas para la visión humana.

3. CATEGORÍAS DE FRESCURA

3.1 Las categorías de frescura serán determinadas para cada lote en función del grado de frescura de los productos y de determinados requisitos adicionales.

3 2 El grado de frescura será definido mediante los parámetros de clasificación específicos por tipos de productos que figuran en el Anexo I.

3.3 Sobre la base de los parámetros contemplados en el anexo I se clasificarán en lotes correspondientes a una de las siguientes categorías de frescura:

Extra, A o B para pescados, elasmobranquios, y crustáceos.

3.4 Cada lote deberá ser homogéneo en cuanto a su estado de frescura. No obstante, un lote de volumen escaso podrá no ser homogéneo; en este caso, se clasificará en la categoría de frescura inferior de las representadas.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2064

3.5 La categoría de frescura deberá indicarse en caracteres legiles e indelebles, de una altura mínima de 5 centímetros, en etiquetas fijadas en los lotes.

3.6 Los pescados, elasmobranquios, y crustáceos de la categoría de frescura Extra deberán estar desprovistos de señales de presión o desolladuras, manchas o fuerte decoloración.

3.7 Los pescados, elasmobranquios, y crustáceos de la categoría de frescura A deberán estar desprovistos de manchas y de fuerte decoloración. Se tolerará una proporción mínima que presente ligeras señales de presión y desolladuras superficiales.

3.8 En los pescados, elasmobranquios, y crustáceos de la categoría de frescura B se tolerará una pequeña proporción que presente señales de presión y desolladuras superficiales más importantes. El pescado deberá estar desprovisto de manchas y de fuerte decoloración.

3.9 Para la clasificación de los productos en las distintas categorías de frescura, sin perjuicio de la normativa aplicable en materia .sanitaria, se tomará también en consideración la presencia de parásitos visibles y su posible influencia negativa en la calidad del producto, habida cuenta de su naturaleza y de su presentación.

4. REFERENCIA

Reglamento (CE) No. 2406/96 del Consejo del 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.

ANEXO I
LISTA DE PARÁMETROS DE CLASIFICACIÓN DE FRESCURA

Los parámetros del presente Anexo serán aplicables a los siguiente productos 0 grupos de productos, en función de criterios de evaluación específicos.

A. Pescado blanco
B. Pescado azul
C. Elasmobranquios
D. Crustáceos

CRITERIOS				
CARGOS DE FRESCURA				
	Extra	**A**	**B**	**No Admitidos**
Piel	Pigmento vivo y tornasolado (excepto gallinera) u opalescente; sin decoloración	Pigmentación viva pero sin brillo	Pigmentación en fase de decoloración y apagada	Pigmentación apagada
Mucosidad Cutánea	Acuosa, transparente	Ligeramente turbia	Lechosa	Gris amarillenta, opaca

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2064

Ojo	Convexo (abombado); pupila negra y brillante	Convexo, ligeramente hundido; pupila negra apagada; córnea ligeramente opalescente	Plano; córnea opalescente; pupila opaca	Cóncavo en el centro, pupila gris; córnea lechosa
Branquias	Color vivo; sin mucosidad	Menos coloreadas, mucosidad transparente	Color marrón/gris decolorándose; mucosidad opaca y espesa	Amarillentas; mucosidad lechosa
Peritoneo (en el pescado eviscerado)	Liso; brillante; difícil de separar de la carne	Un poco apagado; puede separarse de la carne	Grumoso; fácil de separar de la carne	No adherente
Olor de las branquias y de la cavidad abdominal – pescado blanco excepto platija o acedia Platija o acedia	Algas marinas A aceite fresco; a pimienta; olor a tierra	Ausencia de olor a algas, olor neutro A aceite; a algas marinas o ligeramente dulzón	Fermentado; ligeramente agrio A aceite fermentado; mohoso, un poco rancio	Agrio Agrio
Carne	Firme y elástica; superficie lisa	Menos elástica	Ligeramente blanda (flácida), menos elástica; superficie cérea (aterciopelada) y opaca	Blanda (flácida); las escamas se desprenden fácilmente de la piel, superficie algo arrugada

B. PESCADO AZUL

CRITERIOS				
CARGOS DE FRESCURA				
	Extra	**A**	**B**	**No Admitidos**
Piel (2)	Pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia entre superficie dorsal y ventral	Pérdida de resplandor y de brillo; colores más apagados; menor diferencia entre superficie dorsal y ventral	Apagada, sin brillo, colores diluidos; piel doblada cuando se curva el pez	Pigmentación muy apagada; la piel se desprende de la carne (3) Mucosidad
Mucosidad Cutánea	Acuosa, transparente	Ligeramente turbia	Lechosa	Mucosidad gris amarillenta, opaca (3)
Consistencia de la Carne (2)	Muy firme, rígida	Bastante rígida, firme	Un poco blanda	Blanda gris amarillenta, opaca (3)

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2064

Opérculos	Plateados	Plateados, ligeramente teñidos de rojo marrón	Parduscos y con extravasaciones sanguíneas amplias	Amarillentos (3)
Ojo	Convexo abombado; pupila azul negruzca brillante parpado transparente	Convexo y ligeramente hundido, pupila oscura; córnea ligera opalescente	Plano; pupila borrosa; extravasaciones sanguíneas alrededor del ojo	Cóncavo en el centro; pupila gris; córnea lechosa (3)
Branquias	Color rojo vivo a púrpura uniforme; sin mucosidad	Color menos vivo, más pálido, en los bordes; mucosidad transparente	Engrosándose y declarándose; mucosidad opaca	Amarillentas; mucosidad lechosa (1)
Olor de las Branquias	Fresco, a algas marinas; picante; a yodo	Ausencia de olor a algas; olor neutro	Olor graso un poco sulfurosos (4), a tocino rancio o fruta descompuesta	Agrio descompuesto (1)

C. ELASMOBRANQUIOS

CRITERIOS				
CARGOS DE FRESCURA				
	Extra	**A**	**B**	**No Admitidos**
Ojo	Convexo; muy brillante e irisado; pupilas pequeñas	Convexo, ligeramente hundido; pérdida de brillo e irisación, pupilas ovaladas	Plano, sin brillo	Cóncavo amarillento
Aspecto	Con rigor mortis o parcialmente rígido; presencia de poco de mucosidad clara sobre la piel	Pasada la fase de rigor mortis; ausencia de mucosidad sobre la piel y especialmente en la boca y en las aperturas branquiales	Algo de mucosidad en la boca y en las aperturas branquiales; mandíbula ligeramente aplanada	Mucosidad abundante en la boca y en las aperturas branquiales
Olor	Olor a algas	Sin olor o con un ligero olor “pasado”, pero no amoniacal	Leve olor amoniacal; acidez	Olor amoniacal penetrante

CRITERIOS ESPECÍFICOS O ADICIONALES PARA LAS RAYAS

CRITERIOS

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2064

CARGOS DE FRESCURA				
	Extra	**A**	**B**	**No Admitidos**
Piel	Pigmentación viva, irisada y brillante, mucosidad acuosa	Pigmentación viva, mucosidad acuosa	Pigmentación que va tornándose decolorada y sin brillo, mucosidad opaca	Decoloración, piel arrugada, mucosidad espesa
Consistencia de la Carne	Firme y elástica	Firme	Blanda	Flácida
Aspecto	Borde de las aletas traslúcido y curvo	Aletas rígidas	Blando	Flácida
Vientre	Blanco brillante con un borde malva alrededor de las aletas	Blanco y brillante con manchas rojas únicamente alrededor de las aletas	Blanco y sin brillo con numerosas manchas rojas o amarillas	Amarillo a verdoso, manchas rojas en la propia carne

E. CRUSTÁCEOS

CRITERIOS			
CARGOS DE FRESCURA			
	Extra	**A**	**B**
Ojos	Reacciones reflejas a nivel de ojos, antenas y patas	Negro brillante turgentes	Decolorados Flácidos Arrugados
Musculatura	No se aplica	Firme	Delgada
Olor	Característico de los crustáceos suaves	Pérdida del olor característico de los crustáceos; sin olor amoníaco	Ligeramente agrio
Carne (en la cola)	Carne transparente, de color azul tirando a blanco	La carne pierde su transparencia pero no está descolorida	Carne opaca y sin brillo

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2064