



Servicio  
Ecuatoriano de  
Normalización

Quito – Ecuador

NORMA  
TÉCNICA  
ECUATORIANA

**NTE INEN 3213**

**NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA (CXS 119-1981, MOD)**

STANDARD FOR CANNED FINFISH (CXS 119-1981, MOD)

---

Correspondencia:

Esta Norma Técnica Ecuatoriana es una traducción modificada de la Norma Internacional del Codex Alimentarius CXS 119-1981. Adoptada en 1981. Revisada en 1995. Enmendada en 2011, 2013, 2016, 2018.

## Prólogo nacional

Esta Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 3213 es una traducción modificada a la versión en inglés de la Norma Internacional CXS 119-1981, *Standard for canned finfish*, revisada en 1995 y enmendada en 2011, 2013, 2016, 2018. El comité nacional responsable de esta adopción y su traducción es el Comité Técnico de Normalización, "*Pescado y productos pesqueros*".

Esta NTE INEN 3213:2024 reemplaza a la NTE INEN 1772:2013 (Primera revisión)

Para el propósito de esta Norma Técnica Ecuatoriana, se ha hecho el siguiente cambio editorial:

a) Las palabras "normas de productos del Codex" y "normas del Codex" han sido reemplazadas por "normas INEN (en lo que aplique)", debido a que INEN tiene normas específicas.

En esta Norma Técnica Ecuatoriana, se han incluido notas explicativas INEN directamente a los capítulos a los que hacen referencia para brindar información adicional al usuario.

Capítulo/subcapítulo	Nota Explicativa INEN
3.3 Descomposición	El valor de 5,00 mg/100 g equivale a 50,00 mg/kg (50 ppm)
5. Higiene, literal (ii)	El valor de 10,00 mg/100 g equivale a 100,00 mg/kg (100 ppm)
Anexo A	Para la evaluación de otros atributos de calidad organoléptica y física se tiene la NTE INEN 180 Conservas envasadas de pescado. Ensayos físicos y organolépticos.

En esta Norma Técnica Ecuatoriana, se han incluido desviaciones técnicas INEN directamente a los capítulos a los que hacen referencia y se encuentran marcados con una barra vertical en el margen izquierdo. El listado de las desviaciones técnicas INEN con su explicación se indican a continuación:

Capítulo/ subcapítulo	Desviación Técnica INEN
1. Objeto y campo de aplicación	<p><b>Reemplazar:</b> "% m/m" por "% en masa", "lata" por "envase"</p> <p><b>Explicación:</b> En el Sistema Internacional de Unidades (SI), corresponde a la fracción en masa o porcentaje en masa, por lo que es incorrecto "% m/m". Además, "m/m" representa a metro/metro y esta corresponde a la unidad de longitud. Envase es el término general utilizado en lugar de lata.</p> <p><b>Eliminar:</b> la frase "<i>o a pescados en conserva contemplados en otras normas de productos del Codex</i>".</p> <p><b>Explicación:</b> para ampliar la exclusión de otros productos que están contemplados en normas INEN.</p> <p><b>Agregar:</b> dos párrafos respecto a la exclusión de las conservas de atún, bonito y sardina, como también de las conservas de pescado de producción acuícola del campo de aplicación de esta norma.</p> <p><b>Explicación:</b> Para una mejor aplicabilidad se ha evaluado a las familias de peces citadas en la norma internacional, en las que se encuentran el atún, el bonito y la sardina, que tienen sus propias normas INEN. También, se ha evaluado a los productos derivados de las actividades acuícolas, los cuales quedan excluidos de esta norma.</p>
3.3 Descomposición	<p><b>Reemplazar:</b> el valor máximo de histamina de 10 mg/100 g por el valor máximo de 5,00 mg/100 g.</p>

Capítulo/ subcapítulo	Desviación Técnica INEN
	<p><b>Explicación:</b> Se mantiene el límite máximo de histamina en 5,00 mg/100 g de la norma NTE INEN 1772 respaldado en las bases de estudio, datos históricos y en la evaluación de los planes de muestreo con respecto al valor promedio.</p>
5. Higiene, literal (ii)	<p><b>Reemplazar:</b> el valor máximo de histamina de 20 mg/100 g por el valor máximo de 10,00 mg/100 g.</p> <p><b>Explicación:</b> Se establece el límite máximo de histamina en 10,00 mg/100 g respaldado en las bases de estudio, datos históricos y en la evaluación de los planes de muestreo con respecto al valor por cada unidad, considerando el factor 2 que establece la norma del Codex Alimentarius en relación al límite de 5 mg/100 g (en promedio).</p>
5. Higiene, literal (iii)	<p><b>Agregar:</b> la frase “(hidrocarburos, plaguicidas entre otros)” después de la frase “no deben contener ninguna otra sustancia”.</p> <p><b>Explicación:</b> Para una mejor comprensión se ha incluido el texto sobre sustancias peligrosas.</p>
6. Rotulado	<p><b>Reemplazar:</b> la norma CODEX STAN 1-1985, <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos envasados</i> por la NTE INEN 1334-1, <i>Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos</i>.</p> <p><b>Explicación:</b> Debido a que se debe cumplir con los requisitos nacionales.</p>
6.1 Nombre del alimento	<p><b>Eliminar:</b> el segundo párrafo “El nombre del producto se debe calificar con un término descriptivo de la presentación.”</p> <p><b>Agregar:</b> un ejemplo después del tercer párrafo.</p> <p><b>Eliminar:</b> el cuarto párrafo “Cuando se utilice una mezcla de especies del mismo género se debe indicar en el rótulo.”</p> <p><b>Reemplazar:</b> el quinto párrafo “Además, el rótulo debe incluir otros términos descriptivos que eviten inducir a error o confusión al consumidor”, por “El rótulo no debe incluir imágenes, gráficos o textos que describan a otra especie distinta a la declarada en su composición.”</p> <p><b>Agregar:</b> el siguiente párrafo y una nota; “En la lista de ingrediente después del nombre común se debe indicar el nombre científico entre paréntesis”; “NOTA. La base de datos FISHBASE proporciona información con respecto a los géneros y especies de las familias <i>Scombridae</i>, <i>Scomberesocidae</i>, <i>Coryphaenidae</i>, <i>Clupeidae</i>, <i>Pomatomidae</i>, que se encuentra disponible en el siguiente enlace: <a href="http://fishbase.org/">http://fishbase.org/</a>”</p> <p><b>Explicación:</b> Estas modificaciones se realizaron con el objetivo de garantizar su aplicabilidad a nivel nacional, asegurando que tanto los productores como los consumidores cuenten con información clara y precisa sobre las características del producto.</p>
7.4 y 7.5, literales (ii)	<p><b>Reemplazar:</b> la abertura del tamiz de “2,8 mm x 2,8 mm” por el intervalo “de entre 2,00 mm x 2,00 mm hasta 2,8 mm x 2,8 mm”.</p> <p><b>Explicación:</b> En los ensayos de tamizado es recomendable considerar una serie de tamices o un intervalo de dimensiones de aberturas de los tamices, conforme a las referencias bibliográficas y prácticas comunes</p>

Capítulo/ subcapítulo	Desviación Técnica INEN
	en el ámbito del laboratorio.
7.6 Determinación de histamina. Tabla 1	<p><b>Reemplazar:</b> en la Tabla 1 los valores de “10 (promedio)” y “20 (cada muestra)” por “5,00 (promedio)” y “10,00 (cada unidad)”. También, reemplazar los valores de los intervalos mínimos de las dos filas y el valor de LC de la primera fila.</p> <p><b>Agregar:</b> dos columnas, una para el método de ensayo de referencia y otra para los métodos de ensayo alternativos.</p> <p><b>Explicación:</b> Se establecen los límites de histamina de máximo de 5,00 mg/100 g (en promedio) y máximo de 10,00 mg/kg (cada unidad) Debido a estos reemplazos se modifican los valores de intervalo mínimo y un límite de cuantificación LC. Siguiendo los principios de adopción de normas internacionales, se ha seleccionado como método de referencia la norma ISO 19343, por cumplir las características de repetibilidad, reproducibilidad y robustez. Además, se consideran los métodos de ensayo de la AOAC Internacional y de otros organismos nacionales de normalización como alternativas viables de aplicación.</p>
8.6 Masa escurrida	<p><b>Agregar:</b> un subcapítulo para los requisitos de masa escurrida según la forma de presentación en el envase.</p> <p><b>Explicación:</b> para la aplicabilidad nacional se requiere establecer requisitos adicionales que permitan cubrir las exigencias de calidad de las conservas de pescados.</p>
10. Consideraciones de materia prima (metales pesados)	<p><b>Agregar:</b> un capítulo para los límites máximos de metales pesados que no deben exceder los pescados frescos y congelados destinados a la elaboración de conservas.</p> <p><b>Explicación:</b> se ha considerado como una exigencia de inocuidad alimentaria el establecer los límites máximos de metales pesados para el pescado fresco y congelado, destinados a la producción de conservas, con el objetivo de garantizar la salud de los consumidores.</p>
Anexo B	<p><b>Agregar:</b> Anexo B (normativo) sobre las referencias normativas.</p> <p><b>Explicación:</b> Se incluye este anexo para indicar las referencias normativas establecidas en la presente norma.</p>

A continuación, se enlistan los documentos normativos que se referencian en la Norma Internacional CXS 119-1981, *Norma para pescados en conserva* y los documentos normativos nacionales correspondientes:

Documento Normativo referenciado	Documento Normativo Nacional
CODEX STAN 192-1995, <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>	NTE INEN-CODEX 192:2016, <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995, IDT)
CXG 66-2008, <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i>	CPE INEN-CODEX CAC/GL 66:2014, <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CAC/GL 66-2008, IDT)
CAC/RCP 1-1969, <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i>	CPE INEN-CODEX 1:2013, <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i>
CAC/RCP 52-2003, <i>Código de prácticas</i>	CPE INEN-CODEX CAC/RCP 52:2013, <i>Pescado y los</i>

Documento Normativo referenciado	Documento Normativo Nacional
<i>para el pescado y los productos pesqueros</i>	<i>productos pesqueros</i> (CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 52:2003, IDT)
CXC 23-1979, <i>Higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados</i>	CPE INEN-CODEX 23:2013, <i>Higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados</i>
CAC/RCP 8-1976, <i>Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente</i>	CPE INEN-CODEX 8:2013, <i>Elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente</i>
CAC/GL 21-1997, <i>Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos</i>	CPE INEN-CODEX CAC/GL 21:2013, <i>Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos</i> (CAC/GL 21-1997, IDT)
CODEx STAN 1-1985, <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i>	NTE INEN 1334-1, <i>Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 1 Requisitos</i>
CAC/GL 31-1999, <i>Directrices para la evaluación sensorial del pescado y los mariscos en los laboratorios</i>	CPE INEN-CODEX CAC/GL 31:2020, <i>Directrices del Codex para la evaluación sensorial del pescado y los mariscos en laboratorio</i> (CAC/GL 31-1999, IDT)

## Norma para pescados en conserva

### 1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma aplica a los pescados en conserva envasados en agua, aceite u otro medio apropiado.

No aplica a productos de especialidad en que el pescado represente menos del 50 % en masa del contenido neto del envase.

Esta norma no aplica a las conservas de atún y bonito de la NTE INEN 184 y conservas de sardina de la NTE INEN 185.

No aplica a las conservas de pescado de producción acuícola.

**DESVIACIÓN TÉCNICA INEN:** Reemplazar “% mm” por “% en masa”, “lata” por “envase”. Eliminar la frase “o a pescados en conserva contemplados en otras normas de productos del Codex”. Agregar dos párrafos sobre la exclusión de las conservas de atún, bonito y sardina, como también de las conservas de pescado de producción acuícola del campo de aplicación de esta norma.

### 2. DESCRIPCIÓN

#### 2.1 Definición del producto

El pescado en conserva es el producto producido con la carne de cualquier especie de pescado (excepto otros pescados en conserva contemplados en las normas INEN, en lo que aplique). Dicho pescado es apto para el consumo humano y puede contener una mezcla de especies del mismo género, con propiedades sensoriales similares.

#### 2.2 Definición del proceso

Los pescados en conserva se envasan en recipientes herméticamente cerrados y deben haber recibido un tratamiento de elaboración suficiente para garantizar su esterilidad comercial.

#### 2.3 Presentación

Cualquier presentación del producto se debe permitir siempre que:

- (i) cumpla con todos los requisitos de esta norma; y
- (ii) esté adecuadamente descrita en el rótulo para evitar confundir o engañar al consumidor.

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.1 Pescado

Producto que debe ser preparado a partir de peces sanos, a los que se hayan quitado las cabezas, colas y vísceras. La materia prima debe ser vendida fresca y debe ser de una calidad apta para el consumo humano.

#### 3.2 Otros ingredientes

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y que cumplan las normas INEN (en lo que aplique).

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

<b>Documento:</b> NTE INEN 3213	<b>TÍTULO: NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA (CXS 119-1981, MOD)</b>	<b>Código ICS:</b> 67.120.30
------------------------------------	--	---------------------------------

Fecha de iniciación del estudio: 2023-04-11

Comité Técnico de Normalización: **PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**  
Fecha de iniciación: 2023-04-19  
Integrantes del Comité:

Fecha de aprobación: 2024-06-26

### NOMBRES:

Stalin Pinargote (Presidente)  
Felicit Villamar Pincay  
Javier Enrique Pico Zerna  
Karina Paola Avilés Vélez  
Martha Viviana Solis Barzola  
Merly Lucia Anchundia Rivera  
Angela Santos Yulán  
Gabriela Valencia  
Mónica Castello Albán  
Fernanda Hurtado  
Jhonnathan Villacis Franco  
Ana Mercedes Sisa Ortiz  
Denisse Vanessa Vaque Cruz  
Gisella Priscilla Díaz Fabre  
Jennifer Mercedes Briones Farías  
Tania Jissela Paredes Recalde  
Fernanda Mata  
Galo Gabriel Cobeña Zambrano  
Miriam Tatiana Suquilanda Piedra  
Margoth Casco (Secretaria Técnica)

### INSTITUCIÓN REPRESENTADA:

ARCSA  
MPCEIP – Subsecretaria de Calidad e Inocuidad  
ARCSA  
LABORATORIOS AVVE  
INEPACA  
TECOPECA  
SÁLICA DEL ECUADOR S.A.  
SEIDLaboratory  
MPCEIP – Subsecretaria de Calidad e Inocuidad  
MPCEIP – Subsecretaria de Calidad e Inocuidad  
LABORATORIO LASA  
MPCEIP – Subsecretaria de Acuicultura  
SÁLICA DEL ECUADOR S.A.  
ARCSA  
MPCEIP – Dirección de Política Pesquera y Acuicola  
Negocios Industriales N.I.R.S.A S.A.  
B&M Consultores Asociados  
MPCEIP – Dirección de control pesquero  
MPCEIP  
INEN – DIRECCIÓN TÉCNICA DE NORMALIZACIÓN

Fechas de consulta pública:

Otros trámites: NTE INEN 3213:2023 reemplaza a la NTE INEN 1772:2013 (Primera revisión)

La Subsecretaría de la Calidad del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca aprobó este proyecto de norma.

Oficializada como: Voluntaria  
Registro Oficial No.

Por Resolución No.

**Servicio Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre**  
**Código Postal: 170524 – Telfs.: (593 2)3 825960 al 3 825999**  
**Centro de Información: [ventanormas@normalizacion.gob.ec](mailto:ventanormas@normalizacion.gob.ec)**  
**URL: [www.normalizacion.gob.ec](http://www.normalizacion.gob.ec)**