

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

ALINORM 81/18

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
14º período de sesiones, 1981

INFORME DE LA 14a REUNION DEL  
COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS  
Bergen (Noruega), 5-10 mayo 1980

S

## INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su 14a reunión en Bergen, Noruega, del 5 al 10 de mayo de 1980, por invitación del Gobierno de Noruega. Ocupó la Presidencia el Dr. O.R. Braekkan, de Noruega.
2. En nombre del Ministro de Pesca, el Sr. Eivind Bolle, dio la bienvenida a los participantes el Primer Secretario, Ivan Kristoffersen, quien informó al Comité acerca de las medidas adoptadas por mediación del Comité noruego del Codex, que fue alentado por su Parlamento a que armonizara los trabajos sobre normalización alimentaria y sobre puntos vitales de legislación alimentaria. En nombre del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, la Secretaría expresó su agradecimiento al Gobierno de Noruega por las importantes medidas que había adoptado ya en la preparación de un examen de la aceptación de normas del Codex. Agradeció también al Gobierno de Noruega por los servicios de interpretación al español facilitados en esta reunión. En nombre de las delegaciones de habla española, la delegación del Perú expresó su agradecimiento al Gobierno noruego por haber proporcionado los servicios de interpretación al español y propuso que se anunciara la próxima reunión en un documento al que se diera amplia difusión, para poner al corriente a otros países de habla española de que los trabajos del Comité pueden seguirse ahora directamente en español.
3. Asistieron a la reunión delegaciones de los Gobiernos de los 28 países siguientes:

Alemania, Rep. Fed. de	Estados Unidos	Países Bajos
Argentina	Finlandia	Perú
Australia	Francia	Polonia
Bélgica	India	Portugal
Brasil	Irlanda	Reino Unido
Canadá	Islandia	Suecia
Cuba	Japón	Suiza
Dinamarca	Noruega	Tailandia
España	Nueva Zelandia	Uruguay
		Sudáfrica (observador)

Estuvieron presentes observadores de los seis organismos internacionales siguientes:

Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC)  
Asociación Internacional de Fabricantes de Harina de Pescado  
Association des Industries de Poisson de la CEE (AIPCEE)  
Instituto Internacional de Refrigeración (IIR)  
Marinalg International  
Organización de Fabricantes de Productos de Celulosa para Artículos Alimentarios (OFCA)

La lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS, figura en el Apéndice I de este informe.

#### ELECCION DE RELATORES

4. A propuesta del Presidente fueron elegidos relatores para la reunión el Sr. I.M.V. Adams (Reino Unido) y la Srta. F. Soudan (Francia).

#### APROBACION DEL PROGRAMA

5. Se aprobó el programa con la adición de un tema sobre la revisión de los cuadros de defectos de las Normas internacionales recomendadas para filetes de pescado congelados rápidamente, acerca de los cuales la delegación de Noruega había preparado el documento CX/FFP 80/14. El Comité tomó nota de que también la República Federal de Alemania y los Estados Unidos disponían de documentos sobre la materia, y acordó formar un Grupo Especial de Trabajo que examinara en qué forma podían armonizarse las Normas e informara de sus conclusiones más tarde en la reunión.

#### DECLARACION DEL REPRESENTANTE DE LA OMS

6. El representante de la OMS informó sobre las siguientes actividades actuales y futuras de su Organización. En 1977 se había celebrado una reunión del Comité Mixto FAO/OIEA/OMS de Expertos en la Comestibilidad de los Alimentos Irradiados, y estudiado en particular el uso de dosis de irradiación para desinfección en algunos pescados (bacalao y gallineta frescos destinados a eviscerado).

7. La próxima reunión de este Comité Mixto de Expertos se convocará en Ginebra del 27 de octubre al 3 de noviembre de 1980. Se ha invitado a los Estados Miembros de la OMS a que sometan al examen de la reunión los datos recientes de que puedan disponer sobre estudios genotóxicos con alimentos irradiados y estudios sobre alimentación de animales experimentales con piensos irradiados.

8. El programa provisional de esta reunión incluye temas como: un estudio de los diversos aspectos del proceso de irradiación de los alimentos, es decir, los cambios toxicológicos, microbiológicos, nutricionales y químicos inducidos por la radiación, que se producen en los componentes alimentarios; tecnología de la irradiación de los alimentos; evaluación de la salubridad de los alimentos y piensos irradiados; y la aceptabilidad del proceso de irradiación en cuanto tal, y examen de los permisos "provisionales" para el tratamiento del pescado.

9. Contaminantes microbiológicos. La tercera de las reuniones de los Grupos de Trabajo FAO/OMS sobre Criterios Microbiológicos para los Alimentos se celebró en Ginebra del 20 al 26 de febrero de 1979. El Grupo examinó y enmendó una propuesta de "Principios Generales para el establecimiento de criterios microbiológicos para los alimentos" y, respecto de la utilidad de los criterios microbiológicos para la carne cruda de reses y aves, concluyó que la erradicación de la Salmonella en dicha carne no puede lograrse mediante la aplicación de criterios microbiológicos al producto terminado, sino sólo con su eliminación del animal vivo antes de ser sacrificado, o con un tratamiento aprobado para matar los microorganismos después del sacrificio. Se consideró que el mismo principio vale para otros patógenos pertinentes, así como para los alimentos crudos en general.

10. La próxima reunión del antedicho Grupo de Expertos se celebrará en noviembre de 1980 en Washington D.C., Estados Unidos, y se examinarán criterios microbiológicos para la leche en polvo y las aguas minerales.

11. Como consecuencia de las recomendaciones hechas por la Consulta de Expertos de la OMS sobre Parálisis Tóxica por ingestión de Mariscos (PSP: Paralytic Shellfish Poisoning), celebrada en diciembre de 1978, la Dependencia de Veterinaria de Salud Pública de la OMS estaba preparando una guía para el control de la PSP, que ofrecería a los gobiernos de los Estados Miembros la información necesaria sobre las medidas convenientes de lucha contra los peligros higiénicos, económicos y ambientales relacionados con la PSP.

12. La OMS había celebrado varias reuniones en Ginebra y en la Oficina Regional para Europa, así como en el Centro Colaborador de la FAO/OMS para la Investigación y

la Capacitación en Higiene Alimentaria, en Berlín (occidental), con relación al Programa de Vigilancia de la OMS para combatir las infecciones e intoxicaciones transmitidas por los alimentos.

13. El Grupo Mediterráneo de la OMS sobre "Vigilancia y control de las zoonosis y las enfermedades transmitidas por los alimentos" se reunió en Pendik (Turquía), del 27 de noviembre al 4 de diciembre de 1979 y examinó las actividades nacionales e internacionales en materia de control de las enfermedades transmitidas por los alimentos realizadas en los países participantes.

14. El Seminario interpaíses de la OMS sobre planificación de programas nacionales y regionales para la vigilancia, la prevención y el control de las zoonosis y las enfermedades transmitidas por los alimentos, celebrado en Nueva Delhi del 12 al 17 de noviembre de 1979, prestó especial atención a la elaboración de proyectos de inspección alimentaria en los países del Asia sudoriental.

15. Se decidió que inmediatamente después del Congreso sobre infecciones e intoxicaciones transmitidas por los alimentos, que se celebrará en Berlín (occidental) del 29 de junio al 3 de julio de 1980, se convocaría una reunión de expertos de la OMS para la aplicación posterior de este programa en la Región europea. En la reunión se estudiarían los aspectos siguientes: la organización y gestión del programa, el manual sobre vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, y el plan y el procedimiento para la ejecución del programa, etc.

16. Programa Conjunto FAO/OMS sobre vigilancia de la contaminación de alimentos y piensos - Fase II

En virtud de este Programa, se han designado 20 institutos de distintos países con carácter de centros colaboradores de la FAO/OMS en materia de contaminantes de alimentos. Dichos centros colaboradores habían presentado, en la medida de lo posible, la información siguiente sobre contaminantes de alimentos relativa al período 1971-1977, especialmente sobre las dosis de plaguicidas de clorados orgánicos y bifenilos policlorados en los peces, y de plomo y cadmio en los moluscos y crustáceos.

17. Los datos que se recibieron en 1977 y primeros de 1978 se habían publicado en el documento "Summary Report of Data received from Collaborating Centres for Food Contamination Monitoring, Stage I - 1977" (Informe resumido de los datos recibidos de los centros colaboradores para la vigilancia de la contaminación de los alimentos, Fase I - 1977).

18. El Programa de la OMS sobre inocuidad de los alimentos. Dicho programa comprendía varias actividades importantes de la OMS como, por ejemplo, programas sobre (i) enfermedades bacterianas, virales y micóticas, incluidas las zoonosis; (ii) nutrición; (iii) reconocimiento y control de los peligros ambientales; (iv) medidas básicas de higiene como los sistemas de suministro de agua y evacuación de desechos. Eran de gran importancia las actividades relacionadas con la prevención y control de las enfermedades diarreicas y de zoonosis transmitidas por los alimentos.

19. En especial, el programa de la OMS sobre virología alimentaria constituía un servicio cada vez más utilizado por las autoridades encargadas del control alimentario, los epidemiólogos que se ocupan de las enfermedades transmitidas por los alimentos, y el personal de investigación de los Estados Miembros, con el fin de obtener datos sobre virus transmitidos por los alimentos y sus efectos en la salud humana. Además del actual Centro Colaborador de la OMS de Madison, Wisconsin, EE.UU., se había establecido un segundo centro en Brno, Checoslovaquia, que se encargaría de recoger, evaluar y difundir datos sobre las características de los virus relacionados con la higiene alimentaria.

20. La OMS, en colaboración con la WAVFH (Asociación Veterinaria Mundial de Higiene Alimentaria) estaba preparando otras medidas para el establecimiento de un control mundial de la Salmonella. Como la Salmonellosis constituía la enfermedad transmitida por los alimentos más frecuentemente observada en los humanos en la mayoría de los Estados Miembros, y representaba un problema muy importante, se tenía la intención de celebrar una Mesa

Redonda sobre el estado actual del problema de la Salmonella (prevención y control) en Bilthoven, Países Bajos, a finales de este año. El objetivo principal de la conferencia propuesta era el intercambio de conocimientos y experiencia en ese sector, y la formulación de recomendaciones sobre las medidas que contribuirían a lograr el mayor grado posible de prevención y, eventualmente, erradicación de la Salmonellosis en todo el mundo.

#### DECLARACION DEL REPRESENTANTE DEL DEPARTAMENTO DE PESCA DE LA FAO

21. El representante del Departamento de Pesca de la FAO informó al Comité acerca de las actividades pertinentes del Servicio de Utilización y Mercadeo del Pescado que se habían realizado después de la última reunión. El representante informó al Comité que el Servicio había publicado un informe de sus actividades durante el período 1978/79. Se tenían ya disponibles copias de dicho informe. Estaban planificados para este año dos cursos de capacitación de la FAO en tecnología pesquera y control de calidad para América latina. El primero se celebraría en julio, en Lima (Perú), para los países de habla española. El segundo, para países de habla inglesa, se celebraría más tarde durante el año en Paramaibo (Surinam). Para 1981 estaban planificados cursos de capacitación análogos para el Asia sudoriental.

22. En materia de medios visuales sobre higiene y control de calidad, se había preparado una guía ilustrada del Servicio de Utilización y Mercadeo en forma de película, titulada "The Dirty War" (La Guerra Sucia), que trata de los problemas de higiene de las plantas de elaboración.

23. En el Departamento de Pesca de la FAO se había iniciado la publicación de un nuevo "FAO Species Catalogue" (Catálogo de Especies de la FAO). El primer volumen "Shrimps and Prawns of the World" (Camarones del mundo) estaba ya disponible y formaba parte de una colección que comprendería 11 volúmenes, y que abarcaría todos los organismos marinos, y afines, de interés para las pesquerías.

24. Se informó también al Comité de la presentación de un "Catálogo de especies marinas comercialmente importantes para América Latina" vol. 1, publicado en español por el Servicio INFOPESCA-FAO/PNUD de información y asesoramiento técnico regional de mercadeo pesquero.

#### EXAMEN DE ASUNTOS DE INTERES PARA EL COMITE, TRATADOS POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y DIVERSOS COMITES DEL CODEX

##### Comisión del Codex Alimentarius (13<sup>o</sup> período de sesiones - ALINORM 79/38)

25. El Comité tomó nota de que la Comisión había adelantado al Trámite 9 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales los siguientes proyectos de normas y de códigos:

- Proyecto de norma para la caballa y el jurel en conserva
- Proyecto de código de prácticas para las langostas
- Proyecto de código de prácticas para el pescado ahumado
- Proyecto de código de prácticas para el pescado salado

26. Respecto de los códigos de prácticas en general, la Comisión había aceptado la recomendación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos de que se adjuntara como Apéndice el Anexo I del Código de prácticas revisado sobre principios generales de higiene de los alimentos (que trata de la limpieza y la desinfección).

##### Procedimiento de enmienda para la introducción de otras especies adicionales en las normas en el Trámite 9

27. La Comisión aprobó el procedimiento propuesto por el Grupo de Trabajo, y recomendado por el Comité en su última reunión (véase ALINORM 79/18, párr. 111).

##### Norma internacional recomendada para sardinias y productos análogos en conserva (CAC/RS 94-1978)

28. La Comisión aceptó la recomendación del Comité de incluir en esta Norma las siguientes especies: *Sardinella fimbriata*, *Sardinella sirm*, *Sardinella longiceps*, *Sardinella gibbosata* y *Engraulis mordax*.

Caballa y jurel en conserva

29. La Comisión acordó incluir *Rastrelliger sp.* en esta Norma.

Norma internacional recomendada revisada para el salmón del Pacífico en conserva

30. La Comisión adelantó esta Norma al Trámite 6 del Procedimiento.

Proyecto de Código de Prácticas para el pescado picado

31. Se devolvió este Código al Comité para que volviera a estudiarlo y examinarlo en el Trámite 5 en la presente reunión.

Otros asuntos

32. La Comisión tomó nota de que se había propuesto que se celebrara una reunión de un grupo especial de trabajo para estudiar la cuestión del establecimiento de criterios microbiológicos para los camarones cocidos listos para el consumo, a la luz de los datos disponibles en el informe de la Segunda Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (EC/Microbiol/77/Report 2). Se había expresado la esperanza de que pudiera celebrarse tal reunión antes de la presente reunión del Comité, pero se tuvo que aplazar su convocación porque no se habían recibido datos suficientes de los gobiernos. En la segunda reunión del Comité Coordinador para Asia (véase párr. 105 de ALINORM 79/15) se había insistido en la necesidad de establecer criterios microbiológicos para estos productos.

33. La Comisión tomó nota también de que la delegación de Tailandia había informado de que en Asia sudoriental había un notable consumo de concentrados de pescado de calidad alimentaria, correspondientes a los productos del tipo B de la Directriz GAP No. 19, y que se había acordado que la delegación de Tailandia preparara un documento de antecedentes sobre la producción y el consumo de tales productos, para que el Comité considerara la conveniencia de elaborar un código de prácticas.

Posibles aspectos nutricionales de las normas del Codex

34. El Comité tomó nota de que tanto el Comité Ejecutivo como la Comisión habían examinado la posibilidad de atribuir mayor importancia a las consideraciones nutricionales tanto en la labor de la Comisión como en la de sus órganos auxiliares.

35. La Comisión había aceptado las opiniones formuladas por el Comité Ejecutivo en su 25a reunión y había decidido incluir una revisión de los aspectos nutricionales del Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias como tema permanente de los programas de sus futuras reuniones.

36. La Comisión había decidido también que sus órganos auxiliares examinaran, si fuera necesario, los aspectos nutricionales, al redactar normas alimentarias, especialmente cuando se tratase de normas que tuvieran importancia para los regímenes alimentarios de los países en desarrollo. Se reconoció que aunque muchos productos que circulan en el comercio internacional entrañaban gran importancia económica tanto para los países en desarrollo como para los desarrollados, no eran necesariamente importantes desde el punto de vista nutricional.

37. A los delegados que asistieron a la presente reunión del Comité se les invitó a que hicieran observaciones sobre aquellos aspectos de las normas del Codex objeto de examen que consideraban podían tener repercusiones nutricionales.

ETIQUETADO DE ENVASES A GRANEL

38. Se informó al Comité que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, en su 13a reunión, había examinado un documento de trabajo sobre directrices para el etiquetado de envases a granel (no destinados a la venta al por menor), y opinaba que se necesitaban reglamentos o directrices internacionales para el etiquetado de tales envases, y que debía consultarse a los Comités del Codex a propósito de las disposiciones de etiquetado de los envases a granel (no destinados a la venta al por menor) contenidas en las normas de las que eran responsables.

39. El Comité tomó nota de que había que considerar dos tipos de disposiciones: las que fueran objeto de Directrices y fueran, por tanto, de carácter voluntario, y las que formaran parte de la "Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados", que serían de carácter obligatorio para los gobiernos que aceptaran la Norma. En fecha futura, habría que someter a un estudio minucioso tanto las Directrices como la Norma, para decidir cómo habían de distribuirse en los dos textos las disposiciones para envases no destinados a la venta al por menor de diferentes clases.

#### LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

40. Se tomó nota de que, en su última reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había expresado su preocupación por el hecho de que las listas de aditivos alimentarios que ya habían sido aprobadas pudieran transferirse a las normas todavía en examen sin considerar debidamente su necesidad tecnológica. Deseaba recordar a los Comités de Productos que era necesario examinar atentamente la justificación de los aditivos alimentarios en todas las normas que estuvieran elaborándose.

#### CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS CAMARONES COCIDOS Y LISTOS PARA EL CONSUMO

41. El Comité tomó nota de que desde el 13<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión, habían suministrado datos los Gobiernos de Canadá y Estados Unidos. Además, el Grupo de Trabajo sobre Criterios Microbiológicos para los Alimentos (véase párr. 9) había examinado también el problema general de incorporar los criterios microbiológicos con carácter de disposiciones obligatorias u orientativas en los documentos del Codex.

42. El Comité convino en que, durante la reunión se convocara un Grupo de Trabajo para considerar los datos facilitados recientemente, e informar luego al Comité de sus conclusiones.

#### DOCUMENTACION - MEDIDAS ECONOMICAS

43. El Comité tomó nota de que debido a la necesidad de aplicar medidas económicas restrictivas en materia de documentación en los Comités del Codex, se habían dado instrucciones a la Secretaría de que suspendiera la práctica habitual de incluir in toto las normas enmendadas por el Comité para someterlas a examen y, en cambio, sólo se añadieran a modo de apéndice las enmiendas aprobadas por el Comité.

44. La delegación de los Estados Unidos, apoyada por otras, expresó su profunda preocupación por esta medida y opinó que, aparte de no determinar una auténtica economía, podría aumentar la posibilidad de malentendidos y falsas interpretaciones.

45. El Comité tomó nota de que la decisión no afectaría a la impresión y distribución de los textos terminados juntamente con el informe final, y acordó adoptarla como medida temporal.

#### EXAMEN DE LA ACEPTACION DE NORMAS RECOMENDADAS DEL CODEX PARA PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

46. Se informó al Comité de que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 13<sup>o</sup> período de sesiones, había realizado su examen ordinario del estado de las aceptaciones de Normas recomendadas del Codex y de Límites máximos para residuos de plaguicidas, y había observado que se habían logrado notables progresos desde el 12<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión.

47. La Comisión había destacado la importancia que tenía, para facilitar el comercio internacional, el hecho de que se permitiera la entrada de productos que se ajustaran a las normas del Codex, en los casos en que no pueda otorgarse la aceptación, e hizo suya la recomendación hecha por el Comité Ejecutivo en su 25a reunión de que, como medida para estimular las aceptaciones, en los programas de temas de los Comités de Productos del Codex y, cuando fuera oportuno, de los Comités de Asuntos Generales del Codex, figurara normalmente un tema relativo al examen de las aceptaciones de las normas elaboradas por cada Comité y, a nivel regional, por los Comités Coordinadores del Codex.

48. El Comité tomó nota de que en el reglamento del Codex figuraban tres tipos de aceptaciones posibles.

(i) Aceptación completa

Se considera aceptación completa cuando el país interesado asegura que el producto al que se aplique la norma puede distribuirse libremente en el territorio sometido a su jurisdicción con el nombre y la descripción estipulados en la norma, siempre que satisfaga todos los requisitos pertinentes de la Norma.

(ii) Aceptación diferida

Se considera aceptación diferida cuando el país interesado manifiesta su intención de aceptar la norma después de que haya transcurrido un número de años previamente establecido, y que, en el interim, no impedirá, en el territorio sometido a su jurisdicción, la distribución de cualesquiera productos en buen estado, que satisfagan las disposiciones de la Norma, mediante la promulgación de especificaciones jurídicas o administrativas, relativas a la salud del consumidor, o a otras cuestiones de normas alimentarias, excepto por consideraciones que afecten a la salud del hombre, de los animales o de las plantas, y que no estén específicamente reguladas por la norma.

(iii) Aceptación con excepciones especificadas

Se considera aceptación con excepciones especificadas cuando el país interesado otorga su aceptación, según se define, a la norma con la salvedad de las excepciones que se especifiquen en la declaración de aceptación, entendiéndose que todo producto que se ajuste a la norma calificada con tales excepciones, podrá distribuirse libremente en el territorio sometido a la jurisdicción del país interesado. El país interesado incluirá además, en su declaración de aceptación, las razones de tales excepciones.

49. La Secretaría enumeró luego los países que habían otorgado hasta la fecha su aceptación en la forma prevista en el Procedimiento del Codex. Hasta la fecha unos 30 países habían otorgado su aceptación a una o más de las Normas recomendadas del Codex para pescado y productos pesqueros.

REVISIÓN DE LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA EL SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA

50. El Comité examinó la revisión de dicha Norma, en la forma en que aparece redactada en ALINORM 79/18, Apéndice III, así como un cuadro de defectos preparado por la delegación del Japón, y utilizada por los inspectores en su país. Se tomó nota de que dicho cuadro de defectos permitía a los inspectores alimentarios con experiencia clasificar los productos en tres categorías: superior, media e inferior, de las que sólo podían exportarse los productos de las categorías superior y media.

51. El Comité tomó nota de que el cuadro de defectos presentado no estaba redactado según el formato utilizado en otras normas del Codex, y de que habría que examinar cuidadosamente la relación entre la disposición referente al Producto final, que figura en la sección 3, y todo cuadro de defectos posible. Las delegaciones de Canadá, Dinamarca, Estados Unidos y Japón habían convenido en formar un pequeño grupo de trabajo que trataría de elaborar un cuadro de defectos idóneo.

52. Tras examinar los puntos que se indican a continuación, el Comité aprobó las enmiendas a la Norma según figura en el Apéndice II.

Ambito de aplicación

53. La delegación de Australia opinó que el ámbito de aplicación de la Norma era demasiado limitado y podía crear conflictos con la subsección 2.2.3 "Otras formas de presentación". Opinó, además, que había que cuantificar el término "porción" de forma análoga a la de la Norma recomendada para la caballa en conserva.

54. El Comité decidió que, tratándose específicamente de la Norma para el salmón en conserva envasado en su propio jugo, las disposiciones contenidas en la sección "Otras formas de presentación" eran suficientes y que la subsección 3.4.2(i) regulaba los requisitos para el contenido de pescado en el envase.

55. El Comité tomó nota de que en envases más pequeños, había que añadir con frecuencia aceite de salmón derivado del producto, para mantener las proporciones necesarias

y el equilibrio entre el contenido de su propio jugo y el de aceite. Se acordó incluir la expresión "en su propio jugo con o sin aceite de salmón".

#### Factores esenciales de composición y calidad

56. El Comité tomó nota de que, en opinión de la delegación española, había que completar la disposición sobre la sal en la sección relativa a los Ingredientes facultativos, mediante una referencia al Proyecto de norma propuesto para la sal de mesa, que estaba elaborando el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (véase ALINORM 79/12A, Apéndice 10). Dicha delegación opinó también que debería pedirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que estableciera para este Comité las modificaciones necesarias para el presente Proyecto de norma propuesto.

57. El Comité observó, sin embargo, que algunos de los aditivos alimentarios como, por ejemplo, los antiaglutinantes que contenían sales de magnesio, podían agravar el problema de cristalización de struvita y que no todos los tipos de sal regulados actualmente por esta Norma serían idóneos para añadirlos al producto. Se acordó esperar hasta que se elaborara ulteriormente el Proyecto de norma propuesto para la sal de mesa que se hallaba actualmente en el Trámite 6 del Procedimiento, para decidir si había que incluir o no una referencia. Mientras tanto, reconociendo que la frase calificadora era insuficiente, se decidió suprimirla y, en consonancia con la Norma para la caballa y el jurel en conserva, la disposición sólo debía hacer referencia a la "Sal". Se acordó también suprimir los corchetes en la subsección 3.2.2 "Aceite".

#### Contaminantes

58. La delegación de Suiza informó al Comité de que algunos productos importados regulados por la Norma no satisfacían las disposiciones suizas relativas al contenido de plomo. Se sugirió que, tal vez, sería necesario examinar en fecha futura la inclusión de disposiciones para contaminantes, como se indica, por ejemplo, en las Normas para frutas y hortalizas elaboradas. El Comité observó que la naturaleza de dichos productos era tal que resultaba inapropiado compararlos con los productos de salmón en conserva.

59. El Comité decidió no incluir por el momento disposiciones para contaminantes.

#### Producto final

60. El Comité examinó la cuestión de si la disposición 3.4.1(i) "la lata estará debidamente llena de pescado" pertenecía propiamente a la sección relativa al Aspecto, o bien debía constituir objeto de una declaración aparte en la sección relativa al Producto final. Se decidió que, como la declaración no se refería a los requisitos del peso, sino más bien a la evaluación de los aspectos visibles, se hallaba incluido en el lugar apropiado.

61. El Comité tomó nota de que habría que examinar ulteriormente la sección, al considerar el cuadro de defectos.

#### Higiene

62. El Comité acordó que las disposiciones de la sección tendrían una consecuencia más lógica si las subsecciones obligatorias fueran acompañadas de referencias a los Códigos de prácticas de higiene pertinentes. En consecuencia, se reorganizó la sección y se actualizaron las referencias (véase Apéndice II).

#### Etiquetado

63. 5.1.2. El Comité tomó nota de que la producción más importante del salmón del Pacífico en conserva se presentaba según la presentación de tipo ordinario (2.2.1.1) y la forma de envasado ordinaria (2.2.2.1), y acordó redactar de nuevo la subsección, con objeto de aclarar mejor el requisito de la declaración obligatoria. Se aprobó el texto siguiente: "Deberán declararse en la etiqueta la presentación y la forma de envasado descritos en las subsecciones 2.2.1 y 2.2.2, con la excepción de la presentación de tipo ordinario (2.2.1.1) y el envasado ordinario (2.2.2.1), cuya declaración es innecesaria.

### Métodos de análisis y toma de muestras

64. El Comité tomó nota de que, en opinión de muchas delegaciones, el actual plan de toma de muestras, los Planes de toma de muestras establecidos por el Codex Alimentarius FAO/OMS para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969) no eran idóneos, cuando requerían el ensayo destructivo de productos valiosos.

65. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras conocía este problema y había establecido un Grupo de Trabajo para examinar la forma de incorporar métodos apropiados de toma de muestras en las normas del Codex y para formular principios generales para la selección de procedimientos del Codex, y que se había comenzado ya a trabajar en la revisión de los antedichos planes de toma de muestras. Se acordó no enmendar por el momento el texto, pero tomar nota del problema, para que se examinara una solución global en el ámbito del Codex.

### Cuadros de defectos

66. El Comité examinó el Cuadro de defectos preparado por el Grupo de Trabajo (véase párr. 51) en relación con las disposiciones enumeradas en la subsección 3.4 Producto final.

67. El Comité aceptó, en general, el desglose del cuadro propuesto.

68. El Comité convino en que se modificara la clasificación. Como, en la forma presentada, la asignación de puntos por defectos "graves" sancionaba automáticamente como inepto el producto, se sustituyeron los sistemas de puntuación de esta columna, con la expresión "defectuoso", modificándose en consecuencia la sección de puntos clasificados.

69. Se acordó también que en G, Confección, se añadiera el defecto "aspecto descuidado" con un punto de demérito menor y se añadiera además otra descripción de defecto: "Llenado", así mismo con un punto negativo menor.

70. Se señaló que los productos que contienen "espinas duras" deberían considerarse como defectuosos, porque su presencia constituía una indicación de insuficiente cocción y, en consecuencia, posiblemente de una esterilización insuficiente. Tras algunos debates, el Comité convino en considerar que se trataba de un tema más amplio que podía aplicarse a otras normas y que antes de examinar ulteriormente la cuestión, se necesitaba información sobre las prácticas de fabricación, especialmente con relación al tratamiento tiempo/temperatura de los productos a los que podría afectar. Se acordó que tal información debía solicitarse a los países fabricantes para que el Comité la examinara en su próxima reunión. Se tomó nota también de que se necesitaría, asimismo, establecer una definición para "espinas duras".

71. Con relación a la descripción del defecto "Materias extrañas", se expresaron opiniones de que para determinadas clases de materias extrañas, la sanción automática de ineptitud podría ser demasiado drástica. El Comité reconoció, sin embargo, que antes de emitir un juicio ponderado sobre la validez del cuadro, sería necesario que los inspectores los sometieran a ensayo en condiciones operativas y decidió no introducir más cambios hasta que se tuvieran los resultados de tales ensayos.

72. Con el fin de poner las disposiciones que figuran en la sección "Producto final" en consonancia con el cuadro de defectos propuesto, el Comité acordó volver a redactar la subsección 3.5, Defectos y tolerancias, como sigue: "Se considerará defectuoso todo envase que no se ajuste a la definición ni a los factores de calidad que se establecen en la presente norma, salvo las tolerancias definidas en el Anexo A".

### Estado de la norma

73. Habida cuenta de los cambios introducidos en la Norma, así como la adición del cuadro de defectos, el Comité convino en que la revisión propuesta de la Norma internacional recomendada para el salmón del Pacífico en conserva requería nuevas observaciones de los gobiernos, y decidió retenerla en el Trámite 6 del Procedimiento.

REVISION DEL PROYECTO DE NORMA PARA LOS BLOQUES DE FILETES DE PESCADO Y CARNE DE PESCADO PICADA (SEPARADA) Y MEZCLAS DE FILETES Y PESCADO PICADO CONGELADOS RAPIDAMENTE EN EL TRAMITE 3

74. El Comité tuvo a disposición, para su examen, el antedicho Proyecto de norma (ALINORM 79/18, Apéndice V) y las observaciones de los gobiernos contenidas en los documentos CX/FFP 80/3 y 80/3-Add. 1. Tras examinar los puntos que se indican a continuación, el Comité aprobó las enmiendas a la presente Norma, según figura en el Apéndice III.

Título

75. Varias delegaciones opinaron que la inclusión de la palabra "separada" en el título podría dar lugar a confusiones, y propuso su supresión.

76. Las delegaciones de EE.UU. y Francia sugirieron que la inclusión de una nota al pie de página haciendo referencia a la definición de carne de pescado picada, contenida en el párr. 2.1(c), eliminaría toda posible ambigüedad del título.

77. El Comité aceptó dichas sugerencias.

Ambito de aplicación

78. Aunque algunas delegaciones opinaron que no había necesidad de la Norma, otras, entre ellas Australia y Suiza, opinaron que sí había tal necesidad, ya que se trataba de un producto ampliamente comercializado en el mercado internacional, y con la Norma el productor podría disponer de información sobre los factores físicos, de composición y calidad del producto, que servirían de orientación durante la fabricación.

79. El Comité tomó nota de que actualmente se comercializaba en el mercado internacional en forma de bloques de filetes de pescado blanco congelados rápidamente, en su mayor parte magro. Debido al reciente acuerdo internacional sobre límites de pesca hasta 200 millas de la costa, la mayoría de los países del mundo estaba estudiando el uso de nuevas especies de pescado, incluido el pescado azul, para bloques de pescado. La limitación de la Norma al pescado blanco, impediría a los países utilizar otros tipos de pescado (azul).

80. Algunas delegaciones propusieron elaborar normas diferentes para los productos preparados a base de (i) pescado blanco y (ii) pescado azul.

81. La delegación de los Estados Unidos señaló que, cuando en el producto se utilizaba carne de pescado picada, resultaría difícil determinar si a tal fin se había utilizado determinado pescado "azul", ya que no se especificaban requisitos relativos al color. En consecuencia, con la limitación de la Norma al pescado blanco no se lograría excluir el uso de pescado "azul".

82. La delegación de Canadá propuso la inclusión de una lista de especies de pescado en el Ambito de aplicación, como se hace en otras Normas para el pescado en el Trámite 9, pero se estimó que tal inclusión limitaría el uso de tipos diferentes de pescado, lo cual sería, tal vez, desacertado.

83. El Comité hizo observar que la Norma tenía amplia aplicación y acordó no enmendar el Ambito de aplicación.

Definición del producto

84. El Comité convino en incluir el texto de la Norma internacional recomendada para filetes de merluza (CAC/RS 93-1978) para regular también los trozos.

Definición del proceso

85. El observador de Sudáfrica propuso que se modificara la definición del proceso con objeto de conformarla con la que figura en la norma para barritas de pescado. El Comité aceptó esta propuesta.

### Métodos de análisis y toma de muestras

64. El Comité tomó nota de que, en opinión de muchas delegaciones, el actual plan de toma de muestras, los Planes de toma de muestras establecidos por el Codex Alimentarius FAO/OMS para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969) no eran idóneos, cuando requerían el ensayo destructivo de productos valiosos.

65. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras conocía este problema y había establecido un Grupo de Trabajo para examinar la forma de incorporar métodos apropiados de toma de muestras en las normas del Codex y para formular principios generales para la selección de procedimientos del Codex, y que se había comenzado ya a trabajar en la revisión de los antedichos planes de toma de muestras. Se acordó no enmendar por el momento el texto, pero tomar nota del problema, para que se examinara una solución global en el ámbito del Codex.

### Cuadros de defectos

66. El Comité examinó el Cuadro de defectos preparado por el Grupo de Trabajo (véase párr. 51) en relación con las disposiciones enumeradas en la subsección 3.4 Producto final.

67. El Comité aceptó, en general, el desglose del cuadro propuesto.

68. El Comité convino en que se modificara la clasificación. Como, en la forma presentada, la asignación de puntos por defectos "graves" sancionaba automáticamente como inepto el producto, se sustituyeron los sistemas de puntuación de esta columna, con la expresión "defectuoso", modificándose en consecuencia la sección de puntos clasificados.

69. Se acordó también que en G, Confeción, se añadiera el defecto "aspecto descuidado" con un punto de demérito menor y se añadiera además otra descripción de defecto: "Llenado", así mismo con un punto negativo menor.

70. Se señaló que los productos que contienen "espinas duras" deberían considerarse como defectuosos, porque su presencia constituía una indicación de insuficiente cocción y, en consecuencia, posiblemente de una esterilización insuficiente. Tras algunos debates, el Comité convino en considerar que se trataba de un tema más amplio que podía aplicarse a otras normas y que antes de examinar ulteriormente la cuestión, se necesitaba información sobre las prácticas de fabricación, especialmente con relación al tratamiento tiempo/temperatura de los productos a los que podría afectar. Se acordó que tal información debía solicitarse a los países fabricantes para que el Comité la examinara en su próxima reunión. Se tomó nota también de que se necesitaría, asimismo, establecer una definición para "espinas duras".

71. Con relación a la descripción del defecto "Materias extrañas", se expresaron opiniones de que para determinadas clases de materias extrañas, la sanción automática de ineptitud podría ser demasiado drástica. El Comité reconoció, sin embargo, que antes de emitir un juicio ponderado sobre la validez del cuadro, sería necesario que los inspectores los sometieran a ensayo en condiciones operativas y decidió no introducir más cambios hasta que se tuvieran los resultados de tales ensayos.

72. Con el fin de poner las disposiciones que figuran en la sección "Producto final" en consonancia con el cuadro de defectos propuesto, el Comité acordó volver a redactar la subsección 3.5, Defectos y tolerancias, como sigue: "Se considerará defectuoso todo envase que no se ajuste a la definición ni a los factores de calidad que se establecen en la presente norma, salvo las tolerancias definidas en el Anexo A".

### Estado de la norma

73. Habida cuenta de los cambios introducidos en la Norma, así como la adición del cuadro de defectos, el Comité convino en que la revisión propuesta de la Norma internacional recomendada para el salmón del Pacífico en conserva requería nuevas observaciones de los gobiernos, y decidió retenerla en el Trámite 6 del Procedimiento.

REVISION DEL PROYECTO DE NORMA PARA LOS BLOQUES DE FILETES DE PESCADO Y CARNE DE PESCADO PICADA (SEPARADA) Y MEZCLAS DE FILETES Y PESCADO PICADO CONGELADOS RAPIDAMENTE EN EL TRAMITE 3

74. El Comité tuvo a disposición, para su examen, el antedicho Proyecto de norma (ALINORM 79/18, Apéndice V) y las observaciones de los gobiernos contenidas en los documentos CX/FFP 80/3 y 80/3-Add. 1. Tras examinar los puntos que se indican a continuación, el Comité aprobó las enmiendas a la presente Norma, según figura en el Apéndice III.

Título

75. Varias delegaciones opinaron que la inclusión de la palabra "separada" en el título podría dar lugar a confusiones, y propuso su supresión.

76. Las delegaciones de EE.UU. y Francia sugirieron que la inclusión de una nota al pie de página haciendo referencia a la definición de carne de pescado picada, contenida en el párr. 2.1(c), eliminaría toda posible ambigüedad del título.

77. El Comité aceptó dichas sugerencias.

Ambito de aplicación

78. Aunque algunas delegaciones opinaron que no había necesidad de la Norma, otras, entre ellas Australia y Suiza, opinaron que sí había tal necesidad, ya que se trataba de un producto ampliamente comercializado en el mercado internacional, y con la Norma el productor podría disponer de información sobre los factores físicos, de composición y calidad del producto, que servirían de orientación durante la fabricación.

79. El Comité tomó nota de que actualmente se comercializaba en el mercado internacional en forma de bloques de filetes de pescado blanco congelados rápidamente, en su mayor parte magro. Debido al reciente acuerdo internacional sobre límites de pesca hasta 200 millas de la costa, la mayoría de los países del mundo estaba estudiando el uso de nuevas especies de pescado, incluido el pescado azul, para bloques de pescado. La limitación de la Norma al pescado blanco, impediría a los países utilizar otros tipos de pescado (azul).

80. Algunas delegaciones propusieron elaborar normas diferentes para los productos preparados a base de (i) pescado blanco y (ii) pescado azul.

81. La delegación de los Estados Unidos señaló que, cuando en el producto se utilizaba carne de pescado picada, resultaría difícil determinar si a tal fin se había utilizado determinado pescado "azul", ya que no se especificaban requisitos relativos al color. En consecuencia, con la limitación de la Norma al pescado blanco no se lograría excluir el uso de pescado "azul".

82. La delegación de Canadá propuso la inclusión de una lista de especies de pescado en el Ambito de aplicación, como se hace en otras Normas para el pescado en el Trámite 9, pero se estimó que tal inclusión limitaría el uso de tipos diferentes de pescado, lo cual sería, tal vez, desacertado.

83. El Comité hizo observar que la Norma tenía amplia aplicación y acordó no enmendar el Ambito de aplicación.

Definición del producto

84. El Comité convino en incluir el texto de la Norma internacional recomendada para filetes de merluza (CAC/RS 93-1978) para regular también los trozos.

Definición del proceso

85. El observador de Sudáfrica propuso que se modificara la definición del proceso con objeto de conformarla con la que figura en la norma para barritas de pescado. El Comité aceptó esta propuesta.

### Presentación

86. Hubo bastante discusión acerca de la proporción de carne picada que había que incluir en el producto como proporción natural del corte en forma de V, la espina dorsal, la cabeza, etc. y se acordó, por último, poner entre corchetes la cifra de 30% y pedir observaciones de los gobiernos. El relator señaló a la atención del Comité el Código de prácticas para los bloques de pescado picado congelados rápidamente, donde en 4.4.4.5, la cantidad de partes sólidas de pescado podían variar de 15% a 25%. Se examinaron las formas de presentación de los productos, y el Comité aceptó la propuesta de la delegación de EE.UU. que figura en el documento CX/FFP 80/3-Add.1.

### Materia prima

87. La delegación de los Países Bajos propuso que se eliminara la expresión "bien escurrido" de la definición, ya que ello estaba regulado en el Código de prácticas. El Comité decidió, sin embargo, retener dicha expresión y no enmendar la actual definición, pero hacer constar que había diversidad de opiniones, y someter la cuestión a las observaciones de los gobiernos.

### Ingredientes facultativos

88. Algunas delegaciones sugirieron que no debería permitirse el uso de cloruro sódico como ingrediente facultativo en los bloques congelados rápidamente, con objeto de poner la norma en consonancia con otras normas, tales como las distintas normas para filetes congelados rápidamente. La delegación de Francia, sin embargo, señaló a la atención del Comité que, de hecho, se permitía el uso de cloruro sódico en la "Norma para la merluza", quizás por razones tecnológicas.

89. Se informó al Comité de que, con frecuencia, se transportaba el pescado en agua de mar refrigerada y, en consecuencia, los filetes de pescado congelados rápidamente, preparados con tal pescado, contenían forzosamente algo de sal. Se acordó no modificar la sección 3.2.

### Producto final

90. La delegación de Australia informó al Comité de que podían formarse espacios en los bloques congelados rápidamente, si se preparaban con filetes grandes, y propuso que se modificara la subsección 3.3.1 para regular este aspecto. El Comité opinó que no era necesario hacerlo, porque ya estaba regulado en el Anexo B de la Norma.

91. La delegación de los Países Bajos informó al Comité que no había necesidad de limitar a un 5%, como máximo, la superficie ocupada por las partes con deshidratación profunda, ya que tal superficie podría eliminarse fácilmente del bloque, de forma que se ofreciera un producto que se ajustara a todos los requisitos de la Norma (subsección 3.3.2). La delegación de los EE.UU. estimó, sin embargo, que la deshidratación profunda constituía un indicador que revelaba un mediocre almacenamiento y rotación y, por tanto, su extensión debía ser limitada. No se introdujo ningún cambio en esta sección.

92. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de los Estados Unidos de incluir una nueva subsección 3.3.4 para indicar la proporción de carne picada de pescado en los bloques congelados rápidamente, como se dispone en la subsección 6.1.5.

93. El Comité decidió incluir el método de la Asociación de Tecnólogos de Pesca de Europa occidental propuesto por la República Federal de Alemania para la determinación de carne picada de pescado en los bloques congelados rápidamente, como Apéndice III, Anexo E, del informe, y pedir observaciones de los usuarios sobre la eficacia del método. Si este método resultaba idóneo, sustituiría al método vigente, que figura en la subsección 7.2.6.

### Aditivos alimentarios

94. La delegación de los EE.UU. propuso que en la lista de aditivos se incluyeran la goma guar y las gomas de algarrobo en una dosis máxima de 5 g/kg en el bloque, y proporcionó la justificación tecnológica para su uso en el producto.

95. La Asociación Internacional de Productores de Pectina propuso, además, que se estudiara la inclusión de (i) pectina, (ii) carboximetilcelulosa, sal de sodio y (iii) goma de xantan, en una dosis de 5 g/kg cada uno, en la lista de aditivos, y proporcionó información sobre la justificación tecnológica para su uso en el producto. La información se había adjuntado a una comunicación privada dirigida al Presidente del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y facilitada a la Secretaría del Codex.

96. La delegación de los Países Bajos informó al Comité de que los fosfatos incluidos en la lista de aditivos actuarían como agentes fijadores de agua en los bloques de filetes de pescado congelados rápidamente sólo cuando se hallan en estado crudo, y que dicha propiedad se perdía tan pronto como se calentaba el producto para su preparación. La delegación de los EE.UU. expresó, sin embargo, la opinión de que los fosfatos en los bloques congelados rápidamente seguían actuando como agentes fijadores del agua, aún después de cocinados.

97. La delegación de Sudáfrica propuso la inclusión de glutamato monosódico en una dosis de 1 g/kg para acentuar el sabor del producto y convino en proporcionar al Comité la justificación tecnológica para su uso. Otras delegaciones, sin embargo, se opusieron a esta propuesta.

98. El Comité acordó incluir los aditivos propuestos por EE.UU. y por la Asociación Internacional de Productores de Pectina como sustancias requeridas por los fabricantes de productos de pescado, y pedir observaciones sobre la necesidad de la justificación de éstos y otros aditivos en la Norma. Se pedirían observaciones de los gobiernos y organismos internacionales interesados.

99. Tras algún debate sobre el método para expresar el polifosfato, se acordó que representaba el total del polifosfato natural y añadido como contenido máximo de  $P_{205}$  en el producto final, y se dejó inalterado.

#### Higiene y manipulación

100. El Comité decidió cambiar el orden de las subsecciones que figuran bajo el antedicho encabezamiento y poner las disposiciones obligatorias contenidas en la subsección 5.3 delante de las otras subsecciones (5.1 y 5.2). Acordó también hacer referencia al Código de prácticas para el pescado picado (CX/FFP 79/4, Rev. 1), que se estaba elaborando.

#### Etiquetado

101. El Comité tomó nota de las sugerencias hechas por muchas delegaciones sobre la necesidad de cambiar determinadas cláusulas que figuraban bajo dicho encabezamiento, pero no adoptó ninguna medida, ya que estaban sometidas al examen del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

102. Se examinaron los efectos consecuentes de las enmiendas de la subsección 2.3 en las proporciones naturales de carne picada en relación con los filetes y, habida cuenta de estas enmiendas, la delegación de EE.UU. propuso un texto para tener en cuenta el requisito adicional que figura en 6.1.5.

#### País de origen e identificación del lote

103. El Comité tomó nota de las observaciones de algunas delegaciones de que la declaración del país de origen y la identificación del lote no tendrían ninguna utilidad, y de que se omitiera tal referencia. El Comité, sin embargo, no adoptó ninguna medida, ya que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos estaba revisando dichas disposiciones.

#### Determinación del contenido neto de los productos glaseados

104. La delegación de EE.UU. informó al Comité de que el antedicho método, que figura en la sección 7.2.2, era inapropiado para los bloques, y propuso que se elaborara un nuevo método. El Comité aceptó esta propuesta y enmendó en consecuencia la sección 7.2.2.

### Defectos físicos (estado descongelado)

105. Se señaló a la atención del Comité la necesidad de actualizar y armonizar los cuadros de defectos en las normas para pescado (véase ALINORM 79/18, párr. 134). EE.UU. informó detalladamente de las investigaciones que habían realizado para determinar los defectos en los bloques de filetes de pescado congelados rápidamente. Las investigaciones, que figuran en el documento CX/FFP 80/15, mostraban que la distribución de los defectos en el bloque no era uniforme. En consecuencia, si sólo se examinaba una parte del bloque, los resultados no reflejarían una representación efectiva de los defectos. La delegación de EE.UU. recomendó, por consiguiente, que se tomara todo el bloque para el examen de los defectos, en vez de sólo una parte, como se describe en 7.2.4.

106. Muchas delegaciones opinaron que el uso del bloque entero, que podía pesar hasta unos 20 kg incluso, podía resultar una operación costosa. La delegación de Dinamarca señaló que el método para la determinación de los defectos, probablemente sólo se utilizaría ocasionalmente, como un método internacional de referencia en casos de disputa.

107. El Comité decidió dejar inalterada la sección 7.2.4, y pedir observaciones de los gobiernos y organismos internacionales interesados sobre la recomendación de que se utilice el bloque entero para determinados defectos.

### Estado del Proyecto de norma para los bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y pescado picado congelados rápidamente

108. El Comité decidió retener el Proyecto de Norma en el Trámite 3 del Procedimiento.

### PROYECTO DE NORMA PARA BARRITAS O PORCIONES DE PESCADO EMPANADAS O REBOZADAS CONGELADAS RAPIDAMENTE

109. El Comité tuvo ocasión de examinar el antedicho Proyecto de norma (ALINORM 79/18, Apéndice IV) y las observaciones de los gobiernos contenidas en los documentos CX/FFP 80/4 y CX/FFP 80/4-Add.1. Tras examinar los puntos que se indican a continuación, el Comité aprobó las enmiendas a la presente Norma, según figura en el Apéndice IV.

### Ambito de aplicación

110. Algunas delegaciones opinaron que el Ambito de aplicación debería regular los productos empanados que contienen filetes naturales; otros manifestaron el parecer de que no deberían incluirse, ya que el uso de filetes para la preparación de barritas y porciones de pescado requería tecnologías diferentes. La delegación del Reino Unido opinó que no estaba completamente clara la cuestión de que se excluyeran los filetes naturales del Ambito de aplicación y sugirió que podría mejorarse el texto para aclarar más este punto.

111. La delegación del Canadá propuso que en el Ambito de aplicación se incluyera la frase "destinadas directamente al consumo humano", propuesta que el Comité aceptó.

### Definición del producto

112. Varias delegaciones opinaron que el peso (50 g) de la porción de pescado a la que se hacía referencia era superior al que de hecho se producía en sus países, y propusieron que se redujera a 20 g. El Comité aprobó esta enmienda.

113. El Comité tomó nota de que las porciones de pescado podían ser de cualesquiera forma y tamaño y distinguirse fácilmente de las barritas de pescado, por lo que acordó enmendar consecuentemente la definición de porción de pescado.

### Requisitos mínimos para la carne de pescado

114. La delegación de los Países Bajos opinó que las diferencias observadas en las cifras presentadas por diferentes países para el contenido de carne de pescado en los distintos tipos de productos, podía deberse a la diversidad de los métodos utilizados.

115. La delegación de Dinamarca declaró que había demasiadas categorías en los productos examinados y propuso reducir el número de 7 a 3, a saber, (1) Producto crudo

empanado, (2) Productos empanados parcialmente cocinados, y (3) Productos rebozados parcialmente cocinados. La delegación de la República Federal de Alemania opinó, sin embargo, que ello plantearía problemas, ya que las divergencias de peso y la superficie de los productos impedirían obtener cifras representativas para las porciones mínimas de carne de pescado.

116. El Comité tomó nota de que las proporciones de carne de pescado en los diferentes tipos de productos, tales como barritas de pescado, porciones de pescado, etc., variaban con la elaboración, y preferían disponer de los valores de los productos según se presentaban al consumidor.

117. La delegación de los EE.UU. señaló a la atención del Comité que el porcentaje de carne de pescado variaría durante el almacenamiento, debido a la migración de humedad y posible interacción de la grasa con otros constituyentes.

118. El Comité convino en que se necesitaba un método conveniente de determinación de la carne de pescado, fácil de adoptar universalmente y que diera resultados análogos. La delegación de EE.UU. propuso que se adoptara el método de la AOAC para el corte en tiras e informó al Comité que el método había sido sometido a un ensayo en colaboración y había dado resultados aceptables. Se informó al Comité que el método de la AOAC podía utilizarse como método de referencia.

119. Por último, el Comité acordó considerar los productos con arreglo a los siete encabezamientos siguientes: (i) Barrita de pescado cruda empanada, (ii) Porción de pescado cruda empanada, (iii) Barrita de pescado parcialmente empanada, (iv) Porción de pescado empanada parcialmente cocinada, (v) Barrita de pescado rebozada parcialmente cocinada, (vi) Porción de pescado rebozada parcialmente cocinada y (vii) Otras formas de presentación, y aprobó las cifras correspondientes relativas al porcentaje del peso declarado del producto final expresado como carne de pescado.

#### Definición del proceso

120. El Comité tomó nota de que el texto era demasiado detallado y convino en suprimir el primer párrafo, ya que la mayor parte de la información contenida en él figuraba en el Código de prácticas para los productos pesqueros rebozados y/o empanados y congelados (CX/FFP 79/8).

121. El Comité acordó hacer referencia al Código de prácticas. La delegación de Canadá propuso suprimir la palabra "cruda" en la última frase, en consonancia con lo dispuesto en el párr. 67 de ALINORM 79/18, propuesta que aceptó el Comité.

#### Presentación

122. Las delegaciones de los Países Bajos, el Reino Unido y la República Federal de Alemania propusieron que se suprimiera la expresión "otras formas de presentación" de la lista de formas de presentación, ya que todos los productos estaban regulados ahora por la sección 2.1.2, y estimaron que para "otras formas de presentación" habría bastante dificultad en acordar una cifra apropiada para el contenido de carne de pescado.

123. La delegación de EE.UU. propuso la inclusión de "Otras formas de presentación" ya que ello proporcionaría a la industria la oportunidad de fabricar nuevos productos.

124. El Comité acordó retener la disposición.

#### Composición esencial

##### Materia prima

125. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de los Países Bajos de suprimir la referencia a "filetes" en la sección 3.1.1 y de armonizar el texto con el del Ambito de aplicación.

##### Revestimiento

126. El Comité convino en modificar la definición de "revestimiento" que figura en la sección 3.1.2, de conformidad con lo dispuesto en el párr. 78 de ALINORM 79/18.

### Defectos físicos (estado descongelado)

105. Se señaló a la atención del Comité la necesidad de actualizar y armonizar los cuadros de defectos en las normas para pescado (véase ALINORM 79/18, párr. 134). EE.UU. informó detalladamente de las investigaciones que habían realizado para determinar los defectos en los bloques de filetes de pescado congelados rápidamente. Las investigaciones, que figuran en el documento CX/FFP 80/15, mostraban que la distribución de los defectos en el bloque no era uniforme. En consecuencia, si sólo se examinaba una parte del bloque, los resultados no reflejarían una representación efectiva de los defectos. La delegación de EE.UU. recomendó, por consiguiente, que se tomara todo el bloque para el examen de los defectos, en vez de sólo una parte, como se describe en 7.2.4.

106. Muchas delegaciones opinaron que el uso del bloque entero, que podía pesar hasta unos 20 kg incluso, podía resultar una operación costosa. La delegación de Dinamarca señaló que el método para la determinación de los defectos, probablemente sólo se utilizaría ocasionalmente, como un método internacional de referencia en casos de disputa.

107. El Comité decidió dejar inalterada la sección 7.2.4, y pedir observaciones de los gobiernos y organismos internacionales interesados sobre la recomendación de que se utilice el bloque entero para determinados defectos.

### Estado del Proyecto de norma para los bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y pescado picado congelados rápidamente

108. El Comité decidió retener el Proyecto de Norma en el Trámite 3 del Procedimiento.

### PROYECTO DE NORMA PARA BARRITAS O PORCIONES DE PESCADO EMPANADAS O REBOZADAS CONGELADAS RAPIDAMENTE

109. El Comité tuvo ocasión de examinar el antedicho Proyecto de norma (ALINORM 79/18, Apéndice IV) y las observaciones de los gobiernos contenidas en los documentos CX/FFP 80/4 y CX/FFP 80/4-Add.1. Tras examinar los puntos que se indican a continuación, el Comité aprobó las enmiendas a la presente Norma, según figura en el Apéndice IV.

### Ambito de aplicación

110. Algunas delegaciones opinaron que el Ambito de aplicación debería regular los productos empanados que contienen filetes naturales; otros manifestaron el parecer de que no deberían incluirse, ya que el uso de filetes para la preparación de barritas y porciones de pescado requería tecnologías diferentes. La delegación del Reino Unido opinó que no estaba completamente clara la cuestión de que se excluyeran los filetes naturales del Ambito de aplicación y sugirió que podría mejorarse el texto para aclarar más este punto.

111. La delegación del Canadá propuso que en el Ambito de aplicación se incluyera la frase "destinadas directamente al consumo humano", propuesta que el Comité aceptó.

### Definición del producto

112. Varias delegaciones opinaron que el peso (50 g) de la porción de pescado a la que se hacía referencia era superior al que de hecho se producía en sus países, y propusieron que se redujera a 20 g. El Comité aprobó esta enmienda.

113. El Comité tomó nota de que las porciones de pescado podían ser de cualesquiera forma y tamaño y distinguirse fácilmente de las barritas de pescado, por lo que acordó enmendar consecuentemente la definición de porción de pescado.

### Requisitos mínimos para la carne de pescado

114. La delegación de los Países Bajos opinó que las diferencias observadas en las cifras presentadas por diferentes países para el contenido de carne de pescado en los distintos tipos de productos, podía deberse a la diversidad de los métodos utilizados.

115. La delegación de Dinamarca declaró que había demasiadas categorías en los productos examinados y propuso reducir el número de 7 a 3, a saber, (1) Producto crudo

empanado, (2) Productos empanados parcialmente cocinados, y (3) Productos rebozados parcialmente cocinados. La delegación de la República Federal de Alemania opinó, sin embargo, que ello plantearía problemas, ya que las divergencias de peso y la superficie de los productos impedirían obtener cifras representativas para las porciones mínimas de carne de pescado.

116. El Comité tomó nota de que las proporciones de carne de pescado en los diferentes tipos de productos, tales como barritas de pescado, porciones de pescado, etc., variaban con la elaboración, y preferían disponer de los valores de los productos según se presentaban al consumidor.

117. La delegación de los EE.UU. señaló a la atención del Comité que el porcentaje de carne de pescado variaría durante el almacenamiento, debido a la migración de humedad y posible interacción de la grasa con otros constituyentes.

118. El Comité convino en que se necesitaba un método conveniente de determinación de la carne de pescado, fácil de adoptar universalmente y que diera resultados análogos. La delegación de EE.UU. propuso que se adoptara el método de la AOAC para el corte en tiras e informó al Comité que el método había sido sometido a un ensayo en colaboración y había dado resultados aceptables. Se informó al Comité que el método de la AOAC podía utilizarse como método de referencia.

119. Por último, el Comité acordó considerar los productos con arreglo a los siete encabezamientos siguientes: (i) Barrita de pescado cruda empanada, (ii) Porción de pescado cruda empanada, (iii) Barrita de pescado parcialmente empanada, (iv) Porción de pescado empanada parcialmente cocinada, (v) Barrita de pescado rebozada parcialmente cocinada, (vi) Porción de pescado rebozada parcialmente cocinada y (vii) Otras formas de presentación, y aprobó las cifras correspondientes relativas al porcentaje del peso declarado del producto final expresado como carne de pescado.

#### Definición del proceso

120. El Comité tomó nota de que el texto era demasiado detallado y convino en suprimir el primer párrafo, ya que la mayor parte de la información contenida en él figuraba en el Código de prácticas para los productos pesqueros rebozados y/o empanados y congelados (CX/FFP 79/8).

121. El Comité acordó hacer referencia al Código de prácticas. La delegación de Canadá propuso suprimir la palabra "cruda" en la última frase, en consonancia con lo dispuesto en el párr. 67 de ALINORM 79/18, propuesta que aceptó el Comité.

#### Presentación

122. Las delegaciones de los Países Bajos, el Reino Unido y la República Federal de Alemania propusieron que se suprimiera la expresión "otras formas de presentación" de la lista de formas de presentación, ya que todos los productos estaban regulados ahora por la sección 2.1.2, y estimaron que para "otras formas de presentación" habría bastante dificultad en acordar una cifra apropiada para el contenido de carne de pescado.

123. La delegación de EE.UU. propuso la inclusión de "Otras formas de presentación" ya que ello proporcionaría a la industria la oportunidad de fabricar nuevos productos.

124. El Comité acordó retener la disposición.

#### Composición esencial

##### Materia prima

125. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de los Países Bajos de suprimir la referencia a "filetes" en la sección 3.1.1 y de armonizar el texto con el del Ambito de aplicación.

##### Revestimiento

126. El Comité convino en modificar la definición de "revestimiento" que figura en la sección 3.1.2, de conformidad con lo dispuesto en el párr. 78 de ALINORM 79/18.

### Grasa de freir

127. La delegación de la República Federal de Alemania señaló a la atención del Comité que podía utilizarse para freir cualquier grasa apta para el consumo humano que diera al producto final las características deseadas. El Comité aceptó esta sugerencia, y enmendó en consecuencia el texto que figura en la sección 3.1.3.

### Producto final

128. El Comité acordó introducir en la sección relativa a "Otros ingredientes" un nuevo párrafo análogo al de la Norma para la caballa y el jurel (ALINORM 79/18, Apéndice II), para incluir especias, aceites de especias y extractos de paprika, cúrcuma, cacao, etc. Por consiguiente, se suprimieron dichas sustancias de la lista de aditivos alimentarios.

### Aditivos alimentarios

129. Muchas delegaciones opinaron que la lista de aditivos incluida en la norma era excesivamente larga y contenía aditivos utilizables tanto (i) en la carne de pescado como (ii) en los revestimientos para rebozar y empanar.

130. El Comité reconoció esta duplicación y acordó separar los aditivos de la lista en aditivos (i) para uso en la carne de pescado y (ii) para revestimiento. La lista de aditivos objeto de examen para uso en bloques de filetes de pescado congelados rápidamente que se está elaborando proporcionó al Comité la información necesaria para clasificar los aditivos utilizables en la carne de pescado y distribuirlos, por tanto, en los dos grupos.

131. Algunas delegaciones opinaron que el uso de colorantes en el revestimiento para rebozar servía para fines cosméticos y sugirieron su supresión, por carecer de justificación tecnológica. El Comité acordó, sin embargo, retener los colorantes, porque opinó que el uso de colorantes en el recubrimiento para rebozar podía mejorar la calidad organoléptica del producto y satisfacer las exigencias de los consumidores.

132. El Comité decidió retener la lista completa de aditivos presentada y pedir a los países productores que proporcionaran la justificación tecnológica para el uso de todos los aditivos cuya inclusión habían pedido.

133. El Comité decidió, también, eliminar los aromas naturales de la lista de aditivos, ya que se habían incluido como ingredientes facultativos. Se retuvo en la lista el glutamato monosódico, que podía emplearse para mejorar el sabor en el recubrimiento para rebozar.

### Higiene

134. El Comité decidió reorganizar el orden de las actuales subsecciones para poner en primer lugar las disposiciones obligatorias.

### Etiquetado

135. La delegación de Canadá estimó que el productor tenía la obligación de indicar al consumidor las especies de pescado que se habían utilizado en la preparación de las porciones o barritas de pescado y propuso sustituir la palabra "podrá" por "deberá" en la subsección 6.1.2.

136. La Secretaría informó al Comité de que la inclusión de la palabra "deberá" en la antedicha subsección confería a ésta un carácter obligatorio, pero si los países no aceptaban dicha subsección, podían expresar una excepción especificada en la fase de aceptación.

137. El Comité convino en sustituir la palabra "podrá" por "deberá", pero retener los corchetes.

138. Las delegaciones de Canadá y la República Federal de Alemania opinaron que cuando los productos se preparaban con carne de pescado picada, filetes de pescado entero o mezclas de ambos, debería ser obligatoria su declaración en la etiqueta, y

propuso que se utilizara la palabra "deberá" en vez de "podrá" en la subsección 6.1.5. El Comité retuvo, sin embargo, el texto original, pero decidió suprimir los corchetes.

139. La delegación de Sudáfrica propuso que se suprimiera la sección 6.1.6, ya que los productos preparados a base de pescado crudo al que no se habían quitado las espinas branquiales, no podían cumplir con los requisitos sobre espinas establecidos en el cuadro de defectos. El Comité retuvo, no obstante, el texto.

140. La delegación de Suecia propuso que se incluyera una nueva subsección 6.7, para proporcionar información sobre las condiciones de almacenamiento. Otras delegaciones opinaron que debía facilitarse también información sobre el marcado de la fecha. El Comité aceptó las antedichas propuestas y acordó incluir una nueva subsección 6.7, que está todavía por elaborarse.

#### Métodos de toma de muestras y análisis

141. El Comité decidió incluir una nueva subsección 7.4, para calcular el contenido de carne de pescado en las barritas y porciones de pescado, y hacer las enmiendas consecuentes en el párrafo sobre la clasificación de defectos, haciendo referencia al cuadro de defectos.

#### Anexo A

##### Freidura con poco aceite

142. El Comité tomó nota que en la freidura con poco aceite la profundidad del aceite constituía el requisito más importante y acordó suprimir la referencia al diámetro de la sartén. La delegación de la República Federal de Alemania informó al Comité que se seguían estudiando las condiciones para la freidura con poco aceite (véase documento de sala de conferencia "Métodos para cocinar pescado congelado rápidamente").

##### Freidura con mucho aceite

143. La delegación de Sudáfrica señaló que para este propósito podía servir cualquier tipo de sartén profunda. En consecuencia, el Comité convino en no hacer ninguna mención específica del "aluminio".

##### Asado a la parrilla

144. El Comité decidió suprimir la referencia a las condiciones para el calentamiento.

#### Anexo B

##### Tamaño uniforme

145. Varias delegaciones señalaron a la atención del Comité que la falta de uniformidad en el tamaño, a la que se hacía referencia en esta sección, sólo se aplicaba a dos tipos de presentación: 2.2(i) y 2.2(iii). El Comité convino en modificar dicha sección para incluir esta información.

##### Deformadas (que no estén rotas o dañadas)

146. Se suprimió la última parte de la frase por ser redundante.

##### Espinas

147. El Comité acordó armonizar el texto que figura bajo este encabezamiento con el de la Norma para bloques congelados rápidamente.

#### Anexo C

148. El Comité decidió sustituir la puntuación "6" por la expresión "defectuosa" en todos los casos en que aparecía bajo el encabezamiento "grave", para poner el cuadro en consonancia con otros cuadros de defectos de normas para productos análogos, y reflejar una cantidad más uniforme de material para examen en relación con el tamaño del producto en cuestión.

### Estado de la Norma

149. El Comité tomó nota de que la presente Norma y la Norma para los bloques congelados rápidamente estaban estrechamente relacionados y deberían adelantarse juntos en la serie de Trámites del Procedimiento y, en consecuencia, decidió retener el Proyecto de norma en el Trámite 3 del Procedimiento.

### EXAMEN DE LOS PROYECTOS DE CODIGOS DE PRACTICAS \*

150. Tal como lo solicitó el Comité, un Grupo Especial de Trabajo integrado por miembros de las delegaciones de Alemania (República Federal de), Canadá, Dinamarca, Estados Unidos, Finlandia, India, Irlanda, Nueva Zelanda, Países Bajos, Reino Unido y Sudáfrica y con los representantes de la FAO, el Sr. Z.S. Karnicki (Relator), de la OMS, el Sr. A. Koulikovskii, se reunió bajo la Presidencia del Sr. C.J. MacGrath (Irlanda). El Grupo de Trabajo examinó los diversos proyectos de códigos de prácticas indicados, a la luz de las observaciones ya recibidas, o formuladas por los representantes de las distintas delegaciones que asistieron a las reuniones del Grupo.

151. El Grupo de Trabajo convino en que era urgentemente necesario armonizar dichos códigos y tomó nota de que, con el pasar del tiempo y la adquisición de mayor experiencia en los distintos temas, las recomendaciones hechas actualmente eran más valiosas que las propuestas originalmente. Por consiguiente, en el proceso de armonización había que procurar incorporar en el documento final las recomendaciones más recientes.

152. Respecto de los Códigos de prácticas para el pescado picado y los productos pesqueros rebozados y/o empanados y congelados, el Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había reconocido su falta de información sobre la materia, o de expertos sobre la utilización de Ciclóstomos, por lo que no recomendó la inclusión de estas especies en dichos Códigos.

### PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL PESCADO PICADO EN EL TRAMITE 3

153. Se examinó este Código y se revisó el texto, a la luz de las observaciones hechas por los miembros del Grupo de Trabajo.

154. El Comité convino con el Grupo de Trabajo en que se presentara el Código revisado al Comité de Higiene de los Alimentos en su próxima reunión, para que aprobara las disposiciones de higiene y en que si dicho Comité no recomendaba ningún cambio sustancial del texto, se sometiera el Código a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento.

### PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS REBOZADOS Y/O EMPANADOS Y CONGELADOS

155. Se examinó este Código y se revisó el texto a la luz de las observaciones hechas por los miembros del Grupo de Trabajo.

156. El Comité convino con la opinión del Grupo de Trabajo en que, ahora que se comenzaban los trabajos sobre la preparación de este Código, se exigía para estos productos una mayor atención a los requisitos de higiene que en épocas anteriores y se aplicaban técnicas más complejas que antes. Ello requería preparar recomendaciones detalladas para lograr satisfacer los elevados niveles de producción y conservación del producto final exigidos actualmente.

157. Convino también en que la sección 4.5, Programa de control de la calidad, requería un estudio muy atento, debido a que las implicaciones de muchas de las propuestas incluidas en esta sección tenían consecuencias de largo alcance.

158. El Comité decidió colocar entre corchetes toda esta sección y someterla a los gobiernos para que la estudiaran más profundamente y formularan observaciones; el Comité examinaría éstas en su próxima reunión.

---

\* Los Códigos de prácticas revisados en la reunión se publicarán aparte, una vez que los haya examinado el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

159. Se acordó también remitir el Código revisado al Comité de Higiene para que formulara observaciones, y señalar explícitamente a su atención esta sección.

#### PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LOS CANGREJOS EN EL TRAMITE 3

160. El Grupo de Trabajo examinó el documento de trabajo preparado por el Servicio de Utilización y Mercadeo del Pescado de la FAO, Dirección de Industrias Pesqueras, y las revisiones incorporadas en los documentos CX/FFP 80/7 y 80/8, junto con el documento de sala de conferencias CX/FFP 80/9 preparado por EE.UU., y se revisó en consecuencia el texto del documento, teniendo en cuenta las opiniones expresadas por los representantes de las distintas delegaciones presentes.

161. El Comité aceptó la propuesta de Nueva Zelanda de que se ampliara el Ambito de aplicación del Código, para incluir el cangrejo nadador rojo, Nectocarcinus, y el cangrejo nadador común, Ovalipes catharus.

162. Se examinó la cuestión de la posible necesidad de incluir criterios microbiológicos en la sección V: Especificaciones del producto final, pero no recibió el apoyo unánime del Grupo.

163. La delegación del Reino Unido opinó que la expresión de los valores numéricos para los límites bacteriales podrían inducir a error, debido a problemas de toma de muestras, variaciones en la metodología analítica y la interpretación de los resultados. Además, como no había pruebas epidemiológicas que justificaran la necesidad de límites numéricos, tales criterios podrían distraer la atención de la finalidad principal de los requisitos de higiene, es decir, asegurar prácticas correctas de fabricación y elaboración.

164. Tras algunos debates, el Comité aceptó la recomendación del Grupo de que se sometiera el Código revisado al Comité de Higiene de los Alimentos en su próxima reunión, para que aprobara las disposiciones de higiene y de que, si dicho Comité no recomendaba ningún cambio sustancial del texto, se sometiera el Código a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento.

#### ANEXO AL CODIGO DE PRACTICAS PARA EL PESCADO SALADO "METODOS OBJETIVOS PARA DETERMINAR LA CALIDAD FINAL DEL PESCADO SALADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO PROLONGADO"

165. El Comité tomó nota de que el antedicho documento había sido enmendado por Finlandia, tras haber sido examinado por un Grupo de Trabajo que se reunió durante la 13a reunión del Comité (véase ALINORM 79/18, párr. 126), pero no se habían pedido observaciones de los gobiernos sobre las cuestiones siguientes:

- ¿había necesidad de elaborar métodos para vigilar los productos secos salados?
- ¿qué otros métodos se proponen para vigilar y determinar la calidad del pescado salado?
- ¿es necesario ampliar el Anexo propuesto para regular las especies distintas del arenque?

166. Se decidió aplazar el examen del Anexo hasta que los gobiernos hubieran formulado sus observaciones.

#### CODIGO DE PRACTICAS PARA LOS CEFALOPODOS

167. El representante del Departamento de Pesca informó al Comité de que se había preparado y revisado recientemente el Código de prácticas para los cefalópodos. Se esperaba que estuviera listo para finales de junio de 1980, después de volverlo a redactar y armonizarlo con otros códigos, y se sometería al examen del Comité en su próxima reunión.

168. Además del Código de prácticas para los cefalópodos, el Departamento de Pesca estaba preparando un examen técnico sobre los métodos actuales para la manipulación y elaboración de los cefalópodos.

#### PROPUESTA DE UN PROYECTO DE NORMA PARA GADIDAE SALADOS Y SECOS

169. El Comité tuvo a la vista el antedicho documento que fue preparado por Noruega. Tras un breve debate el Comité decidió distribuir el documento con carácter de Proyecto

de norma propuesto para Gadidae salados y secos, para que los gobiernos formularan observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice V).

170. El Comité expresó su agradecimiento al Klippfisknaeringens Reklamefond que proporcionó una muestra de los productos regulados por la Norma y proyectó un film sobre la captura y elaboración de Gadidae.

ARMONIZACION DE NORMAS INTERNACIONALES RECOMENDADAS DEL CODEX PARA LOS FILETES DE PESCADO CONGELADOS RAPIDAMENTE

171. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FFP 80/14 y el informe de un Grupo Especial de Trabajo que había sido establecido para armonizar los cuadros de defectos de las antedichas normas.

172. El Grupo de Trabajo estaba integrado por representantes de las delegaciones y los observadores siguientes: Alemania (Rep. Fed. de), Canadá, Dinamarca, Estados Unidos (Relator), Francia, Islandia, Noruega, Nueva Zelandia, Países Bajos, Polonia, Reino Unido y Sudáfrica.

173. Actuó de Presidente del Grupo de Trabajo el Sr. R.L. Alderton (Reino Unido) y de Relator el Dr. F.J. King (EE.UU.).

174. El Comité examinó ulteriormente el cuadro de defectos revisado y, tras algunos debates y enmiendas, acordó distribuir a los gobiernos el cuadro revisado de la revisión propuesta para armonizar las Normas internacionales recomendadas para filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente (CX/FFP 80/14) para que lo sometieran a examen y ensayo, y examinar ulteriormente la cuestión, a la luz de las observaciones que formulara el Comité en su próxima reunión.

175. Se ha adjuntado el cuadro revisado, como Apéndice VII.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PARA LOS CAMARONES

176. Tal como lo solicitó el Comité, un Grupo Especial de Trabajo integrado por miembros de las delegaciones de Alemania (Rep. Fed. de), Canadá, Estados Unidos, Islandia, Noruega, Reino Unido, España, Tailandia, y un representante de la OMS (Dr. A. Koulikovskii) se reunió para examinar dicho tema y otras cuestiones pertinentes, dimanantes de las recomendaciones hechas por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros en su 13a reunión (ALINORM 79/18, párr. 128). El Grupo examinó asimismo las recomendaciones hechas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 16a reunión, relativas a la necesidad de establecer criterios microbiológicos para el pescado fresco, el pescado congelado, los camarones, las langostas y las ancas de rana. Y por último, el Grupo de Trabajo examinó la necesidad de recoger datos en caso de que en fecha futura se decidiera adjuntar criterios microbiológicos al Proyecto de código de prácticas propuesto para los cangrejos.

177. En su 13a reunión, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y un Grupo Especial de Trabajo habían tomado nota de que "aunque se disponía de muchos datos sobre las operaciones higiénicas en los procesos de elaboración en la fábrica y sobre las importaciones, pocos de los datos habían sido compilados de conformidad con los planes de toma de muestras y metodologías a que se hace referencia en el informe de la Segunda Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos, celebrada en Ginebra en 1977 (EC/Microbiol/77/Report 2). El Grupo de Trabajo consideró necesario disponer de tales datos, tanto a nivel de producción como en el punto de importación, para poder hacer comparaciones válidas y adoptar decisiones objetivas. Por ello, el Grupo recomendó que se mantuviera el Apéndice en el Trámite 6 del Procedimiento y que se pidiera a los gobiernos que facilitaran dichos datos utilizando los planes de toma de muestras y las metodologías incluidas o citadas en el documento mencionado. La Secretaría anexaría la referencia a todos los planes de toma de muestras y metodologías a la carta circular donde pediría a los gobiernos observaciones, carta que debería enviar a los Estados Miembros lo antes posible después de la terminación de la reunión. Se volvió a subrayar que, como orientación, es necesario que todos los métodos microbiológicos y de toma de muestras que se apliquen en

los establecimientos se ajusten a las disposiciones de higiene del Código de prácticas recomendado por el Codex para los camarones. Todos los datos habrían de enviarse a la Secretaría del Codex seis meses antes de la próxima reunión del Comité del Codex sobre "Pescado y Productos Pesqueros", tal como se describe en la circular sobre el tema, CL 1979/34 distribuida en septiembre de 1979.

178. El Grupo de Trabajo tomó nota de que hasta la fecha no se habían recibido respuestas a esta petición de observaciones de los gobiernos.

179. La Segunda Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS recomendó adjuntar las siguientes especificaciones microbiológicas al Código internacional recomendado de prácticas para los camarones congelados, cocidos y listos para el consumo: bacterias aerobias mesófilas por g: N = 5, C = 2, m = 105, M = 106; Staphylococcus aureus por g, N = 5, C = 2, m = 500, M = 5 000; y Salmonella, N = 5, C = 0, m = 0. EE.UU. estimó que las especificaciones para Staphylococcus aureus y Salmonella eran demasiado tolerantes, ya que el producto objeto de examen se consumía a menudo sin más tratamiento térmico. En consecuencia, propuso que las especificaciones para Staphylococcus aureus fueran N = 5, C = 2, m = 10, M = 100 y para Salmonella, N = 30, C = 0, m = 0.

180. Los datos presentados por EE.UU., que se basaban en el protocolo aprobado en la 13a reunión, mostraban que la totalidad de los 49 lotes (245 unidades de muestra) se ajustaban tanto a las especificaciones recomendadas como a las de los EE.UU. Además, en una encuesta nacional a nivel comercial se observó que el 99,6% de 1 464 muestras se ajustaban a las especificaciones recomendadas por los EE.UU. para Staphylococcus aureus, es decir, que el 99,1% contenía menos de 20/g y que el 99,6% era inferior a M = 100. Este último dato difería ligeramente, en cuanto al muestreo y la metodología del protocolo mencionado anteriormente.

181. Los datos presentados por Canadá mostraron que 394 lotes de producto importado y 1 302 de producto nacional cumplieron con la especificación recomendada para Staphylococcus aureus y que uno de los lotes de producto importado no cumplía la especificación recomendada para la Salmonella y sí, en cambio, todos los lotes de producción nacional. No se incluyeron las bacterias aerobias mesófilas en los datos presentados por Canadá, que se recogieron durante el bienio semptiembre 1977 a agosto de 1979, y analizadas con una metodología que difería ligeramente de la propuesta por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros en su 13a reunión.

182. Todas las demás delegaciones de los países productores participantes en el Grupo de Trabajo declararon que disponían de datos microbiológicos, pero no en forma coherente con el protocolo y las metodologías recomendadas por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros en su 13a reunión. Tailandia informó que sus datos se referían principalmente al camarón crudo. Los países importadores, tales como la República Federal de Alemania, Noruega y el Reino Unido disponían de datos pero, lo mismo, no en forma compatible con las necesidades del Grupo de Trabajo.

183. El Grupo de Trabajo tomó nota de que, al parecer, había pocos casos de envenenamiento atribuidos directamente a los camarones congelados, cocidos y listos para el consumo. Los miembros de las delegaciones de Canadá, el Reino Unido y Estados Unidos observaron que sus países utilizan directrices/especificaciones/normas microbiológicas internas para el examen de estos productos importados. Algunos países utilizan especificaciones, entre ellas E. coli para rechazar productos pesqueros cocidos, importados y nacionales. El Grupo de Trabajo convino en que los "criterios microbiológicos" elaborados por la Consulta de Expertos debían utilizarse con carácter orientativo, juntamente con el Código de prácticas, de forma que los países productores pudieran mantener la vigilancia sobre la producción.

184. La posición del Reino Unido es que los criterios microbiológicos numéricos no compensaban los costos a nivel de importaciones. Subrayó que deberían fijarse a nivel de producción. Se trata de una cuestión que incumbe a los elaboradores industriales, por lo que el Reino Unido estima que no deberían adjuntarse criterios microbiológicos numéricos como apéndice a este Código de prácticas.

185. Habida cuenta de la falta de datos de este tipo, el Grupo de Trabajo recomendó compilar más datos a nivel de producción en plantas que cumplieran con las disposiciones del Código de Prácticas para Camarones. Se pidió a la FAO/OMS que distribuyeran una circular pidiendo a los gobiernos que participaran en la compilación de datos, utilizando el protocolo y las metodologías ya mencionadas, y que se incluyeran instrucciones precisas en la carta. Todos los datos deberían enviarse para su compilación y resumen al Sr. E.S. Garrett, Director, National Seafood Quality and Inspection Laboratory, National Marine Fisheries Service, NOAA, U.S. Department of Commerce, P.O. Drawer 1207, Pascagoula, Miss. USA 39567, remitiendo una copia al Dr. Alex Koulikovskii de la OMS. Canadá, EE.UU. Islandia, Noruega y Tailandia indicaron su deseo de participar en la encuesta, y la República Federal de Alemania y el Reino Unido comunicarían más tarde sus decisiones al respecto, habida cuenta de que eran países importadores y no podían saber con exactitud si la elaboración se realizaba de conformidad con prácticas correctas de fabricación, como se describe en el Código de Prácticas.

186. El Grupo de Trabajo tomó nota y apoyó plenamente los "Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos para los alimentos" en la forma enmendada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Grupo de Trabajo no quiso adelantar los debates sobre la conveniencia de elaborar criterios microbiológicos para los productos. No obstante, en su opinión, los productos de pescado crudo mencionados en la sección 6.1(4) (pescado fresco, pescado congelado, camarones, langostas y ancas de rana) del informe del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos no representan en absoluto prioridades para el examen de la necesidad de establecer tales criterios. A este propósito el Grupo de Trabajo recomendó considerar el capítulo 11 del Informe de la Segunda Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos que, en su opinión, contenía una lista más apropiada de productos (en concreto, carne de cangrejo cocida y congelada y langosta cocida y congelada, y productos afines) para tal examen.

187. El Grupo de Trabajo señaló a la atención del Comité las diferencias entre las definiciones de criterios microbiológicos contenidas en el informe de la 16a reunión del Comité sobre Higiene de los Alimentos (Sección 6.1 y enmiendas al Anexo II, párrs. 2.1, 2.1.1, 2.2, 2.2.1 y 2.2.2) y las definiciones aprobadas en la Segunda Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (EC/Microbiol/77/Report 2). Actualmente deberán utilizarse las definiciones contenidas en el primer documento.

188. El Comité aceptó las recomendaciones del Grupo de Trabajo de que los gobiernos recogieran datos de conformidad con el protocolo y las metodologías utilizadas para los camarones congelados, cocidos y listos para el consumo, para la carne de cangrejo cocida y congelada, que habían de examinarse para su posible inclusión en el Código de Prácticas para Cangrejos.

#### POSIBILIDAD DE ELABORAR UNA NORMA PARA BLOQUES CONGELADOS DE PESCADO ENTERO, SIN CABEZA Y EVISCERADO

189. El Comité examinó un documento básico sobre el tema, preparado por Australia en colaboración con EE.UU., Nueva Zelandia, Perú y Sudáfrica.

190. Al presentar el documento, la delegación del país autor informó al Comité de que la amplia categoría abarcada por el estudio representaba un producto extremadamente importante tanto en la producción mundial como en el comercio internacional, y que los productos se elaboraban como pescado entero, sin cabeza y eviscerado congelado tanto individualmente como en bloques.

191. El documento concluía con que la elaboración de una norma general para dichos productos parecía posible, pero que el Comité debía considerar si la Norma debía limitarse únicamente al pescado para consumo humano directo o debía extenderse también a todos los productos, independientemente de su uso final.

192. Se adjuntó un apéndice proponiendo disposiciones comunes en una Norma para pescado entero, sin cabeza y eviscerado congelado.

193. En los debates subsiguientes, algunas delegaciones pusieron en duda la conveniencia de elaborar una norma que, habida cuenta de la amplia y creciente variedad de especies que comprendía, podía más bien limitar que promover el comercio internacional.

194. El Comité tomó nota, sin embargo, de que algunos países habían emprendido ya la normalización nacional de los productos, en vista del creciente comercio y la necesidad de proteger a los consumidores. Pese a las dificultades que el Comité reconoció podían encontrarse al tratar de abarcar muchas especies diferentes en una norma común, decidió que había sólidas razones para continuar el examen de la posibilidad de elaborar esta norma y acordó profundizar el examen de esta cuestión en su próxima reunión. Se adjunta el documento básico como Apéndice VI.

#### CONCENTRADOS DE PESCADO DE CALIDAD ALIMENTARIA

195. El Comité tomó nota de que este tema se había discutido en el 13<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión (véase ALINORM 79/38, párr. 367 y el párr. 33 de este informe), pero que no hubo suficiente tiempo para preparar un documento básico en el que el Comité pudiera basar su examen de la necesidad de un Código de prácticas para concentrados de calidad alimentaria.

196. La delegación de Tailandia informó al Comité de que en su país se utilizaban tales productos como alimentos y de que se esperaba emprender la producción a escala industrial, porque se consideraba que una importante cantidad de pescado pequeño, el 40% de las capturas anuales de Tailandia que totalizaban 2,2 millones de toneladas métricas, era de cualidad apropiada para elaborar concentrados de proteínas de calidad alimenticia.

197. Se habían llevado a cabo en Tailandia, en cooperación con los EE.UU. algunos trabajos sobre la aceptabilidad de productos que se conformaban al Tipo B de concentrados proteínicos de calidad alimentaria, según se definen en la Directriz No. 9 del GAP (Grupo Asesor sobre Proteínas). En los ensayos se investigaron los posibles usos siguientes:

1. Como ingrediente principal en la preparación de alimentos.
2. Como complemento proteínico.
3. Como materia prima para la producción de salsas de pescado.

198. Los resultados indicaron claramente que los concentrados proteínicos de calidad alimentaria del Tipo B se aceptaban totalmente cuando se preparaban como platos principales en los programas de comidas escolares, que su uso como complemento proteínico se limitaba a determinados alimentos, debido a cualidades organolépticas incompatibles, pero podían añadirse en una proporción de 2-10%. Como materia prima para salsa de pescado, podían utilizarse concentrados proteínicos de calidad alimentaria con una pequeña modificación del proceso original.

199. La delegación de Tailandia opinó que los concentrados proteínicos de calidad alimentaria del Tipo B tenían un amplio uso potencial en Tailandia y los países vecinos, y se estaban realizando estudios más detallados. Habida cuenta de la necesidad de salvaguardar la salud de los consumidores, se pidió al Comité que examinara la elaboración de un Código de prácticas.

200. El observador de la IAFMM informó al Comité de que, basándose en algunos ensayos de aceptabilidad prometedores, el Gobierno de Noruega había iniciado reglamentos para regular los requisitos de higiene y las prácticas correctas de fabricación, y que los productos de concentrados proteínicos de calidad alimentaria estaban regulados por dichos reglamentos y un Código de prácticas basado en la Directriz No. 9 del GAP desde 1972. Otros países manifestaban ahora interés en los reglamentos para impedir la fabricación de productos de calidad inferior, y la FAO había convenido en que el grupo científico del IAFMM considerara la cuestión, y se esperaba que un Grupo de Trabajo Mixto FAO/IAFMM que había de reunirse en octubre de 1980 preparara un documento básico sobre los aspectos higiénicos y nutricionales de los productos de concentrados proteínicos de calidad alimentaria.

201. El Comité reconoció que aunque la producción actual de concentrados proteínicos de calidad alimentaria era limitada, los usos posibles del producto eran considerables.

La delegación de Tailandia aceptó colaborar con el IAFMM en la preparación de un documento que, además de los aspectos higiénicos y nutricionales de los concentrados proteínicos de calidad alimentaria, estudiara también su producción, comercio y consumo.

202. El Comité acordó aplazar el examen de la necesidad de un Código de Prácticas del Codex hasta su próxima reunión, cuando se dispusiera de un documento básico para el examen.

#### OTROS ASUNTOS

##### Arsénico en el pescado y los productos pesqueros

203. La delegación de Noruega informó al Comité de los descubrimientos recientes referentes al contenido de arsénico de diversos productos examinados por el Instituto Gubernamental de Vitaminas de Bergen.

204. El Comité tomó nota de que muchos países disponían de reglamentos para dosis máximas de tolerancia del arsénico en el pescado y los productos pesqueros, que oscilaba de 0,5 a 2,0 mg/kg, y que varios de los productos examinados excedían notablemente estos límites. No obstante, el elemento se hallaba presente en forma fácilmente excretable y no presentaba, por tanto, un peligro toxicológico.

205. El Comité tomó nota también de que el Reino Unido estaba recogiendo datos para un examen del arsénico en sus reglamentos alimentarios y publicaría un informe cuando hubiera terminado.

##### Grupo de Trabajo sobre el procedimiento propuesto para la inclusión de nuevas especies en las normas en el Trámite 9

206. El Comité tomó nota de los debates sostenidos sobre la materia en su reunión anterior (véase ALINORM 79/18, párrs. 111 y párr. 27 de este informe) y que, en su 13º período de sesiones, la Comisión había acordado adoptar el procedimiento propuesto (ALINORM 79/38, párrs. 337-339).

207. El Comité reconoció que las investigaciones en la explotación de nuevos recursos pesqueros no sólo determinarían un aumento del número de solicitudes de inclusión de las especies en cuestión en las normas vigentes, sino que exigiría además investigar la posibilidad de establecer criterios para la evaluación de las cualidades organolépticas comunes, antes de que se propusiera la inclusión de las especies taxonómicamente próximas en las normas en el Trámite 9, y decidió nombrar un Grupo de Trabajo sobre la materia en una fecha futura.

208. La delegación de los EE.UU. informó al Comité de que desde su última reunión, se habían realizado notables progresos en su país en cuanto a la metodología y los sistemas de puntuación que habían de utilizar los laboratorios designados por el Comité para evaluar nuevas especies, y era oportuno que el Grupo de Trabajo se reuniera para establecer el procedimiento de incorporación para los fines del Codex. El Gobierno de EE.UU. deseaba hospedar tal Grupo de Trabajo y se facilitarían más tarde detalles de los preparativos.

##### Comisión Económica para Europa

##### Consulta de Expertos en normalización de pescado fresco y refrigerado de agua salada

209. Se informó al Comité que el Grupo de Trabajo sobre normalización de productos perecederos convocaría una reunión de expertos para estudiar la normalización de los antedichos productos, reunión que había de celebrarse en el Palais des Nations, Ginebra, el 30 de junio de 1980.

210. La Consulta disponía ya de la documentación básica sobre la labor de este Comité.

##### Trabajos futuros

211. El Comité tomó nota de que había completado ya su programa de trabajos para la próxima reunión: no había propuestas de trabajos adicionales.

##### Fecha y lugar de la próxima reunión

212. El Comité tomó nota de que la próxima reunión del Comité se celebraría a primeros de 1982. La fecha y lugar exactos de la reunión se acordaría entre la Comisión del Codex Alimentarius y el Gobierno de Noruega.

ALINORM 81/18

APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA  
ARGENTINE

E.Sisti  
JEFA. Departamento control de Calidad  
Subsecretaria de Pesca  
Ministerio Economia  
Calle F - Frente Banquina  
Puerto Mar del Plata

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

J.H.Dean  
Director of Fish Exports Standards  
Fisheries Division  
Department of Primary Industry  
Canberra, A.C.T. 2600

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

Dr. W. Vyncke  
Division Head  
Fisheries Research Station  
Ankerstraat 1  
B-8400 Oostende

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

E.P.do Valle Zogbi  
Veterinarian  
Division of Inspection of  
Fish and Fishery Products  
DIPOA-Ministry of Agriculture  
Ed.Venancio 2.000  
Bloco 60-3<sup>o</sup> Andar  
Brasilia-DF

CANADA

R.M.Bond  
A/ Director  
Inspection and Technology  
Branch  
Fisheries and Oceans Canada  
Department of Fisheries and Oceans  
Ottawa, K1A OE6

CANADA (contd.)

R.J. Bourgue  
Chief, Inspection Division  
Maritimes Region  
Department of Fisheries and  
Oceans  
P.O.Box 550  
Halifax N.S.

B.J. Emberley  
Chief, Inspection, Coordination  
and Enforcement,  
Inspection and Technology Branch  
Department of Fisheries and Oceans  
Ottawa K1A OE6

W.G.Gushue  
Product Inspection Supervisor  
Inspection Branch  
Department of Fisheries and  
Oceans  
301-326 Howe Street  
Vancouver, B.C. V6C 2A5

J.Lightfoot  
Supervisor, Quality Assurance  
National Sea Products Ltd.  
Lunenburg, Nova Scotia

D.R.L.White  
Chief, Inspection and Tech-  
nology Branch  
Newfoundland Region  
Department of Fisheries and  
Oceans  
P.O.Box 5667  
St.John's  
Newfoundland AIC 5X1

CUBA

M.Blanco  
Director de Normalizacion  
Ministerio de la Industria  
Pesquera  
Ensenada de Pote y Atares  
La Habana

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

P.F.Jensen  
Director, Inspection Service  
for Fish Products  
Fiskeriministeriets Industritilsyn  
Dronningens Tvaergade 21  
DK-1302 Copenhagen K.

A.Birch, Civil engineer,  
Inspection Service for Fish  
Products  
Fiskeriministeriets Industritilsyn  
Dronningens Tværgade 21  
DK-1302 Copenhagen K.

J.Sieverts  
Civilengineer  
Bornholms Konserverfabrik A/S  
Sigurdsgade 37-39  
DK-2200 Copenhagen K.

E.Sørensen, Civil engineer  
Den Kongelige Groenlandske  
Handel  
Strandgade 100  
DK-1004 Copenhagen K

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

Dr. K. Salminen  
Head of Food Bureau  
National Board of Trade  
and Consumer Interests  
Haapaniemenkatu 4 B  
00530 Helsinki 53.

Eeva Eklund  
Head of Biochemical Section  
Finnish Customs Laboratory  
Tekniikantie 13  
02150 Espoo 15

Dr. M. Kiesvaara  
Research Officer  
Research Center of Finland  
Biologinkuja 1  
02150 Espoo 15

P. Valkeisenmäki  
M. Sc.  
Valio  
P.O.Box 390  
00101 Helsinki 10.

FRANCE  
FRANCIA

Dr. F. Soudan  
Chef de Service et Technologie  
et des Contrôles  
Institut Scientifique et  
Technique des Pêches Maritimes  
B.P. 1049  
44037 Nantes.

Y.Lagoin  
Inspecteur Vétérinaire en Chef  
44 boulevard de Grenelle  
75732 Paris Cedex 15

GERMANY Fed.Rep.of  
ALLEMAGNE, Rep.f.d'  
ALEMANIA, Rep. Fed. de

H.Hesse  
Diplom Volkswirt  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft und Forsten  
Postfach  
D-5300 Bonn.

Dr. N. Antonacopoulos  
Wissenschaftlicher Direktor  
Bundesforschungsanstalt für  
Fischerei/Federal Research  
Center for Fisheries  
Palmaille 9  
D-200 Hamburg 50

Dr. K.Gerigk  
Director and Professor  
Federal Health Office  
Postbox  
D-1000 Berlin 33

Dr. W. Krane  
Chef-Chemiker  
"Nordsee" Deutsche Hochsee-  
fischerei GmbH  
Klussmannstr. 3  
D-2850 Bremerhaven 1.

ICELAND  
ISLANDE  
ISLANDIA

Dr. Grimur Valdimarsson  
Chief of Microbiological Division  
Icelandic Fisheries Laboratories  
Skulegata 4, Reykjavik

H. Thorsteinsson  
Chief Quality Control  
Samband of Iceland  
Fish Products Division  
Sambandshus  
Reykjavik.

ICELAND (contd.)

S. Dadason  
Chief of Production Technical  
Division Icelandic Freezing  
Plants Co.  
Adalstreati 6  
Reykjavik.

INDIA  
INDE

J. Ambat  
Deputy Chief Executive  
Export Inspection Agency  
MADRAS, PIN 600006

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

C. J. McGrath  
Inspector of Fisheries and  
Fisheries Engineer  
Department of Fisheries and  
Forestry  
Agriculture House 6E  
Kildare Street  
Dublin 2.

JAPAN  
JAPON

N. Itok  
Technical Official  
Fishery Marketing Division  
Fishery Agency  
1-Chome Kasumigashaki  
Chiyodaku  
Tokyo

A. Murata  
Technical Adviser  
Japan Exporting Frozen Marine  
Products Association  
New Marunouchi Building 6F  
1-5-1 Marunouchi Chiyoda-ku  
Tokyo

S. Yokoyama  
Technical Adviser  
Japan Frozen Foods Inspection  
Corporation  
6-4-2 Chome Shiba Daimon  
Minto-Ku  
Tokyo

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

K. Büchli  
Public Health Officer  
Ministry of Public Health and  
Environmental Hygiene  
Dr. Reyerstr. 10  
2265 BA Leidschendam

J. M. M. Alofs  
Commission for the Dutch Food  
and Agricultural Industry  
Postbus 760  
Rotterdam

H. Houwing  
Chief Institute for Fishery-  
products, TNO  
Dokweg 137  
Ymuiden

D. Tielenius Kruythoff  
Economic officer  
Ministry of Agriculture and  
Fisheries  
P.O. Box 20401  
2500 EK den Haag

NEW-ZEALAND  
NOUVELLE ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA

J. B. Hammond  
Assistant Manager (Processing)  
New Zealand Fishing Industry  
Board  
Private Bag  
Manners St.  
Wellington

A. J. McKenzie  
Attaché (Veterinary)  
New Zealand High Commission  
New Zealand House  
Haymarket  
London SW1Y 4TQ, UK

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

Dr. O. R. Braekkan \*  
Government Vitamin Laboratory  
Norwegian Fisheries Research  
Institute  
P.O. Box 4285  
N-5013 Nygårdstangen Bergen

\* Chairman, Président, Presidente

NORWAY (contd.)

S.Skilbrei  
Director  
Norwegian Government Quality  
Control Service for Fish and  
Fishery Products  
Directorate of Fisheries  
P.O.Box 185  
N-5001 Bergen

H.Blokhus  
Chief Inspector  
Directorate of Fisheries  
P.O.Box 185  
N-5001 Bergen

Brita Brandtzæg  
Chief of Section  
Norwegian Codex Alimentarius  
Committee  
P.O.Box 8139  
Dep. Oslo 1

H.Pedersen  
Managing Director  
The Norwegian Canner's Association  
P.O.Box 327  
4001 Stavanger

Jan Fredriksen  
Laboratoriesjef  
Hyggeveien 4  
9600 Hammerfest

K.Friis  
Consultant  
Director of Fisheries  
P.O.Box 185-186  
5001 Bergen

J.Gjerde  
Chief of Section  
Central Laboratory  
Directorate of Fisheries  
P.O.Box 185  
N-5001 Bergen

P.Haram  
Counsellor  
The Royal Ministry of Fisheries  
Oslo-Dep.  
Oslo 1

P.D.Iversen  
Consultant  
Directorate of Fisheries  
P.O.Box 185  
N-5001 Bergen

NORWAY (contd.)

J.Muri  
Director  
P.O.Box 348  
N-6001 Alesund

T.Kvande-Pettersen  
Manager  
Industrilaboratoriet A/S  
Storkaia 4  
N-6500 Kristiansund N.

Stener Størkson  
Consultant  
Directorate of Fisheries  
P.O.Box 185-186  
N-5001 Bergen

O.Chr.Sunsvold  
Director  
The official Norwegian Quality  
Control  
Institute for Canned Fishery  
Products  
P.O.Box 324  
4001 Stavanger

B.Aalvik  
City Veterinary  
Health Council  
Engen 39  
5000 Bergen

PERU  
PEROU

G.Burga  
General Manager  
CERPER  
P.O.Box 271  
Callao (4)

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

E.Kordyl  
Fish Processing Technologist  
Sea Fisheries Institute  
Gdynia

PORTUGAL

L. Torres  
Director  
Instituto Portugues de Conservas  
de Peixe  
Avenida 24 de Julho 76  
1200 Lisboa

A. Oliveira  
Tecnico, Veterinary  
Instituto Portugues Conservas  
de Peixe  
Av. 24 de Julho 76  
1200 Lisboa

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPANA

P. Garcia Gonzalez  
Jefe de la Seccion de Control  
de Productos Alimenticios y  
Alimentarios  
Ministerio de Sanidad y  
Seguridad Social  
Paseo del Prado, 18-79 Planta  
Madrid

J. Fernandez Espinosa  
Jefe Servicio Inspection-y-  
Normalization  
Ministerio de Comercio  
Paseo Castellana 16  
Madrid 1

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Ph. D. Arne Sjøqvist  
The National Food Admini-  
stration,  
Box 622  
S-751 26 Uppsala

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

P. Rossier  
Head of Codex Alimentarius  
Bundesamt für Gesundheitswesen  
c/o Lebensmittelkontrolle  
Haslerstrasse 16  
CH 3008 Berne

Dr. G.F. Schubiger  
Case Postale 88  
CH-1814 La Tour de Peilz

THAILAND  
THAILANDE  
THAILANDIA

Bung-orn Saisithi  
Director Fishery Technological  
Development Division  
Department of Fisheries  
Rajadammeon Ave.,  
Bangkok

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

C.F. Phipps  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture  
Fisheries & Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1 P2AE

I.M.V. Adams  
Principal Scientific Officer  
Food Science Division MAFF  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1P 2AE

R.L. Alderton  
Higher Executive Officer  
Ministry of Agriculture  
Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1

A.E. Bishop  
Fish Supplies Manager  
U.K.A.F.F.P.  
Birds Eye Foods Ltd.  
Station Avenue  
Walton-on-Thames  
Surrey KT12 INT

R. Sawyer  
Superintendent, Food and  
Nutrition  
Laboratory of the Government  
Chemist  
Cornwall House  
Stamford St.  
London SE1 9NQ

Dr. R. Alderslade  
Medical Officer  
Department of Health and  
Social Security  
Alexander Fleming House  
London, S.E.1.

UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

J.R.Brooker  
Seafood Quality and Inspection  
Division, National Marine  
Fisheries Service  
US Department of Commerce  
Washington DC 20235

L.M.Beacham  
National Food Processors  
Association  
1133 20th St. N.W.  
Washington DC 20036

Dr. W.Henry  
Castle and Cook  
50 California Street  
San Francisco, California

P.Heggelund  
National Food Processor Aswan  
1600 South Jackson Street  
Seattle, Washington 98144

F.Jermann  
Staff Sea Food Consultant  
Bumble Sea Foods  
P.O.Box 60  
Astoria, Oregon 97103

R.Kershaw  
Assistant Director, Quality  
Control  
The Gorton Group  
327 Main St.  
Gloucester, Mass. 01930

Dr. F.J.King  
Northeast Fisheries Center  
National Marine Fisheries &  
Service  
Emerson Avenue  
Gloucester, Mass. 01930

E.S.Garrett  
Director  
National Seafood Quality &  
Inspection Laboratory  
P.O.Drawer 1207  
Pascagouia, Miss. 39553

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

R.V.Cano  
Food Technologist  
Division of Food Technology  
Bureau of Foods  
Food and Drug Administration  
200 "C" Street, S.W.  
Washington DC 20204

URUGUAY

J.Rivero  
Chief of Industrial Technology  
Department  
National Fisheries Institute  
Instituto Nacional de Pesca  
Casilla de Correo 1612  
Montevideo

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DE SUD  
SUDAFRICA

S.P.Malherbe  
Director  
Biological Sciences Department  
South African Bureau of  
Standards  
Private Bag X191  
Pretoria 0001

A.M.Lewis  
Group Technical Manager  
Irvin & Johnson Ltd.  
P.O.Box 1628  
Cape Town 8000

Mc Gregor  
Technical Development Manager  
Sea Harvest Corporation  
P.O.Box 52  
Saldanha 7395

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

A.I.P.C.E.E.

Dr. W.Krane  
Chef-Chemiker  
"Nordsee" Deutsche Hochseefischerei  
GmbH  
Klussmannstr. 3  
D 2850 Bremerhaven 1  
(Fed. Rep. of Germany)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (contd.)

A.O.A.C.

R.V.Cano  
P.O.Box 540  
Benjamin Franklin Station  
Washington DC, 20024, USA

I.A.F.F.M.

G. Sand  
Director SSF  
N5001 Bergen, NORWAY

I.I.R.

E.Heen  
Director  
Central Laboratory  
P.O.Box 185  
N-5001 Bergen NORWAY

O.F.C.A.

D.W.Booth  
Hercules Powder Co. Ltd.  
20, Red Lion St.  
London WC IR 4PB  
UNITED KINGDOM

MARINALG INTERNATIONAL

P.Deville  
Secrétaire Général  
46 rue Jacques Dulud  
92202 Neuilly Sur Seine  
FRANCE

SECRETARIAT  
SECRETARIA

FAO

J.M. Hutchinson  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, ITALY

Z.S. Karnicki  
Fishery Industry Officer  
Fishery Industries Division  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, ITALY

SECRETARIAT (contd.)

Dr. N. Rao Maturu  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, ITALY

WHO

Dr. A. Koulikovskii  
Food Hygienist  
Veterinary Public Health  
Division of Communicable Diseases  
World Health Organization  
1211 Geneva 27, SWITZERLAND

REVISION PROPUESTA

NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA EL SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA

(CAC/RS 3-1969, Rev. 1)  
(retenido en el Trámite 6)

(Las partes señaladas con líneas laterales indican el texto revisado)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica al salmón del Pacífico en conserva en su propio jugo con o sin aceite de salmón. No se aplica a las especialidades en las que el salmón constituye sólo una porción del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

El salmón del Pacífico en conserva es el producto:

- preparado con las especies siguientes: Oncorhynchus nerka  
Oncorhynchus kisutch  
Oncorhynchus tshawytscha  
Oncorhynchus gorbuscha  
Oncorhynchus keta  
Oncorhynchus masou
- envasado en recipientes herméticamente cerrados; y
- tratado térmicamente para impedir la deterioración y ablandar las espinas.

2.2 Presentación

El producto se presentará en uno de los tipos o formas de envasado siguientes.

2.2.1 Tipos

2.2.1.1 Tipo ordinario consiste en salmón en conserva al que se le ha añadido sal.

2.2.1.2 Sin sal añadida consiste en salmón en conserva al que no se le ha añadido sal.

2.2.2 Formas de envasado.

2.2.2.1 Invasado ordinario - estará constituido por secciones de salmón cortadas transversalmente y colocadas verticalmente dentro de la lata. Las secciones se envasarán de tal forma que las superficies de los cortes sean aproximadamente paralelas a las bases del recipiente.

2.2.2.2 Salmón sin piel y sin espinas - es el salmón envasado al que se le han quitado prácticamente toda la piel y las vértebras.

2.2.2.3 Salmón picado - es el salmón desmenuzado o picado.

2.2.2.4 Puntas de salmón - consisten en trozos pequeños de salmón.

2.2.3 Otras presentaciones

Se permitirá cualquier otra forma de presentación, a condición de que:

- i) se distinga suficientemente de las demás formas de presentación que se establecen en la presente norma;
- ii) cumpla todos los demás requisitos de la presente norma;
- iii) esté suficientemente descrita en la etiqueta, para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

El producto se preparará con pescado sano y limpio que pertenezca a una de las especies enumeradas en la subsección 2.1, y puede ser fresco o congelado y será de calidad conveniente para el consumo humano.

### 3.2 Ingredientes facultativos

#### 3.2.1 Sal

3.2.2 Aceite - aceite de salmón comestible equiparable en color, viscosidad y sabor al aceite que se presenta de un modo natural en el producto.

### 3.3 Elaboración

- Se quitará la cabeza (incluidas las bránquias), cola, aletas, escamas sueltas, vísceras incluso huevas, lecha y sangre; se separará la carne danada o descolorida por causa de magulladuras o heridas pequeñas.
- El pescado se lavará escrupulosamente; la cavidad ventral se limpiará con gran cuidado para eliminar la sangre y las vísceras.
- El pescado se envasará adecuadamente de acuerdo con la forma de envase que se desee, en recipientes limpios, sin abolladuras, oxidación o costuras defectuosas.
- Los envases se cerrarán herméticamente al vacío, se tratarán térmicamente y se enfriarán.

### 3.4 Producto final

#### 3.4.1 Aspecto

- i) La lata estará debidamente llena de pescado.
- ii) El producto que contenga la lata consistirá en pescado del aspecto y color característico de la especie, elaborado y envasado de la manera indicada en la sección 2.2.2.
- iii) El aceite y el líquido que se desprendan durante la elaboración serán los normales y característicos de la especie envasada.
- iv) El producto estará prácticamente exento de contusiones, manchas de sangre, aganchaduras, colores anormales o vísceras y razonablemente exento de trozos de piel suelta o de escamas caídas.
- v) En el caso del envasado ordinario, las secciones del pescado se colocarán de manera que las superficies cortadas queden aproximadamente paralelas a la base del recipiente y el lado de la piel paralelo a las paredes del mismo. Los envases ordinarios estarán razonablemente exentos de trozos transversales y trozos o secciones de vértebras transversales a la base de la lata.

#### 3.4.2 Olor y sabor

El producto deberá tener el olor y sabor característicos de la especie, y estará exento de olores y sabores objetables de cualquier clase.

#### 3.4.3 Textura

El pescado deberá tener la textura característica de la especie.

#### 3.4.4 Espinas

Cuando haya espinas, éstas serán blandas (véase también 2.2.2.2).

#### 3.4.5 Materias extrañas

El producto estará exento de materias extrañas.

### 3.5 Defectos y tolerancias

Se considera "defectuoso" todo envase que no se ajuste a la definición ni a los factores de calidad que se establecen en la presente norma, salvo las tolerancias definidas en el Anexo A.

## 4. HIGIENE

4.1 En la medida compatible con las prácticas correctas de fabricación, los productos estarán exentos de materias objetables.

4.2 Analizados con métodos adecuados de toma de muestras y examen, los productos:

- a. estarán exentos de los microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento;

b. estarán exentos de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

4.3 Los productos con un pH en equilibrio superior a 4,6 deberán haber recibido en su elaboración un tratamiento térmico capaz de destruir todas las esporas de Clostridium botulinum.

4.4 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de acuerdo con los códigos siguientes:

- i) las secciones aplicables del Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969);
- ii) Código Internacional recomendado de prácticas para el pescado en conserva (CAC/RCP 10-1976);
- iii) Proyecto de Código de Prácticas de higiene para alimentos envasados poco ácidos

## 5. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas [previa aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos]

### 5.1 Nombre del alimento

5.1.1 El nombre del producto que aparezca en la etiqueta será la designación apropiada de la especie de salmón envasado, según se indica a continuación:

<u>Especies</u>	<u>Denominación</u>
Oncorhynchus nerka	Salmón rojo
Oncorhynchus kisutch	Salmón plateado
Oncorhynchus tshawytscha	Salmón real
Oncorhynchus gorbuscha	Salmón rosado
Oncorhynchus keta	Salmón Keta
Oncorhynchus masou	Salmón japonés

5.1.2 Deberán declararse en la etiqueta la presentación y la forma de envasado descritos en las subsecciones 2.2.1 y 2.2.2, con la excepción de la presentación de tipo ordinario (2.2.1.1) y el envasado ordinario (2.2.2.1), cuya declaración es innecesaria.

5.1.3 Si el producto está preparado de conformidad con lo establecido en la subsección 2.2.3, deberán aparecer en la etiqueta, muy cerca del nombre del producto, las palabras o expresiones adicionales que sean necesarias para evitar que se induzca a error al consumidor.

### 5.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones. Se aplicarán también las subsecciones 3.2(b) y (c)\* de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969).

### 5.3 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système international") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas, según lo requiera el país en que se venda el producto.

### 5.4 Nombre y dirección

Deberán indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

### 5.5 País de origen

Deberá declararse el país de origen del producto cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca al consumidor.

### 5.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con caracteres indelebiles, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

\* Nota de la Secretaría: Parece ser innecesaria la referencia a la subsección 3.2(c).

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje.

6.1 Toma de muestras para examen destructivo

La toma de muestras de lotes para examinar el producto deberá hacerse de acuerdo con los Planes de toma de muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969).

6.1.1 Examen organoléptico

El examen organoléptico del producto deberá correr a cargo de personal calificado en la materia.

6.2 Determinación del contenido neto

El contenido neto se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que representa un lote, siempre que ninguno de los envases resulte excesivamente vacío.

Procedimiento

- 1) Pésese el envase cerrado.
- 2) Abrase el envase y viértase el contenido. Lávese el envase, cúbrase y séquese con un papel o paño absorbente.
- 3) Pésese el envase vacío, incluida la tapa.
- 4) Réstese el peso del envase vacío del peso del recipiente cerrado. La cifra resultante se considerará como el contenido neto.

7. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuoso" todo recipiente que no cumpla los requisitos del producto final que se especifican en la subsección 3.5.

8. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de esta norma relativos a factores de composición y calidad esenciales del contenido neto, cuando el número total de "defectuosos" no sea superior al número de aceptación (o) del plan de muestreo correspondiente (NCA-6,5) de los Planes de toma de muestras de los alimentos preenvasados, del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969) y cuando el contenido neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al contenido neto declarado.

ANEXO A

CUADRO DE DEFECTOS PARA EL SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA

I. DESCRIPCION DEL DEFECTO	Grave	Mayor	Menor
A - PARTES DE LA CABEZA, COLA O ALETAS	-	-	1
PARTE DE LAS VISCERAS	-	2	-
B - ALTERACION DEL COLOR DE LA PIEL --			
GRAVEMENTE MARCADO AL AGUA	-	2	-
LEVEMENTE MARCADO AL AGUA	-	-	1
C - OLOR Y SABOR			
OLOR Y SABOR CLARAMENTE OBJETABLES	defectuoso	-	-
D - TEXTURA			
CARNE DE PESCADO BLANDA	-	-	1
CARNE APANALADA	-	2	-
E - COLOR DE LA CARNE			
ESPECIES MIXTAS EN UNA MISMA LATA	-	-	1
F - MATERIAS EXTRAÑAS	defectuoso	-	-

	<u>Grave</u>	<u>Mayor</u>	<u>Menor</u>
G - CONFECCION - LLENADO TRANSVERSAL ASPECTO DESCUIDADO	-	-	1
H - LLENADO			1

Unidad defectuosa

Se considerarán defectuosos los envases que tengan los siguientes:

Puntos clasificados como:

Graves:	defectuoso
Mayores:	6
Mayores + menores	8

ALINORM 81/18  
APENDICE III

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS BLOQUES DE FILETES DE PESCADO Y CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y PESCADO PICADO CONGELADOS RAPIDAMENTE \*  
(retenido en el Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los bloques de carne de pescado coherente congelados rápidamente, preparados con filetes o carne picada de pescado o una mezcla de filetes y pescado picado destinados a la elaboración ulterior.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

- a) Los bloques congelados rápidamente son masas de forma rectangular o de otro tipo, uniforme de filetes y trozos de pescado coherentes de tales filetes o pescado picado o una mezcla de filetes y carne de pescado picada preparados con:
  - i) una sola especie, o
  - ii) una mezcla de especies de características organolépticas análogas.
- b) Se entiende por filetes las lonjas de pescado de dimensiones y formas irregulares separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y los trozos cortados de dichas lonjas para facilitar el envasado.
- c) La carne de pescado picada empleada en la fabricación de bloques consistirá en partículas de tejido muscular esquelético que se han separado de las espinas y la piel y están esencialmente exentas de ellas.

2.2 Definición del proceso

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo apropiado, de forma que se pase rápidamente la zona de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que la temperatura del producto haya alcanzado un nivel que garantice que la temperatura, en el centro térmico, no es inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) después de lograda la estabilización térmica. El producto deberá mantenerse en condiciones tales que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución hasta el momento de su venta final inclusive. Está permitida la práctica reconocida de elaboración ulterior de la materia cruda intermedia congelada rápidamente, en condiciones controladas, seguida de la reapiación del proceso de congelación rápida.

\* Véase la subsección 2.1 (c).

## 2.3 Presentación

El producto se presentará en bloques de pescado en las formas siguientes:

- 1) Filetes
  - i) Con piel
  - ii) Sin piel
  - iii) Sin piel y sin espinas
- 2) Filetes y pescado picado
  - i) En proporciones naturales, que no contengan más del (30%) m/m de carne de pescado picada distribuida uniformemente en el bloque
  - ii) Otras proporciones que contengan más del (30%) m/m de carne picada de pescado
- 3) Pescado picado

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

### 3.1 Materia prima

Los bloques congelados rápidamente se prepararán con filetes o trozos de filetes o carne picada de pescado bien escurridos, que sean de calidad tal que puedan venderse frescos para el consumo humano.

### 3.2 Ingredientes facultativos

El cloruro sódico puede estar presente en concentraciones que no excedan de 1,0% m/m.

### 3.3 Producto final

3.3.1 Los bloques serán de forma regular y tendrán un color razonablemente uniforme, característico de la especie o mezcla de especies, y estarán exentos de materias extrañas. Estarán razonablemente exentos de vísceras, aletas o trozos de aletas, carne de color muy diverso del normal, magulladuras, coágulos de sangre, membranas (pared ventral), parásitos, espinas, escamas y cuando sea apropiado piel (véanse los anexos B, C y D).

3.3.2 Los bloques estarán exentos de deshidratación profunda que oculte el color normal, que no pueda eliminarse fácilmente por raspado y cubra más del 5 por ciento de la superficie de un bloque.

3.3.3 Después de cocerlo al vapor, al horno o hervirlo como se indica en el Anexo A, el producto:

- a) deberá tener el sabor y olor característicos de la especie o mezclas de especies, y estará exento de sabores y olores desagradables y
- b) deberá tener la textura característica de la especie o mezcla de especies envasadas y no será esponjoso, gomoso, blando, gelatinoso, correoso o arenoso (véanse los Anexos B, C y D).

3.3.4 El porcentaje de pescado picado en el bloque, como se dispone en el párrafo 6.1.5 y se determina en el párrafo 7.2.6, será exacto hasta un 5% m/m del contenido neto de pescado (véase Anexo B).

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

### 4.1 Agentes fijadores del agua (para prevenir las pérdidas por goteo)

Dosis máxima en el producto final

- 4.1.1 Monofosfato, monosódico, o monopotásico (ortofosfato de Na o K)
- 4.1.2 Difosfato tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o K)
- 4.1.3 Trifosfato pentasódico o pentapotásico o cálcico (tripolifosfato de Na, K o Ca)
- 4.1.4 Polifosfato sódico (hexametafosfato de Na)

}  
5 g/kg expresados en  $P_2O_5$ , solos o mezclados

	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
4.2 <u>Antioxidantes</u>	
4.2.1 Ascorbato de sodio o potasio	1 g/kg expresado en ácido ascórbico
4.3 <u>Además, solamente para bloques de pescado picado</u>	
4.3.1 Alginato de sodio	5 g/kg
4.3.2 Galato de etilo y propilo	0,01 g/kg
4.3.3 Acido cítrico y sales de Na o K	1 g/kg
4.3.4 Iso-ascorbato de Na (eritorbato)	3 g/kg
4.3.5 Goma guar	} 5 g/kg
4.3.6 Goma de algarrobo	
4.3.7 Pectina	
4.3.8 Carboximetilcelulosa sódica	
4.3.9 Goma xantán	

5. HIGIENE Y MANIPULACION

5.1 En la medida compatible con unas prácticas de fabricación correctas, los productos deberán estar exentos de materias objetables.

5.2 Analizados con métodos adecuados de toma de muestras y examen, los productos:

- a. estarán exentos de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b. estarán exentos de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c. no contendrán sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

5.3 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con los códigos siguientes: el Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de prácticas recomendado para el pescado congelado (CAC/RCP 16-1978) y el Código de prácticas recomendado para el pescado picado (CX/FFP 79/4, Rev. 1, que se está elaborando)

6. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas, previa aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los alimentos.

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El alimento se designará con el nombre de "bloques de yx" de acuerdo con la ley, costumbre o práctica del país en el que se distribuye el producto, donde "y" será el nombre común de la especie o especies envasadas y "x" la forma de presentación del bloque (fileteado, picado, fileteado más picado). Cuando en un bloque se emplee más de una especie, los nombres de las especies podrán indicarse también cerca del nombre del alimento.

6.1.2 Los bloques preparados con filetes sin piel y/o sin espinas se denominarán como tales.

6.1.3 Los bloques preparados a partir de filetes "con piel" se denominarán como tales en la caja exterior y se podrán denominar como bloques sin espinas cuando se hayan quitado todas.

6.1.4 Además, en la etiqueta de la caja exterior aparecerá la palabra "congelado" o "congelado rápidamente" según la costumbre del país en el que se distribuye el producto, para describir el producto sometido al proceso de congelación definido en la sección 2.2.

6.1.5 Para los productos a los que se hace referencia en 2.3(2)(ii), en la etiqueta se indicarán las proporciones relativas de pescado picado o fileteado que contiene el bloque.

6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 En la caja exterior deberá figurar una lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones. Se aplicarán también las disposiciones de las subsecciones 3.2(b) y 3.2(c) de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969).

### 6.3 Contenido neto

6.3.1 Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en la caja exterior, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas según lo requiera el país en que se distribuya el alimento.

6.3.2 Cuando se trate de productos glaseados, el contenido neto se referirá al peso del producto con exclusión del glaseado.

### 6.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse en la caja exterior la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

### 6.5 País de origen

6.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

6.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

### 6.6 Identificación del lote

Cada caja exterior deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma pero con caracteres indelebles, una indicación en clave o en claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

### 6.7 Instrucciones de almacenamiento

En los envases exteriores deberán indicarse claramente las instrucciones relativas al almacenamiento.

## 7. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, EXAMEN Y ANALISIS

Los métodos de toma de muestras, examen y análisis que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje.

### 7.1 Toma de muestras

La toma de muestras de lotes para examinar el producto deberá hacerse de acuerdo con los Planes de toma de muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969).

### 7.2 Examen organoléptico y físico

Las muestras tomadas para el examen organoléptico y físico deberán ser evaluadas por personas calificadas en la materia.

#### 7.2.1 Peso

El peso neto (excluido el material de envasado o el revestimiento de protección) de cada bloque de muestra se determinará en estado congelado.

#### 7.2.2 Determinación del contenido neto de los productos glaseados

(Método por elaborar)

7.2.3 Deshidratación (quemadura del congelador) - Se examinarán todos los bloques de muestra para comprobar que cumplen lo dispuesto en la sección 3.3.2.

7.2.4 Defectos físicos (estado descongelado) - De cada bloque de muestra, se sacará una unidad de muestra que pese, por lo menos, 1 kg (o 2 libras). Para los bloques de pescado picado, la unidad de muestra, deberá obtenerse sacando, por lo menos, cuatro muestras de diversos lugares del interior del bloque para formar la muestra de 1 kg. La unidad de muestra deberá descongelarse, colocándola en una bolsa de plástico, y sumergiéndola en un baño de agua en movimiento a una temperatura máxima de 21°C (70°F). La descongelación completa del producto se determinará apretando suavemente la bolsa hasta que no se sienta ningún núcleo duro o cristales de hielo, teniendo cuidado de no dañar la textura del pescado. La unidad de muestra deberá examinarse para ver si cumple los requisitos de la Sección 3.3.2 (véanse Anexos B, C y D). La carne picada del pescado deberá distribuirse uniformemente sobre una plancha plana hasta una altura de 1 cm, y se contarán los defectos visibles en la superficie sin mover los diferentes trozos de la carne del pescado.

7.2.5 Evaluación sensorial - El examen del olor, sabor y textura se hará con una submuestra cocida de 100 g (o 4 onzas) por lo menos de cada bloque de muestra; la submuestra se cocerá de una de las maneras detalladas en el anexo A.

7.2.6 La proporción de carne picada en bloques preparados a partir de mezclas de filetes y carne picada se determinará descongelando todo el bloque (como en 7.2.4), separando los filetes de la carne picada y pesando cada uno por separado.]

#### 8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Se considerará "defectuoso" un bloque que no cumpla los requisitos de la sección 3.3.1 o 3.3.2 o 3.3.3.

#### 9. ACEPTACION DE LA CALIDAD DEL LOTE

Se considerará que un lote responde a los requisitos de esta norma para el producto final cuando el número total de "defectuosos" en una muestra no sea superior al índice de aceptación del plan de muestreo correspondiente.

- - - - -

ALINORM 81/14  
APENDICE III

ANEXO "A"

METODOS DE COCCION

Los procedimientos siguientes se basan en el calentamiento del producto hasta la temperatura interna de  $\geq 70^{\circ}\text{C}$  ( $160^{\circ}\text{F}$ ). Los tiempos de cocción varían según el tamaño del producto y equipo empleado. Si se quiere determinar el tiempo de cocción, cocer otra muestra y con un dispositivo de medir la temperatura determinar la interna.

Córtense de la muestra 3 porciones, cada una de cerca de 10 x 7,5 x 1,2 cm (4 x 3 x 0,5 pulgadas).

- a) Por cocción al horno - Envolver el producto en una lámina de aluminio y distribuirlo uniformemente en una chapa plana o en una cazuela plana poco profunda. Calentar en un horno ventilado y precalentado a  $204^{\circ}\text{C}$  ( $400^{\circ}\text{F}$ ) hasta que la temperatura interna del producto llegue a  $\geq 70^{\circ}\text{C}$  ( $160^{\circ}\text{F}$ ).
- b) Por cocción al vapor - Envolver el producto en una lámina de aluminio y colocarlo en una rejilla de alambre suspendida sobre agua hirviendo en un recipiente tapado. Calentar hasta que la temperatura interna del producto llegue a  $\geq 70^{\circ}\text{C}$  ( $160^{\circ}\text{F}$ ).
- c) Cocción en bolsas - Colocar el producto en una bolsa de plástico resistente al agua hirviendo y cerrar herméticamente. Meter la bolsa y el contenido en agua hirviendo y cocer hasta que la temperatura interna del producto llegue a  $\geq 70^{\circ}\text{C}$  ( $160^{\circ}\text{F}$ ).

ANEXO "B"

DEFINICION DE LOS DEFECTOS DE BLOQUES DE FILETES Y CARNE PICADA DE PESCADO CONGELADOS RAPIDAMENTE

Deshidratación (quemadura del congelador)

(A) Deshidratación profunda

Pérdida excesiva de la humedad de la superficie del bloque que se ve claramente en la superficie del producto, penetra por debajo de la superficie, y no puede eliminarse fácilmente por raspado.

(B) Deshidratación moderada

Pérdida de la humedad de la superficie del bloque que enmascara el color, pero no penetra en la superficie y puede eliminarse fácilmente por raspado.

Irregularidad del bloque

Las bolsas de hielo, irregularidad de los bordes, magulladuras, ángulos desiguales y falta de uniformidad de la forma, que darían por resultado la pérdida de producto después de cortarlo, se estiman determinando el número de unidades de 25 g (una onza) que podría quedar afectado. Para estimar la pérdida del producto, la unidad de 25 g (1 onza) tendrá las dimensiones siguientes: 10 x 2,5 x 1,6 cm (4 x 1 x  $\frac{5}{8}$  de pulgada).

Espinas

Toda espina cuyo tamaño sea superior al especificado en los Anexos C y D. Toda espina cuyo perfil máximo pueda meterse en un rectángulo de  $[10 \times 3]$  mm no se considerará como espina para los fines de clasificación como defecto.

Toda espina cuyo perfil máximo sobresalga de un rectángulo de  $[40 \times 10]$  mm se considerará como "espina crítica".

Toda espina cuyo perfil máximo no pueda meterse en un rectángulo de  $[10 \times 3]$  mm, pero que pueda introducirse en un rectángulo de  $[40 \times 10]$  mm, se considerará como defecto de espina.

Coágulos de sangre y alteración del color

A. Bloques de filetes

- i) Todo grupo o masa de sangre coagulada mayor de 5 mm en cualquier dimensión.
- ii) Toda alteración importante del color, incluso magulladuras, parda, amarillenta u oscura que tenga más de 3 cm<sup>2</sup> y hasta 10 cm<sup>2</sup> inclusive y, después, cada superficie adicional completa de 5 cm<sup>2</sup>.

**B. Bloques de pescado picado**

Todo grupo o masa de sangre coagulada o cualquier parte cuyo color haya cambiado de manera sensible y que no sea característico de las especies empleadas.

**Aletas o partes de aletas**

**A. Bloques de filetes**

Toda aleta o parte de aleta (dos o más radios unidos por una membrana).

**B. Bloques de pescado picado**

No es aplicable - aparece como espina y/o membrana.

**Piel, membrana (pared ventral), escamas y médula espinal**

**A. Bloques de filetes**

- i) En el caso de bloques de filetes sin piel, cada trozo de piel de más de 3 cm<sup>2</sup> hasta 10 cm<sup>2</sup> inclusive y, posteriormente, cada superficie adicional completa de 5 cm<sup>2</sup>.
- ii) En el caso de bloques de filetes con piel o sin ella, cada trozo de membrana del bloque (pared ventral) de más de 5 cm<sup>2</sup> hasta 10 cm<sup>2</sup> inclusive y después cada superficie adicional de 5 cm<sup>2</sup>.

**B. Bloques de pescado picado**

Todo trozo de piel, membrana (blanca o negra), escama o médula espinal.

**Parásitos**

Cada parásito de diámetro capsular de más de 3 mm o un parásito no encapsulado y mayor de 1 cm de longitud u otra infestación parasítica que se reconozca fácilmente al inspeccionar, por ejemplo, debido a su color oscuro.

**Escamas**

**A. Filetes con piel**

- i) Toda superficie de escamas de más de 3 cm<sup>2</sup> y hasta 10 cm<sup>2</sup> inclusive y cada superficie adicional completa de 5 cm<sup>2</sup>.
- ii) Cada unidad completa de 5 escamas sueltas.

**B. Filetes sin piel**

Cada unidad completa de 5 escamas sueltas.

**Olor y sabor**

Todo olor o sabor que sea claramente objetable después de la cocción, por ejemplo, rancio o contaminado.

**Textura**

Toda textura que después de la cocción sea claramente objetable, por ejemplo, esponjosa, correosa, pulposa, gelatinosa, arenosa o dura.

**Vísceras**

Toda porción de los órganos internos.

**Materias extrañas**

Toda materia que no proceda del pescado o que no esté permitida por la Norma.

**Proporción de pescado picado**

El porcentaje declarado de pescado picado en un bloque, como se dispone en el párrafo 6.1.6 y se determina en el párrafo 7.2.6 será exacto hasta un 5% del contenido neto de pescado.

ANEXO "C"

PROYECTO DE CUADRO RECOMENDADO DE DEFECTOS DE BLOQUES CONGELADOS DE FILETES DE PESCADO / Y MEZCLAS DE FILETES Y CARNE DE PESCADO PICADA/

Descripción del defecto	Clasificación		
	Grave	Mayor	Menor
<b>EN ESTADO CONGELADO (bloque de muestra)</b>			
<b>1. Deshidratación</b>			
a) Intensa			
i) > 5% de la superficie	6	-	-
ii) < 5% de la superficie	-	4	-
b) Moderada, > 5% de la superficie	-	-	1
<b>2. Irregularidad del bloque</b>			
a) Pérdida de 2-5% - por peso o número mínimo de unidades afectadas	-	-	1
b) Pérdida de 5-10% - por peso o número mínimo de unidades afectadas	-	2	-
c) Cada pérdida adicional de 10% - por peso o número mínimo de unidades afectadas	-	2	-
<b>EN ESTADO DESCONGELADO (unidad de muestra de 1 kg (o 2 libras) o bloques de menos de 10 kg) (unidad de muestra de 2 kg para bloques de más de 10 kg)</b>			
<b>3. Color</b>			
a) anormalmente oscuro	6	-	-
b) más oscuro que el color característico	-	2	-
<b>4. Espinas</b>			
a) Bloques no designados como "sin espinas" - cada espina, exceptuadas las branquiales > 5 mm en cualquier dimensión o cada grupo de tales espinas en una superficie de 3 cm <sup>2</sup>	-	2	-
b) Bloques designados como "sin espinas" - cada espina > 5 mm en cualquier dimensión	2	-	-
<b>c, alternativamente:</b>			
a) Bloques no designados como "sin espinas" - cada espina, excluidas las branquiales > 15 mm de longitud o > 1/3 mm de diámetro o cada grupo de tales espinas en una superficie de 3 cm <sup>2</sup>	-	2	-
b) Bloques designados como "sin espinas" - cada espina > 15 mm de longitud o > 1/3 mm de diámetro	2	-	-
<b>5. Coágulos de sangre y alteración del color</b>			
a) Cada coágulo > 5 mm en cualquier dimensión	-	2	-
b) Cada alteración del color importante de 3-10 cm <sup>2</sup>	-	-	1
c) Más de 10 cm <sup>2</sup> , cada superficie adicional completa de 5 cm <sup>2</sup>	-	-	1
<b>6. Aletas y partes de aletas, en cada caso</b>			
<b>7. Piel y membrana</b>			
a) Bloques sin piel			
i) Cada trozo de piel > 3 cm <sup>2</sup> << 10 cm <sup>2</sup> o cada trozo de membrana negra > 5 cm <sup>2</sup> a 10 cm <sup>2</sup>	-	1	-
ii) Más de 10 cm <sup>2</sup> , cada trozo adicional completo de 5 cm <sup>2</sup>	-	-	1

	Clasificación		
	Grave	Mayor	Menor
b) Bloques con piel			
i) Cada trozo de <u>membrana negra</u> $> 5 \text{ cm}^2$	-	1	-
$\leq 10 \text{ cm}^2$ o			
ii) Más de $10 \text{ cm}^2$ , cada trozo adicional completo de $5 \text{ cm}^2$	-	-	1
8. <u>Escamas</u>			
a) Filetes con piel sin escamas			
i) Cada superficie de <u>escamas</u> de $> 3 \text{ cm}^2$ $\ll 10 \text{ cm}^2$	-	-	1
ii) Más de $10 \text{ cm}^2$ de <u>escamas</u> , cada superficie adicional completa de $5 \text{ cm}^2$	-	-	1
b) Filetes sin piel			
Cada unidad completa de 5 <u>escamas</u> sueltas	-	-	1
9. <u>Vísceras</u> - cada caso	2	-	-
10. <u>Parásitos</u> - cada caso	2	-	-
11. <u>Materias extrañas</u> - cada caso	6	-	-
12. <u>Material de envasado</u>	2	-	-
<u>EN ESTADO COCIDO</u> (submuestra de 100 g (4 onzas))			
13. Color o sabor claramente objetables	6	-	-
14. Textura			
a) La carne es decididamente esponjosa, correosa, pastosa, gelatinosa o dura	6	-	-
b) La carne es moderadamente esponjosa, correosa, blanda o dura	4	-	-

ANEXO "D"

PROYECTO DE CUADRO PROPUESTO DE DEFECTOS DE BLOQUES DE CARNE DE PESCADO  
PICADA CONGELADA

<u>Descripción del defecto</u>	<u>Clasificación</u>		
	<u>Grave</u>	<u>Mayor</u>	<u>Menor</u>
<u>EN ESTADO CONGELADO (Bloque de muestra)</u>			
1. Deshidratación			
a) Intensa			
i) más del 5% de la superficie	6	-	-
ii) menos del 5% de la superficie	-	4	-
b) Moderada, más del 5% de la superficie	-	-	1
2. Irregularidad del bloque			
a) Pérdida de 2 a 5% - en peso o número mínimo de las unidades afectadas	-	-	1
b) Pérdida de 5 a 10% - en peso o número mínimo de las unidades afectadas	-	2	-
c) Cada pérdida adicional del 10% - por peso o número mínimo de las unidades afectadas	-	2	-
<u>EN ESTADO DESCONGELADO (unidad de muestra de 1 kg (2 libras) o bloques de menos de 10 kg) (unidad de muestra de 2 kg o bloques de más de 10 kg)</u>			
3. Color			
a) anormalmente oscuro	6	-	-
b) más oscuro que el color característico	-	2	-
4. Espinas			
Cada espina de más de 5 mm o, como alternativa: Cada espina de más de 15 mm de longitud o de más de 0,5 mm de diámetro	2	-	-
5. Coágulos de sangre, alteración del color, piel, membrana, escamas, médula espinal			
a) de 10 a 25 casos	-	-	1
b) de 26 a 30 casos	-	2	-
c) más de 30 casos, cada 15 casos adicionales	-	2	-
6. Parásitos - cada caso	7	2	-
7. Materias extrañas - cada caso	6	-	-
8. Material de envasado	2	-	-
<u>EN ESTADO COCIDO (submuestra de 100 g (4 onzas))</u>			
9. Olor o sabor claramente objetables	6	-	6
10. Textura			
La carne es claramente objetable	6	-	-
<u>Tolerancias máximas para los defectos</u>			

<u>Clasificación puntos</u>	<u>Bloques de filetes, trozos de filetes y pescado picado</u>	<u>Bloques de pescado picado</u>	<u>Bloques de filetes y trozos de filetes</u>
Grave	4	4	4
Grave + Mayor	10	10	10
Grave + Mayor + Menor	14	14	12

ANEXO "E"

Determinación de las proporciones de filetes y pescado picado  
en los bloques congelados rápidamente

Pesar previamente la muestra en la condición de congelado rápidamente, después de quitar el envoltorio, si lo tiene. Meter la muestra (por ejemplo, una porción de 100 g ó 5 barritas del núcleo del pescado, de 20 g cada una) en una bolsa de plástico de tamaño adecuado e impermeable. La descongelación se realiza sumergiéndola en un baño de agua a una temperatura de unos 20°C (25°C máximo), que se agitará suavemente. Tiempo necesario: 10-30 minutos, dependiendo de la relación de la superficie con respecto al tamaño de la muestra.

Después de drenar durante dos minutos el líquido exudado, utilizando un tamiz circular previamente pesado, se registra el peso de la carne. La separación de la carne picada se realiza en una bandeja con una espátula de plástico blando. Se registra el peso de las partes de filetes y de pescado picado. Se asigna proporcionalmente el peso del líquido a las dos partes. Este procedimiento parece practicable, porque normalmente el contenido de nitrógeno del líquido determina una disminución del contenido de nitrógeno del pescado no superior al 15 por ciento (por ejemplo, en un bloque de filetes con un 25% de pescado picado  $N = 1,07 : 1,26$ ).

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA BARRITAS O PORCIONES DE PESCADO  
EMPANADAS O REBOZADAS Y CONGELADAS RAPIDAMENTE  
(Devuelto al Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a las barritas y porciones de pescado congeladas rápidamente, preparadas a base de carne de pescado, empanadas o rebozadas, separadamente o mezcladas, crudas o parcialmente cocinadas y destinadas directamente al consumo humano sin ulterior elaboración.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Por barrita de pescado se entiende el producto que, incluido el revestimiento, pesa no menos de 20 g (0,7 onzas) ni más de 50 g (1,8 onzas) y tiene una forma tal que su longitud es, por lo menos, el triple de su anchura máxima. Cada barrita tendrá, como mínimo, 10 mm de espesor.

2.1.2 Por porción de pescado se entiende el producto, incluido el revestimiento, de cualesquiera forma y tamaño, que no pese menos de 50 g (1,8 onzas).

2.2 Requisitos mínimos para las proporciones de carne de pescado

	<u>Porcentaje del peso declarado</u> <u>del producto final</u>
(i) Barritas de pescado crudas empanadas	60
(ii) Porciones de pescado crudas empanadas	60
(iii) Barritas de pescado empanadas parcialmente cocinadas	50
(iv) Porciones de pescado empanadas parcialmente cocinadas	50
(v) Barritas de pescado rebozadas parcialmente cocinadas	50
(vi) Porciones de pescado rebozadas parcialmente cocinadas	50
(vii) Otras formas de presentación	50

2.3 Definición del proceso

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. Este proceso de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo apropiado, de forma que se pase rápidamente la zona de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que la temperatura del producto haya alcanzado un nivel que garantice que la temperatura, en el centro térmico, no es inferior a -18°C (0°F) después de lograda la estabilización térmica. El producto deberá mantenerse en condiciones tales que mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución hasta el momento de su venta final inclusive. (Véase también el documento CX/FFP 79/8, Código de prácticas para los productos pesqueros rebozados y/o empanados y congelados). Está permitida la práctica reconocida de elaboración ulterior de la materia cruda intermedia congelada rápidamente, en condiciones controladas, seguida de la re aplicación del proceso de congelación rápida.

2.4 Presentación

- (i) Barritas de pescado crudas empanadas
- (ii) Porciones de pescado crudas empanadas
- (iii) Barritas de pescado empanadas parcialmente cocinadas
- (iv) Porciones de pescado empanadas parcialmente cocinadas
- (v) Barritas de pescado rebozadas parcialmente cocinadas
- (vi) Porciones de pescado rebozadas parcialmente cocinadas
- (vii) Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación siempre que:

- (a) se distinga suficientemente de las demás formas de presentación que se establecen en la presente norma
- (b) cumpla todos los demás requisitos de la presente norma
- (c) esté suficientemente descrita en la etiqueta, para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

Los ingredientes, cuando sea apropiado, deberán ajustarse a la norma pertinente del Codex.

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

#### 3.1 Materia prima

##### 3.1.1 Pescado

Las barritas y porciones de pescado empanadas o rebozadas congeladas rápidamente deberán prepararse utilizando carne de pescado o carne de pescado picada, o una mezcla de especies comestibles que sean de calidad tal que puedan venderse frescas para el consumo humano. La materia prima podrá hallarse en forma de bloques.

##### 3.1.2 Revestimiento

El revestimiento empleado se preparará con materias adecuadas para el consumo humano.

##### 3.1.3 Grasa de freír (aceite)

La grasa (aceite) empleada en la operación de freír deberá ser un aceite comestible refinado y desodorizado.

#### 3.2 Producto final

3.2.1 Una vez abierto el envase, éste deberá estar razonablemente exento de partículas del revestimiento sueltas y deberá contener barritas o porciones de pescado que:

- a) sean de tamaño razonablemente uniforme (a menos que en la etiqueta se declare la diversidad de tamaños);
- b) se separen fácilmente en piezas sueltas;
- c) estén exentas de materias extrañas;
- d) estén exentas de deshidratación excesiva (quemaduras de congelación)
- e) estén razonablemente exentas de piezas rotas, agrietadas o dañadas;
- f) estén razonablemente exentas de alteraciones de color.
- g) estén razonablemente exentas de excesiva grasa (aceite).

3.2.2 El revestimiento deberá ser razonablemente completo y tener un color razonablemente uniforme.

3.2.3 El contenido de pescado del producto deberá estar:

- a) razonablemente exento de cualesquiera partes de órganos internos;
- b) razonablemente exento de espinas, aletas o partes de aletas;
- c) razonablemente exento de carne con el color alterado, coágulos de sangre, membranas negras, parásitos, piel y escamas.

[Nota: El texto de la sección 3.2.3 deberá estar en armonía con el proyecto de norma propuesto para los bloques de pescado congelados rápidamente.]

3.2.4 El producto deberá estar exento de olores, sabores y textura objetables. Si el producto se presenta bajo el nombre de una especie, el olor, sabor y textura, y el color de la carne deberán ser los característicos de la especie o mezclas de especies que se utilicen.

3.2.5 Los productos, en las diversas formas de presentación, deberán ajustarse a las definiciones y factores esenciales de calidad estipulados en esta norma, sujetos a los márgenes de tolerancia establecidos en el Anexo C.

##### 3.2.6 Ingredientes facultativos

Especias, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, aceites de especias. Los ingredientes deberán ser aptos para el consumo humano y estar exentos de sabores, aromas u olores anormales.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

La dosis máxima en el producto final deberá ser proporcional al peso estipulado en la sección 2.2.

<u>4.1</u>	<u>Aditivos en la carne de pescado</u>	<u>Dosis máxima en la carne de pescado</u>
	Agentes fijadores del agua (prevención de pérdidas por goteo)	
4.1.1	Monofosfato monosódico o monopotásico (ortofosfato de Na o K)	5 g/kg expresados en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o mezclados
4.1.2	Difosfato tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o K)	
4.1.3	Trifosfato pentasódico o pentapotásico o cálcico (tripolifosfato de Na, K o Ca)	
4.1.4	Polifosfato sódico (hexametafosfato de Na)	
<u>4.2</u>	<u>Antioxidantes</u>	
4.2.1	Ascorbato de sodio o potasio	1 g/kg expresado como ácido ascórbico
4.2.2	Galato de etilo y propilo	0,01 g/kg
<u>4.3</u>	<u>Otros aditivos (sólo para la carne de pescado picada)</u>	
4.3.1	Alginato de sodio	5 g/kg
4.3.2	Acido cítrico y sus sales de Na y K	1 g/kg
4.3.3	Agentes espesantes	
	- Pectina	5 g/kg
	- Carboximetilcelulosa de sodio	5 g/kg
	- Goma guar	5 g/kg
	- Goma de algarrobo	5 g/kg
	- Goma de xanthan	5 g/kg
<u>4.4</u>	<u>Aditivos alimentarios en los revestimientos para rebozar y empanar</u>	
<u>4.5</u>	<u>Levaduras</u>	<u>Dosis máxima en el revestimiento para empanar o rebozar</u>
4.5.1	Fosfato monocalcico	Limitada por PCF
4.5.2	Fosfato dicalcico	
4.5.3	Fosfato de aluminio y sodio	
4.5.4	Pirofosfato ácido de sodio	
<u>4.6</u>	<u>Acentuadores del sabor</u>	
4.6.1	Glutamato monosódico	Limitada por PCF
<u>4.7</u>	<u>Agentes acidificantes</u>	
4.7.1	Acido láctico	1 g/kg del producto final, expresado como ácido láctico o cítrico
4.7.2	Acido cítrico o sus sales de Na y K	
<u>4.8</u>	<u>Colorantes</u>	
4.8.1	Bija 75120 y 75130	
4.8.2	Beta caroteno	
4.8.3	Otros carotenos	
4.8.4	Azogeratinina o Rojo 29 18050	
4.8.5	Caramelo	
4.8.6	Amarillo 5 (Tartracina)	
4.8.7	Amarillo 6 (Amarillo ocaso)	
4.8.8	Rojo 40	
4.8.9	Ponceau 4R 16255	
<u>4.9</u>	<u>Agentes espesantes</u>	
4.9.1	Goma guar	
4.9.2	Goma de algarrobo	
4.9.3	Carragenina	10 g/kg, solos o mezclados
4.9.4	Goma de xanthan	
4.9.5	Pectinas	
4.9.6	Alginato de sodio	25 g/kg

6.1.3 Deberá figurar además en la etiqueta la expresión "congelado rápidamente" o "congelado" según la costumbre en el país de venta para describir el producto sometido a los procesos de congelación definidos en la subsección 2.3.

6.1.4 Cuando el envase contenga productos cuyo tamaño no sea razonablemente uniforme, deberá indicarse así claramente en la etiqueta.

6.1.5 En la etiqueta podrá indicarse si el producto ha sido preparado con carne de pescado picada, filetes de pescado o una mezcla de ambos.

#### 6.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse, por orden decreciente de proporciones y empleando denominaciones genéricas cuando proceda, una lista completa de los ingredientes. Se aplicarán las subsecciones 3.2(b) y 3.2(c) de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969)

#### 6.3 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto en peso, en el sistema métrico (unidades del "système international") o en el sistema avoirdupois, o en ambos sistemas de medidas, según lo requiera el país en que se venda el alimento.

#### 6.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

#### 6.5 País de origen

Deberá declararse el país de origen del producto cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

#### 6.6 Identificación del lote

En cada envase deberá indicarse con caracteres indelebles, en clave o en lenguaje claro, la empresa productora y el lote.

#### 6.7 Condiciones del almacenamiento y marcado de la fecha

(Esta sección se elaborará en consulta con el Comité de Etiquetado).

### 7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje, que deberán ser aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

#### 7.1 Toma de muestras para examen destructivo

La toma de muestras para examinar el producto deberá hacerse de acuerdo con los Planes de toma de muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969).

#### 7.2 Examen organoléptico

El examen organoléptico será efectuado únicamente por personas calificadas. La muestra congelada se cocerá antes de la evaluación organoléptica de acuerdo con las instrucciones para la cocción indicadas en el paquete. Cuando no se den tales instrucciones, la muestra congelada se cocerá según el método indicado en el Anexo A.

#### 7.3 Determinación del contenido neto

El peso neto (excluido el material de cobertura) de cada muestra representativa de un lote se determinará en estado congelado. La veracidad del contenido neto declarado se determinará obteniendo el promedio de los resultados de todos los envases de una muestra que representa un lote.

#### 7.4 Estimación de la carne de pescado

El contenido de carne de pescado se estimará de acuerdo con el método 18.002 de la A.O.A.C.

- 4.9.7 Hidroxipropil celulosa
  - 4.9.8 Hidroxipropil metilcelulosa
  - 4.9.9 Metiletilcelulosa
  - 4.9.10 Carboximetilcelulosa sódica
- 5 g/kg
- 4.10 Agentes emulsionantes
  - 4.10.1 - Monostearato o lactilata de glicerilo
  - 4.10.2 - Esteroil-2 lactato de sodio o
  - 4.10.3 - Lecitina, mono y diglicéridos
- 5,0 g/kg del producto final
- 4.11 Almidones modificados químicamente
  - 4.11.1 - Almidones tratados con ácidos (incl. dextrinas amarillas y blancas)
  - 4.11.2 - Almidones tratados con álcalis
  - 4.11.3 - Almidones blanqueados
  - 4.11.4 - Adipato de dialmidón, acetilado
  - 4.11.5 - Dialmidón glicerol
  - 4.11.6 - Dialmidón glicerol, acetilado
  - 4.11.7 - Dialmidón glicerol, hidroxipropil
  - 4.11.8 - Fosfato de dialmidón
  - 4.11.9 - Fosfato de dialmidón, acetilado
  - 4.11.10 - Fosfato de dialmidón, hidroxipropil
  - 4.11.11 - Fosfato de dialmidón, fosfatado
  - 4.11.12 - Fosfato de monoalmidón
  - 4.11.13 - Almidón oxidado
  - 4.11.14 - Acetato de almidón
  - 4.11.15 - Hidroxipropil almidón
  - 4.11.16 - Fosfato de almidón acetilado
- Limitada por PCF

5. HIGIENE Y MANIPULACION

- 5.1 En la medida compatible con las prácticas correctas de fabricación, los productos estarán exentos de materias objetables.
- 5.2 Analizados con métodos adecuados de toma de muestras y examen, los productos:
  - a. estarán exentos de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
  - b. estarán exentos de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
  - c. no contendrán sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
- 5.3 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con los códigos siguientes:
  - i) las secciones aplicables del Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969)
  - ii) el Código de prácticas (recomendado) para el pescado congelado (CAC/RCP 16-1978)

6. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones, previa aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento deberá ser "barritas de pescado empanadas", "porciones de pescado empanadas", "barritas de pescado rebozadas" o "porciones de pescado rebozadas" según corresponda, u otro nombre específico empleado de acuerdo con la ley y costumbre del país en que se venda el producto y de modo que no se induzca a error al consumidor.

6.1.2 En la etiqueta podrá incluirse, además, una referencia a la especie o mezclas de especies.

8. CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

8.1 Se considerará "defectuosa" toda unidad de muestra del producto que no cumpla los requisitos de la sección 3.2.

9. ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos del producto final y de peso de esta Norma, cuando el número total de "defectuosos", clasificados de acuerdo con el Anexo C, no sea superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente de los Planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969) y cuando el contenido neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases resulte excesivamente vacío.

MÉTODOS DE COCCIÓN DE LAS BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO CONGELADAS  
RÁPIDAMENTE - EMPANADAS O REBOZADAS

La muestra congelada deberá cocerse antes de la evaluación organoléptica, según las instrucciones de cocción que figuren en el paquete. Cuando tales instrucciones no se den, o no pueda obtenerse el equipo necesario para cocer las muestras según las instrucciones, la muestra congelada se cocerá según el método (o métodos) aplicable que se indica más abajo:

Los siguientes métodos se basan en el procedimiento 18.B01 de la Asociación de Químicos Oficiales Analistas. Consiste en calentar el producto hasta una temperatura interior de  $\pm 70^{\circ}\text{C}$  ( $160^{\circ}\text{F}$ ). Los tiempos de cocción varían según el tamaño del producto y el equipo empleados. Para determinar el tiempo de cocción, cuézase otra muestra, utilizando un dispositivo para medir la temperatura, con objeto de determinar la temperatura interna.

Los procedimientos que se indican más abajo, las conversiones entre las unidades métricas y grados F, pulgadas u onzas, se han redondeado para facilitar la medición. Son aceptables ligeras variaciones en estas unidades, en tanto que el producto se caliente hasta alcanzar una temperatura interior de  $\pm 70^{\circ}\text{C}$  ( $160^{\circ}\text{F}$ ).

BARRITAS O PORCIONES DE PESCADO PARCIALMENTE COCIDAS (de cualquier tamaño o forma)

Procedimiento de cocción

Distribuir el producto uniformemente sobre una plancha plana o una sartén plana poco profunda. Calentar en un horno ventilado, precalentar a  $200^{\circ}\text{C}$  ( $400^{\circ}\text{F}$ ) hasta que la temperatura interna del producto alcance  $70^{\circ}\text{C}$  ( $160^{\circ}\text{F}$ ).

BARRITAS CRUDAS DE PESCADO EMPANADAS (Peso de cada barrita según se define en la Sección 2.1.1)

Freidura con poco aceite

Viértanse 60 g (2 onzas) de aceite líquido o hidrogenado para cocinar hasta alcanzar una profundidad de 3 mm ( $1/8$  de pulgada) en una sartén. El aceite deberá estar caliente antes de echar el producto. Freir el producto durante 8 minutos, dándole vuelta una sola vez.

Freidura con mucho aceite

Utilícese una sartén profunda de un diámetro de 25 cm (9 pulgadas) y viértanse 5 cm ( $1\ 7/8$  de pulgada) de aceite. Caliéntese previamente el aceite hasta alcanzar una temperatura de  $180^{\circ}\text{C}$  ( $360^{\circ}\text{F}$ ) y freir el producto durante cuatro minutos.

Asado a la parrilla

Colóquese el producto uniformemente sobre la base de la plancha de la parrilla. Asar el producto durante 10m, dándole la vuelta una sola vez durante el tiempo de asado y ajustar el calor si fuese necesario.

PORCIONES DE PESCADO CRUDO EMPANADAS (El peso de cada porción no debe ser menor de 50 g (1,8 onzas) y no superior a 70 g (2,5 onzas))

Freidura con poco aceite

Viértanse 115 g (4 onzas) de aceite líquido o hidrogenado para cocinar en una sartén de 20 cm (8 pulgadas) de diámetro para alcanzar, aproximadamente, una profundidad de 6 mm ( $1/4$  de pulgada) Con un calor medio de  $175^{\circ}\text{C}$  ( $350^{\circ}\text{F}$ ), fríase el producto durante

Defectos en el revestimiento ( no como resultado de la facilidad en la separación)

- (i) Unidades empanadas crudas o parcialmente fritas - cualquier unidad que tenga más del 15 por ciento de la superficie desprovista de revestimiento.
- (ii) Unidades rebozadas - cualquier unidad que tenga más de 2 cm<sup>2</sup> de superficie desprovista de revestimiento.

Olor y sabor - (estado frito)

Cualquier sabor u olor que sea claramente objetable, por ejemplo, rancio o putrefacto.

Textura - (en estado frito)

Cualquier textura de la carne de pescado que sea claramente objetable, por ejemplo, esponjosa, o correosa, o pulposa, o gelatinosa, o arenosa, o dura.

Materias extrañas

Se entiende por materias extrañas cualquier material que no sea el material empleado en el envasado, que no proceda del pescado o del revestimiento.

Carne descolorida (estado frito)

El color de la carne de pescado que no sea natural respecto a la especie de pescado empleada, pero no se incluyen los coágulos de sangre, membranas negras, piel o escamas que se evalúan aparte.

Espinas

Cualquier espina que exceda de los tamaños que se especifican en el Anexo "C". Toda espina cuyo perfil máximo pueda ajustarse dentro de un rectángulo de (10 x 3)mm no se considerará como espina, para los fines de clasificación como defecto. Se considerará como "espina crítica" cualquier espina cuyo perfil máximo sobresalga de un rectángulo que mida (40 x 10)mm. Toda espina cuyo perfil máximo no pueda meterse en un rectángulo de (10 x 3)mm, pero que pueda introducirse en un rectángulo de (40 x 10)mm se considerará como defecto de espina.

Coágulos de sangre

Todo coágulo de sangre mayor de 5 mm en cualquier dimensión.

Membranas negras (pared ventral)

Todo trozo de membrana negra (pared ventral) mayor de 1,5 mm en cualquier dimensión.

Parásitos

Todo parásito con un diámetro capsular mayor de 3mm, o todo parásito no encapsulado, mayor de 1 cm de longitud, o toda infestación parasítica que sea objetable en virtud de su color o cualquier otra característica.

Piel (no se aplica a las formas de presentación de pescado con piel)

Todo trozo de piel mayor de 1 cm<sup>2</sup>.

Escamas

Superficie total de escama, o escamas, con un área mayor de 1 cm<sup>2</sup>.

Visceras

Cualquier parte de los órganos internos.

10 minutos dándole vuelta una sola vez.

Freidura con mucho aceite

Utilícese una sartén de aluminio profunda, de un diámetro de 25 cm (9 pulgadas), y viértanse 5 cm (1 7/8 de pulgada) de aceite (aproximadamente 2 l o 3 1/4 pintas). Calientese previamente el aceite hasta alcanzar 175°C (350°F) y fríase el producto durante cinco minutos.

ALINORM 81/18  
APENDICE IV

ANEXO "B"

DEFINICION DE DEFECTOS DE LAS BARRITAS Y PORCIONES DE PESCADO CONGELADAS  
RAPIDAMENTE - EMPANADAS O REBOZADAS

Presencia de un número excesivo de partículas sueltas de revestimiento

Una cantidad excesiva de migas sueltas en un envase.

Grasa (aceite) excesiva

Cantidades perceptibles de aceite que hayan manchado el interior y hayan empapado el envase.

Facilidad de separación

Después de sacarlas del envase en estado congelado, las unidades deberán poderse separar fácilmente mediante un ligero movimiento ejercido con la mano, sin dañar y sin que se quede pegado material del envase a las superficies. El revestimiento que quede dañado, o las unidades del producto que se rompan como resultado de la separación ejerciendo una ligera presión con la mano, se considerarán defectuosos.

Tamaño uniforme

La falta de uniformidad en el tamaño, que se aplica a dos tipos de presentación, 2.2(i) y 2.2(iii), puede ser debida a una operación de cortado del bloque del pescado inadecuada o no uniforme. Para las barritas de pescado, la uniformidad en el tamaño consiste en la diferencia entre la longitud y el ancho combinados entre las barritas más largas y las más cortas en una unidad de muestra. Respecto a las porciones de pescado, la uniformidad en el tamaño consiste en la diferencia en la superficie entre la porción más grande y la más pequeña en una unidad de muestra.

Roturas

Se entenderá por producto roto aquel que se ha separado en dos o más piezas.

Grietas

Se entiende por grieta una rotura en el revestimiento mayor de 10 mm que penetra hasta la carne.

Dañadas (que no estén rotas o dañadas)

El producto dañado es aquel que ha sido aplastado o magullado o mutilado en cualquier otra forma en una medida que afecta materialmente a su aspecto.

Alteración del color del revestimiento

El color de diferentes barritas o porciones es sensiblemente diferente al de la mayoría.

ANEXO "C"

CUADRO DE DEFECTOS PARA LAS BARRITAS O PORCIONES DE PESCADO  
EMPANADAS CONGELADAS RAPIDAMENTE

UNIDAD DE MUESTRA

Quando el peso de cada barrita o porción de pescado sea:

Una unidad de muestra consiste en este número de barritas o porciones de pescado.

Menos de 50 g (1,8 onzas)	10
Más de 50 g (1,8 onzas)	5

Consúltense el plan de toma de muestras para los alimentos preenvasados para determinar el tamaño de la muestra.

- (i) Para envases que contienen menos de 10 barritas (50 g cada una, o menos), tómesese un número suficiente de envases para obtener 10 barritas.
- (ii) Para los envases que contienen menos de 5 porciones de pescado (50 g cada una o mayor) tómesese un número suficiente de envases para obtener 5 porciones.

Defecto	Unidad de medida	Clasificación de defectos		
		Grave	Mayor	Menor
	10 - barritas ) o un número 5 - porciones ) suficiente de envases			

A. ENVASE FINAL

Estado congelado

1.	<u>Presencia de un exceso de revestimientos sueltos</u>	Más de 0,75 por ciento de la cantidad declarada del contenido - cada envase - -	-	-	2
----	---	---	---	---	---

2.	<u>Excesiva cantidad de grasa o aceite</u>	Cada envase afectado con manchas o empapado de aceite en todo el envase	-	-	1
----	--	---	---	---	---

3.	<u>Facilidad de separación</u>	Más del 40% de las barritas o porciones de un envase no pueden separarse a mano	defectuosa	-	-
		20-40% de las barritas o porciones pueden separarse a mano con dificultad	4	-	-

Defecto	Unidad de medida	Clasificación de defectos		
		Grave	Mayor	Menor
	10 - barritas ) o múltiplos 5 - porciones ) apropiados de envases			

<b>4. Uniformidad de tamaños</b>					
(a)	Barritas de pescado - la diferencia en la longitud y ancho combinados entre la barra más larga y la más corta	Más de 20 mm	-	-	2
		Más de 10 mm y hasta 20 mm	-	-	1
(b)	Porciones de pescado - la diferencia de superficie entre la porción mayor y la más pequeña	Más del 20% de la diferencia en la superficie	-	-	2
		10-20% de la diferencia de la superficie	-	-	1
<hr/>					
<b>5. Rotas</b>					
-	Separadas en dos o más pedazos	Más del 20% de las barritas, o más del 40% de las porciones	defectuosa	-	-
-	Aplastadas o magulladas	20-40% porciones o 10-20% barritas	4	-	-
<hr/>					
<b>6. Agrietadas</b>					
-	Toda grieta mayor de 10 mm que penetre hasta la carne	Más del 20% de las barritas o 40% de las porciones	-	2	-
<hr/>					
<b>7. Dañadas</b>					
	Malformadas o dañadas o mutiladas en cualquier otra forma	10-20% barritas 20-40% porciones	-	-	2
<hr/>					
<b>8. Alteración del color (revestimiento)</b>					
-	Color negro o marrón muy oscuro	En una o más barritas o porciones del envase afectado	defectuosa	-	-
-	Color de algunas barritas o porciones sensiblemente diferente al de las otras	Más del 20% de las barritas o 40% de las porciones del envase descolorido	-	-	2
<hr/>					
<b>9. Defectos de revestimiento</b>					
(a)	Barritas empanadas o parcialmente cocidas	Más del 20% de las barritas afectadas	defectuosa	-	-
		10-20% afectadas	[4]	-	-
(b)	Barritas rebozadas	Más de 2 cm <sup>2</sup> de la superficie de cada barra	-	[2]	-
(c)	Porciones de pescado empanadas o parcialmente cocidas	Más del 40% de las porciones afectadas	defectuosa	-	-
		20-40% afectado	[4]	-	-
(d)	Porciones rebozadas	Más de 2 cm <sup>2</sup> de la superficie de cada porción	-	[4]	-
<hr/>					

<u>Contenido de Pescado</u>					
B.	Estado cocido	(Conjunto de 10 barritas o 5 porciones -- con el revestimiento quitado)			
			Grave	Mayor	Menor
1.	<u>Olor /sabor</u>	Cualquier barrita/porción evidentemente desagradable	defectuosa -	-	-
2.	<u>Textura</u>	Cualquier barrita/porción evidentemente esponjosa, correosa, pulposa, dura	defectuosa -	-	-
		Cualquier barrita/porción moderadamente esponjosa, correosa, dura, pulposa	4	-	-
3.	<u>Espinas</u>				
	Espina crítica	10 x 3 mm, pero menos de 40 mm x 10 mm	-	[4]	-
		40 mm x 10 mm, en cualquier otra dimensión	defectuosa -	-	-
4.	<u>Carne descolorida</u> (carne que no tenga el color natural de la especie)	Descoloración de más del 20% de las barritas, 40% de las porciones del pescado	defectuosa -	-	-
		10-20% de las barritas	4	-	-
		20-40% de las porciones			
5.	<u>Coágulos de sangre</u>				
-	Mayores de 5 mm en cualquier dimensión	- En cada caso	-	2	-
6.	<u>Membranas negras</u> (pared ventral)				
-	Mayores de 1,5 mm en cualquier dimensión	- En cada caso	-	2	-
7.	<u>Parásitos</u>				
	Todo parásito con un diámetro capsular de más de 3 mm, o un parásito no encapsulado y mayor de 1 cm de longitud, o un parásito que sea objetable por su color o por cualquier otra característica	- En cada caso	4	-	-
8.	<u>Piel</u>				
	Trozos mayores de 1 cm	- En cada caso	-	2	-

Contenido de pescado		(Conjunto de 10 barras o 5 porciones - con el revestimiento quitado)		
B.	Estado cocido			
9.	<u>Escamas</u>			
-	Superficie total de más de 1 cm <sup>2</sup>	- En cada caso	- 2	-
10.	<u>Materias extrañas</u>			
	(toda materia distinta del material de envasado, que no proceda del pescado o del revestimiento, o no esté permitida por la Norma)	- En cada caso	6	-
	Material de envasado	- En cada caso	- 4	-
11.	<u>Vísceras</u>			
	(cualquier parte de los órganos internos)	- En cada caso	- 2	-

N.B. Cuando dos o más defectos aparezcan en una sola barra o porción solamente se tendrá en cuenta el más grave.

UNIDAD DEFECTUOSA

Deberá considerarse defectuoso todo envase que tenga:

- (a) Más de 4 puntos por defectos clasificados como graves, o
- (b) Más de 12 puntos por defectos clasificados como mayores, o
- (c) Más de 14 puntos por defectos en las clasificaciones de conjuntos (incluidos los defectos menores), o
- (d) Más de 12 puntos por defectos clasificados como graves + mayores, o
- (e) Más de 12 puntos por defectos clasificados como graves + menores, o
- (f) Más de 14 puntos por defectos clasificados como menores, o
- (g) Más de 14 puntos por defectos clasificados como mayores + menores.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PESCADO SECO SALADO (KLIPPFISH)  
DE LAS FAMILIAS DE PESCADOS GADIFORMES

1. Ambito de aplicación

Esta norma se aplica al pescado seco salado de las especies que se definen más adelante y se ofrecen para el consumo sin ulterior elaboración.

2. Descripción

2.1 Definición del producto

Por pescado seco salado se entiende el producto obtenido de pescado

- a) de las especies pertenecientes a las familias Gadidae y Merluccidae.
- b) que haya sido eviscerado, descabezado, seccionado o fileteado, lavado, salado y secado. Todas las partes del pescado deberán haber logrado un equilibrio de sal y agua antes del secado.

2.2 Definición del proceso

El pescado destinado al salado y secado deberá someterse a uno de los procedimientos de salado definidos en la sección 2.2.1 y a uno, o a ambos, de los procedimientos de secado definidos en 2.2.2. Cuando se secciona el pescado se hace un corte en línea recta cerca de uno de los lados de la espina dorsal desde el cuello hasta la aleta de la cola.

2.2.1 Salazón

- a) Salazón en seco (salazón en pila) es el procedimiento que consiste en mezclar pescado con sal de calidad alimenticia y en apilar el pescado de tal manera que se escurra el exceso de salmuera resultante.
- b) Salazón en húmedo (salmuerado) es el procedimiento en el que el pescado se mezcla con sal de calidad alimenticia y se conserva en recipientes impermeables en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída de los tejidos del pescado. Se saca después el pescado del recipiente y se apila de manera que se escurra la salmuera resultante.

2.2.2 Secado

- a) Secado natural - el pescado se seca exponiéndolo al sol y al viento.
- b) Secado artificial - el pescado se seca mediante aire caliente en un secador.

2.3 Presentación

El pescado seco salado se presentará con o sin membrana negra (pared ventral), con o sin escamas, en una de las formas siguientes.

2.3.1 Pescado seccionado - pescado seccionado y exento de las dos terceras partes anteriores, aproximadamente, de la espina dorsal.

2.3.2 Pescado seccionado con la espina dorsal entera - pescado seccionado y con la espina dorsal intacta.

2.3.3 Filetes - pescado seccionado y dividido longitudinalmente en dos partes, y extento de aletas, espinas de aletas, cola, espinas de los oídos, (espinas del cuello) y toda la espina dorsal.

2.3.4 Filetes semideshuesados - pescado seccionado y dividido longitudinalmente en dos partes, y extento de aletas, espinas de aletas, y todas las espinas excepto las branquiales.

2.3.5 Filetes sin espinas - pescado seccionado y dividido longitudinalmente en dos partes, y exento de aletas, espinas de aletas, cola y todas las espinas, incluso las branquiales.

2.3.6 Cortes - pescado seccionado o filetes cortados transversalmente en trozos bastante regulares.

2.3.7 Otras formas de presentación. Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que:

- i) se distinga suficientemente de las demás formas de presentación que se establecen en la presente norma;
- ii) cumpla todos los demás requisitos de la presente norma;
- iii) esté suficientemente descrita en la etiqueta, para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

2.3.8 Cada uno de los envases deberá contener sólo una de las formas de presentación de una única especie de pescado.

### 3. Factores esenciales de composición y calidad

#### 3.1 Materia prima

El pescado seco salado se preparará con pescado sano de las especies designadas, que sea de calidad tal que pueda venderse fresco para el consumo humano.

#### 3.2 Sal

La sal empleada para la producción de pescado seco salado será limpia y no usada previamente, exenta de materias extrañas y cristales extraños, no deberá presentar señales visibles de contaminación con suciedad, aceite, sentina, otras materias extrañas, y cumplirá los requisitos establecidos en el Anexo A de la presente norma.

#### 3.3 Producto final

##### 3.3.1 Aspecto

El pescado seco salado no deberá estar completamente agrietado, desgarrado o roto, ni deberá tener la pared ventral descompuesta por la acción del hígado, la bilis o el contenido de las vísceras. No deberá estar completamente prensado, ni mostrar señales graves de putrefacción del hígado, quemaduras graves producidas durante el proceso de secado, ni pruebas evidentes de moho halófilo (pardo) ni señales visibles de bacterias halófilas rojas (color rosa).

##### 3.3.2 Olor

El pescado seco salado deberá tener el olor característico del producto y estar exento de cualquier olor objetable.

#### 4. Aditivos Alimentarios

(Sujeto a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios).

##### 4.1 Sustancias conservadoras

Acido sórbico y sus sales de calcio, sodio y potasio

##### Dosis máxima

Solución de 1 g/kg para tratamiento superficial solamente  
0,6 mg/cm<sup>2</sup> de la superficie del producto

#### 5. Higiene y manipulación

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con las secciones apropiadas de los códigos siguientes:

- i) Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969).
- ii) Código internacional recomendado de prácticas para el pescado fresco (CAC/RCP 9-1976).
- iii) Código internacional recomendado de prácticas para el pescado salado (en preparación - ALINORM 78/18A, Apéndice X).

5.2 En la medida compatible con las prácticas de fabricación correctas, los productos deberán estar exentos de materias objetables.

5.3 Analizados con métodos adecuados de toma de muestras y examen, los productos:

- a) estarán exentos de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) estarán exentos de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) no contendrán sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## 6. Envasado

Los recipientes para el pescado seco salado deberán ser limpios y secos y proteger las cualidades organolépticas, y de otro tipo, características del producto, durante el almacenamiento y el transporte. No deberá transferir al producto ningún olor, sabor, color extraño ni ninguna otra característica extraña.

## 7. Etiquetado

(Sujeto a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos)

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma general internacional recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

### 7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto que se declare en la etiqueta deberá ser "pescado seco salado", o "klippfish" o cualquier otra denominación, de acuerdo con la ley y costumbre del país en que haya de distribuirse el producto. Además, en la etiqueta deberá aparecer junto al nombre del producto, la especie de pescado de la que deriva el producto.

7.1.2 Tratándose de formas de presentación distintas de las descritas en la sección 2.3.1 relativa al "pescado seccionado", la forma de presentación se declarará junto al nombre del producto, de conformidad con las subsecciones 2.3.2 a 2.3.6, según proceda. Si el producto se conforma a lo estipulado en la subsección 2.3.7, la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del alimento, palabras o frases adicionales tales que impidan que se confunda o induzca a error al consumidor.

### 7.2 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema avoirdupois, o en ambos sistemas de medidas según lo requiera el país en que se venda el producto.

### 7.3 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, **envasador**, exportador o vendedor del alimento.

### 7.4 País de origen

7.4.1 Deberá indicarse el país de origen del producto cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

7.4.2 Cuando el producto se somete en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

### 7.5 Identificación del lote

En cada envase deberá indicarse con caracteres indelebles, en clave o en lenguaje claro, la empresa productora y el lote.

8. Métodos de toma de muestras, examen y análisis

Los métodos de toma de muestras, examen y análisis que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje.

8.1 Toma de muestras

8.1.1 Toma de muestras para defectos visibles y organolépticos

Para las disposiciones detalladas en la sección 3.3 de la presente norma, la toma de muestras se realizará de conformidad con los Planes de toma de muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969).

8.1.2 Toma de muestras para el peso neto

Se realizará de conformidad con los Planes de toma de muestras de la FAO/OMS para la determinación del peso neto (en preparación).

8.2 Examen de los efectos físicos y evaluación organoléptica

La evaluación organoléptica y física del producto será efectuada únicamente por personas calificadas.

9. Clasificación de defectuosos

Se considerará "defectuosa" toda unidad de muestra del producto que no cumpla los requisitos de las secciones 3.3.1 o 3.3.2.

10. Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos del producto final y de peso de la presente norma cuando:

- a) El número total de "defectuosos" según se definen en la sección 9 de esta norma, no sea superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente de los Planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados (NAC-6,5) (CAC/RM 42-1969), y
- b) el contenido neto medio de todos los recipientes, determinados por los planes de muestreo correspondientes para el contenido neto, no sea inferior al contenido neto declarado (planes de toma de muestras para el contenido neto todavía por elaborar).

ANEXO A

Especificaciones para la sal empleada en la producción de  
pescado salado en seco de las especies Gadidae

1. La sal empleada en la producción de pescado seco salado deberá ajustarse a las "especificaciones del Codex Alimentarius para la sal de calidad alimenticia" que está preparando el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

No obstante, se aplicarán las disposiciones adicionales que figuran a continuación en las secciones 2 y 3 para la sal empleada en la producción de pescado salado en seco de las especies Gadidae.

2. Composición

2.1 Materia seca total 96%, como mínimo

2.2 Calcio 3 g/kg, como máximo, expresados como Ca.

Magnesio 1 g/kg, como máximo, expresado como Mg.

3. Contaminantes

Cobre 0,1 mg/kg, como máximo, expresado como Cu.

Hierro 10 mg/kg, como máximo, expresados como Fe.

APENDICE VI

DOCUMENTO BASICO SOBRE LA POSIBILIDAD DE ELABORAR UNA NORMA PARA  
BLOQUES CONGELADOS DE PESCADO ENTERO, SIN CABEZA Y EVISCERADO

(Preparado por Australia en colaboración con Nueva Zelandia,  
Perú, Sudáfrica y Estados Unidos)

ANTECEDENTES

1. En la 13<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebrada en mayo de 1979, la delegación del Perú informó acerca del creciente comercio internacional de pescado entero, sin cabeza y eviscerado, congelado individualmente o en bloques, vendido directamente para el consumo humano. La delegación de Australia consideró que era importante elaborar normas que reflejaran el tipo y la forma de presentación del producto final más que las especies individuales, y aceptó preparar un documento básico sobre la posibilidad de elaborar una norma para tales productos. Las delegaciones mencionadas arriba ofrecieron su colaboración en esta tarea. (Véanse párrs. 141 a 143, ALINORM 79/18).

PRODUCCION Y USO DEL PRODUCTO

2. La amplia categoría de pescado entero, sin cabeza y eviscerado congelado representa un producto muy importante tanto en la producción mundial como en el comercio internacional. Aunque gran parte del producto se destina a su elaboración posterior, se registra un considerable comercio de exportación en envases al por menor que oscilan de 250 gr. a 5 kg., y en grandes envases de 25 kg, pudiendo venderse el pescado individualmente para el consumo directo, bien en estado congelado o bien descongelado.

3. En general el uso final del pescado entero, sin cabeza y eviscerado congelado dependerá en gran medida de la especie y el tamaño del pescado de que se trate.

Por ejemplo:

Se vende a menudo directamente a los consumidores pescado aderezado cuyo peso varía de 250 a 750 g. (por ejemplo, trucha, salmón de vivero, anguilas, merlán,

bagre, gallineta, eperlano, sabalote, corvina y otros).

El pescado de tamaño mayor puede filetearse en las plantas de elaboración o en los establecimientos de venta al por menor y ofrecerse a los consumidores sin ulterior elaboración o preparación (por ejemplo, salmón, hipogloso, bacalao grande, bagre grande y otros).

Pueden elaborarse en conserva especies de distintos tamaños (por ejemplo, atún, caballa, sardinas), en salmuera (por ejemplo, el arenque) o ahumado (por ejemplo, el salmón) o fileteado y/o picado. La expresión "elaboración ulterior" incluiría normalmente pescado a centros institucionales y servicios de restaurante y cafetería.

No obstante las generalizaciones anteriores, se ha de subrayar que, al momento de la producción, puede que no se conozca si el pescado se destinará directamente al consumidor o se someterá a elaboración ulterior.

#### NORMALIZACION

4. La normalización del pescado entero, sin cabeza y eviscerado congelado podría realizarse, bien elaborando varias normas que se ocuparan de cada una de las especies, o bien estableciendo una norma general que regulara todas las especies y especificara el tipo y la forma de presentación del producto final. Evidentemente, la primera opción es poco práctica debido al volumen de trabajo que requiere y las dificultades que plantea para satisfacer los criterios de prioridades de trabajo del Codex, si se considera especie por especie. La segunda alternativa puede justificarse, sin embargo, sobre una base colectiva en términos de volumen de producción, comercio internacional y protección general del consumidor.

5. Una norma general para pescado entero, sin cabeza y eviscerado congelado abarcaría muchas características comunes a todas las especies, que se indican en el Apéndice I de este documento. No obstante, en determinadas circunstancias será necesario distinguir entre las diferentes características de los peces demersales y los peces pelágicos. Para orientarse a este respecto, debería hacerse referencia a la distinción establecida en el plan general de clasificación para el pescado congelado entero o sin cabeza preparado por un Grupo de Trabajo de la Asociación Europea Occidental de Tecnólogos Pesqueros sobre Evaluación de la Calidad. (Véase EUROFISH REPORT, 27 sept. 1978).

#### AMBITO DE APLICACION DEL DOCUMENTO

6. Aunque parezca factible la elaboración de una norma general para el producto en cuestión, el Comité necesitará determinar si tal norma debe limitarse al pescado destinado directamente al consumo humano en términos de criterios de prioridades de trabajo del Codex o si, dadas las dificultades en distinguir entre tal pescado y los productos destinados a ulterior elaboración, debe ampliarse para que regule todos los productos independientemente del uso final.

### DISPOSICIONES COMUNES DE LA NORMA PARA BLOQUES CONGELADOS DE PESCADO ENTERO, SIN CABEZA Y EVISCERADO

#### PRESENTACION DEL PRODUCTO

Tipos: Bloques congelados; glaseados o sin glasear  
Congelados individualmente; glaseados o sin glasear

Formas: Entero  
Aderezado - eviscerado  
Con cabeza o sin cabeza  
Con o sin aletas/cola  
Con piel, escamado o sin escamar; semipelado (sin epidermis) o sin piel  
Otras (según se especifique)

**PROPUESTA DE ARMONIZACION DE CUADROS DE DEFECTOS RECOMENDADOS EN LAS NORMAS PARA  
FILETES DE BACALAO/ABADEJO, GALLINETA, PECES PLANOS Y MERLUZA CONGELADOS RAPIDAMENTE**

**PROYECTO DE INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PARA LA ARMONIZACION**

ALINORM 81/18  
APENDICE VII

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS (1 kg de la unidad de muestra)			
		BACALAO/ABADEJO	GALLINETA	PECES PLANOS	MERLUZA
<u>Deshidratación (quemadura del congelador)</u>					
i) Deshidratación profunda Perdida excesiva de la humedad de la superficie de la unidad de muestra que se ve claramente en la superficie del producto, penetra por debajo de la superficie, y no puede eliminarse fácilmente por raspado.	>10 cm <sup>2</sup> <10 cm <sup>2</sup>	Defectuosa 4	Defectuosa 4		
ii) Deshidratación moderada Pérdida de la humedad de la superficie de la unidad de muestra que enmascara el color, pero no penetra en la superficie y puede eliminarse fácilmente por raspado.	>10 cm <sup>2</sup>	2	2		
<u>Materias extrañas</u>					
i) Toda materia que no proceda del pescado o que no esté permitida por la norma, excepto la del envasado	Cada caso	Defectuosa	Defectuosa		
ii) Material de envasado	Cada caso	2	2		
<u>Vísceras</u>					
Toda porción de los órganos internos	Cada caso	8	8		
<u>Parásitos</u>					
Parásitos o infestación de parásitos detectados por el procedimiento al trasluz.	Cada caso	4	4		
Todo parásito o infestación de parásitos detectable en una hoja acrílica de 5 mm de espesor de un 45% de traslucidez, e iluminado con una fuente luminosa de 1 500 lux situada a 30 cm de la hoja	"	"	"		

### FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

<u>Materia prima:</u>	Frescura y salubridad Ausencia de parásitos
<u>Defectos físicos:</u>	Daños al recubrimiento protector Deshidratación o quemaduras del congelador
<u>Defectos superficiales:</u>	Decoloración de la piel y de la carne Cortes, heridas y otras roturas de la piel
<u>Defectos de eviscerado y limpiado:</u>	Cortes de agallas y de la cavidad ventral Restos de vísceras - Lavado insuficiente Vientre reventado o espinas escapulares sueltas Coágulos de sangre
<u>Defectos de olor:</u>	Indicios de descomposición o contaminación
<u>Examen y tolerancias de defectos:</u>	

Nota: Un Grupo de Trabajo de la Asociación Europea Occidental de Tecnólogos Pesqueros elaboró un plan general de clasificación para el pescado congelado entero o sin cabeza, cuyos requisitos mínimos pueden incorporarse en la norma. El plan hace una importante distinción entre especies pelágicas y demersales (por ejemplo, el vientre reventado).

### ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Que estén tecnológicamente justificados)

### HIGIENE Y MANIPULACION

Se aplicarán el Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y el Código de Prácticas (recomendado) para el pescado congelado (CAC/RCP 16-1978).

### ETIQUETADO

<u>Disposiciones normales de etiquetado:</u>	Nombre del alimento Lista de ingredientes (si es necesario) Contenido neto Nombre y dirección País de origen Identificación del lote Instrucciones para el almacenamiento
--	---

Excepciones: De conformidad con las Directrices para el etiquetado de los envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (si procede)

### METODOS DE TOMA DE MUESTRAS, EXAMEN Y ANALISIS

(Regulado en parte por el plan elaborado por la Asociación Europea Occidental de Tecnólogos Pesqueros sobre Evaluación de la Calidad).

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS (1 kg de la unidad de muestra)			
		BACALAO/ABADEJO	GALLINETA	PECES PLANOS	MERLUZA
Cada parásito de diámetro capsular mayor de 3 mm, o cada parásito sin encapsular y mayor de 10 mm de longitud (> 3 mm o > 10 mm de longitud)		4 2	4 2		
Cada parásito de diámetro capsular mayor de 3 mm o cada parásito sin encapsular y menor de 10 mm de longitud ( $\leq$ 3 mm o $\leq$ 10 mm de longitud)		2	2		
<u>Magulladuras, manchas de sangre, depósitos de melanina, manchas de bilis, manchas del hígado, etc. que alteran notablemente el color.</u>	Cada caso > 3 cm <sup>2</sup> - < 10 cm <sup>2</sup> Cada superficie adicional completa de 5 cm <sup>2</sup>	4 2	4 2		
<u>Decoloración</u>	Alteración general del color notablemente intensa	Defectuosa	Defectuosa		
<u>Coágulos de sangre</u> Todo grupo o masa de sangre coagulada	Cada caso mayor de 5 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive Cada superficie adicional completa de 5 cm <sup>2</sup>	4 2	4 2		
<u>Membranas negras</u> (pared ventral)	Cada caso mayor de 5 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive Cada superficie adicional completa de 5 cm <sup>2</sup>	4 2	4 2		
<u>Espinas</u> (incluidas las branquiales y los radios de las aletas) - en los filetes sin espinas cualquier espina - en los demás tipos de filete cualquier espina excepto las branquiales	Toda espina cuyo perfil máximo pueda ajustarse dentro de un rectángulo de 10 x 3 mm no se considerará como espina para los fines de clasificación como defecto				

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS (1 kg de la unidad de muestra)			
		BACALAO/ABADEJO	GALLINETA	PECES PLANOS	MERLUZA
	<p>Toda espina cuyo perfil máximo no pueda meterse en un rectángulo de 10 x 3 mm, pero que pueda introducirse en un rectángulo de 40 x 10 mm se considerará como defecto de espina</p> <p>Toda espina cuyo perfil máximo sobresalga de un rectángulo que mida 40 x 10 mm se considerará un defecto de espina</p>				
<u>Escamas</u>	<p><u>Filetes con piel - sin escamas</u></p> <p>Cada superficie de escamas <math>&gt; 3 \text{ cm}^2</math> - <math>&lt; 10 \text{ cm}^2</math></p> <p>Más de <math>10 \text{ cm}^2</math> de escamas, cada superficie adicional completa de <math>5 \text{ cm}^2</math></p>	2	2		
	<p><u>Filetes sin piel</u></p> <p>Cada unidad completa de 5 escamas sueltas</p>	2	2		
Olor objetable en estado descongelado	Todo olor que sea claramente objetable	Defectuosa	Defectuosa		
Olor o sabor objetables en estado cocinado	Todo olor o sabor que, después de cocinado, sea claramente objetable	Defectuosa	Defectuosa		

DEFINICION DE LOS DEFECTOS	DESCRIPCION DE LOS DEFECTOS	PUNTOS NEGATIVOS (1 kg de la unidad de muestra)		
		BACALAO/ABADEJO	GALLINETA	PECES PLANOS MERLUZA
<u>Textura</u> Cualquier textura que bien en estado descongelado o bien después de cocinado no sea característica de la especie	Que no sea decididamente característica de la especie, o sea pulposa, blanda, gelatinosa o dura	Defectuosa	Defectuosa	
<u>Aletas o partes de aletas o grupos de espinas</u> Toda aleta o parte de aleta (se entiende por parte de la aleta dos o más radios unidos, internos o externos) o grupos de espinas	Cada aleta o parte de aleta < 3 cm <sup>2</sup> Más de 3 cm <sup>2</sup> , cada superficie adicional completa de 3 cm <sup>2</sup>	4  2	4  2	
<u>Piel</u> (filetes sin piel)	Cada caso de 3 a 10 cm <sup>2</sup> Más de 10 cm <sup>2</sup> , cada superficie adicional completa de 5 cm <sup>2</sup>	4  2	4  2	
<u>Trozos pequeños</u> (no se aplica a los filetes cortados de bloques) Todo trozo de filete que pese menos de 30 g	<u>Por envase</u> Cada trozo que exceda de dos	4	4	Nota: Por trozo pequeño se entiende todo trozo menor de 25 g