

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 6 del programa

CX/FFP 00/6

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

24^a reunión

Ålesund, Noruega, 5-9 de junio de 2000

PROYECTO DE NORMA PARA GALLETAS A BASE DE PESCADO MARINO Y DE AGUA DULCE Y DE MARISCOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6 (Malasia, Polonia)

MALASIA

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.4 PRODUCTO FINAL

3.4.2. El producto deberá cumplir con los requisitos que se prescriben en el Cuadro 1.

Malasia opina que las galletas a base de pescado incluidas en este proyecto de norma deberán tener específicamente la connotación de un refrigerio de alto contenido proteico a fin de mantener un nivel apropiado de proteína de pescado para garantizar la nutrición y, por consiguiente, la salvaguardia de los intereses del consumidor.

Por consiguiente, Malasia desearía proponer que el Comité considerara unos requisitos mínimos del 12% (p/p) de proteína bruta en las galletas a base de pescado y 7% (p/p) de proteína bruta en las galletas a base de mariscos crustáceos o moluscos. Este requisito se presentó en la 10^a reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia en 1996 (PARTE C: ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA GALLETAS A BASE DE PESCADO MARINO Y DE AGUA DULCE Y DE MARISCOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS, CX/Asia 96/4 (a-c) dic. 1995).

En vista de ello, Malasia también desearía que se eliminaran las calidades, puesto que sólo es necesario un nivel de proteína en cada tipo de galleta para la protección del consumidor. Por consiguiente, propone que se elimine la Sección 7.3 y que el Cuadro 1 de la Sección 3.4.2 diga lo siguiente:

Cuadro 1: Requisitos para las galletas a base de pescado marino o de agua dulce y de mariscos crustáceos y moluscos

Características	Pescado	Mariscos crustáceos y moluscos
Proteína bruta (N X 6,25), % p/p mínimo	12	7
Contenido de humedad % p/p	8 a 14	8 a 14

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Malasia desearía aclarar que el proyecto de norma se refiere a galletas a base de un único ingrediente y no de una mezcla de pescado y marisco. Por consiguiente, propone que la definición del producto se enmiende como sigue:

“El producto es un alimento rápido tradicional preparado con carne picada fresca o congelada ya sea de pescado marino (incluidas las especies de carne roja y las de carne blanca) y/o de agua dulce o de mariscos crustáceos (incluidos camarones y gambas) o moluscos (incluidos calamares, sepias, ostras, almejas, mejillones y berberechos) tal como se describe en la Sección 3.1, y otros ingredientes que se describen en la Sección 3.2.”

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivos

- i. Malasia desearía proponer que los “polifosfatos” se clasificaran como “sequestrantes” y no como “acondicionadores de alimentos” ya que el grupo de los fosfatos no cubre la función tecnológica de estos últimos. En la 29ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (1997) se examinó y propuso esta enmienda (párr. 14, ALINORM 97/12A).

Malasia también desearía proponer que el nivel máximo de polifosfatos en el producto final se sustituyera por «5g/kg expresado como P₂ O₅, solo o mezclado, en lugar de “Limitado por las BPF”.

Esto se debe a que en la Sección 2.2 afirma que si el producto se ha preparado con carne picada congelada es posible que contenga fosfato, que actúa como agente de retención de agua en la carne picada congelada. Por consiguiente, Malasia desearía proponer el límite de 0,5%, como figura en el documento CX/ASIA 96/4 (a-c), de diciembre de 1995, pero que se expresara en la unidad g/kg. Esta unidad es conforme a otras normas del Codex, p.ej. CODEX STAN 166-1989, Norma del Codex para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado -Empanados o Rebozados-Congelados Rápidamente.

- ii. Malasia también desearía mantener el límite máximo en el producto final para el glutamato monosódico como “Limitado por las BPF”. Esto se debe a que el ácido glutámico se encuentra presente en el pescado fresco y en los mariscos crustáceos y moluscos de forma natural, en niveles que varían de una especie a otra. Por consiguiente, no resultaría práctico limitar el nivel de glutamato monosódico (GMS). Además no se ha especificado una IDA del GMS, que aparece en el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (aditivos cuyo uso se permite en los alimentos en general, a no ser que se especifique otra cosa, de conformidad con las BPF) en el 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en junio de 1999, para su adopción.

6. ENVASADO

En respuesta a la pregunta de la delegación de Tailandia sobre la necesidad de utilizar material de envasado transparente, Malasia opina que su empleo permitiría a los consumidores observar la calidad del producto en el momento de adquirirlo. Considerando el efecto del material de envasado transparente sobre la calidad del producto como resultado de las reacciones de oxidación de los lípidos originadas por la luz, Malasia propone que se enmiende la Sección 6.1 como sigue:

“6.1 El producto deberá envasarse con un material de envasado adecuado que no deje penetrar la humedad, el gas ni la luz. El envase deberá presentar un recuadro transparente de tamaño adecuado en la parte posterior”

La inclusión de un recuadro transparente permitiría a los consumidores observar la calidad del producto (roturas, color y cualquier otro atributo de calidad visible) en el momento de adquirirlo. Cuando los envases se apilen en estanterías para su venta, puesto que el recuadro transparente estará en la parte posterior del envase, el producto no quedará expuesto a la luz.

7. ETIQUETADO

Malasia propone que se enmiende el preámbulo de esta sección sustituyendo “CODEX STAN 1-1985” por “CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)”.

POLONIA

Se propone que se fijen límites para los contaminantes químicos, especialmente para los metales pesados que son perjudiciales para la salud.

No estamos de acuerdo con la adición de polifosfato a los productos pesqueros.
