



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

ALINORM 69/16

Julio 1968

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Sexto período de sesiones

INFORME DEL TERCER PERIODO DE SESIONES DEL
SUBCOMITE DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DE LA CARNE ELABORADOS Y
CARNE ENVASADA PARA LA VENTA AL POR MENOR

1. El Tercer período de sesiones del Subcomité del Codex sobre Productos de la Carne elaborados y Carne envasada para la venta al por menor se celebró en Copenhague, del 24 al 28 de junio de 1968, bajo la presidencia del Dr. V. Enggaard (Dinamarca). La Secretaría estaba integrada por representantes de la FAO y de la OMS. A este período de sesiones asistieron 54 delegados y observadores de 26 países y 2 organizaciones internacionales. En el Apéndice I figura la lista de participantes.

2. La sesión de apertura estuvo a cargo del Dr. Enggaard, quien dió la bienvenida a los participantes en nombre del Gobierno de Dinamarca.

Aprobación del Programa

3. El Subcomité adoptó por unanimidad el Programa Provisional.

Elección de Relatores

4. El Sr. L.G. Hanson (Reino Unido) fué elegido Relator para colaborar con la Secretaría en la preparación del Informe.

Principios Generales del Codex Alimentarius

5. El Subcomité examinó los Principios Generales del Codex Alimentarius, en la forma modificada por la Comisión de este nombre, en su Quinto período de sesiones.

6. El Presidente puso a examen las decisiones de la Comisión y subrayó el hecho de que algunos aspectos de dichos Principios Generales, incluido el sentido de la aceptación, con algunas ligeras modificaciones, de las Normas del Codex, habrán de ser examinados por el Comité del Codex sobre Principios Generales en su próximo período de sesiones, que se celebrará en París, en diciembre de 1968. Hasta ahora se han establecido tres métodos de aceptación, a saber: aceptación completa; aceptación con la declaración de requisitos más rigurosos y aceptación diferida. El Subcomité convino en examinar las consecuencias de cada una de dichas aceptaciones para los productos de la carne, al tratar las normas correspondientes, en el Trámite 3.

Definición de "carne"

7. El Subcomité tenía ahora para su consideración una definición de "carne" que apoyan, en principio, 10 países que propugnaron tal aceptación en el Segundo período de sesiones. También examinó las definiciones de carne propuestas por la delegación de Dinamarca, por el Dr. Z. Matyas de la OMS y por la OECD. Después de un debate amplio sobre este tema, se resolvió que sería conveniente adoptar una definición general de "carne" y se examinó la cuestión de si tal definición debe ser de sentido amplio o quedar encuadrada en límites rigurosos, tal como fue propuesta en la reunión anterior por el grupo de los 10 países citado. Se convino en que esta definición, al igual que la de las normas, ha de tener una base internacional y, con el fin de que no sea de índole restrictiva, teniendo en cuenta las diversas interpretaciones que puede tener en los distintos países lo que se entiende por carne comestible e idónea para el consumo humano, sería conveniente que la definición de carne tuviera un sentido amplio; la mayoría de los delegados aceptó la siguiente:

"Se entiende por carne la parte comestible de cualquier animal mamífero utilizada comunmente en el consumo humano"

Se señaló que, pese a la latitud de esta definición, corresponde al Subcomité resolver en cada caso específico, es decir en cada una de las normas particulares, la clase de carne que puede ser empleada para el uso, en relación con el producto correspondiente.

8. Las delegaciones de Argentina, Bélgica, República Federal de Alemania, Francia, Países Bajos y Nueva Zelanda hicieron reserva de sus actitudes en relación con dicha definición y expresaron que preferían la definición estatuida en el seno de la OECD. En esta definición, al indicarse los tipos de carne idóneos para el consumo humano, se especificaban los animales domésticos de que podía obtenerse y se hizo hincapié en que la lista de éstos reflejaba los usos habituales y comunes en los países de la OECD.

Código de Prácticas higiénicas para los Productos de la carne

9. Habida cuenta de que el Comité del Codex sobre la Carne y Productos Cárnicos, en su Tercer período de sesiones, resolvió que este Subcomité procurara establecer un Código de Prácticas higiénicas para los Productos de la carne, decisión ulteriormente apoyada por

la Comisión del Codex Alimentarius en su Quinto período de sesiones, pasó el Subcomité a estudiar, en líneas generales, la posibilidad de cumplir tal cometido. Se convino en que, si bien un Código de esta índole exigirá disposiciones específicas respecto a tales productos, la preparación del mismo debe basarse en los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. Se señaló, además, que sería asimismo de gran utilidad, como documento de consulta, el Código de Prácticas higiénicas para Frutas y Hortalizas Elaboradas y se reconoció que no sería posible, en este período de sesiones, preparar con todo detalle un Código de esta índole ya que para ello sería necesario que el Subcomité dispusiera de un documento de trabajo debidamente preparado para este fin y, en su virtud, el Subcomité resolvió encargar de esta tarea a uno o varios Relatores, dándoles simultáneamente una pauta o norma general de orientación respecto al alcance y contenido de dicho Código.

10. A tal efecto, el Subcomité examinó el contenido general de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, teniendo en cuenta lo preceptuado en el Código de Prácticas higiénicas para Frutas y Hortalizas Elaboradas y se mostró de acuerdo en que el Código de Prácticas higiénicas para los productos de la carne debe contener, en su texto, disposiciones sobre su ámbito de aplicación y definiciones, convenientemente redactadas en relación con los productos en cuestión. Respecto a la Parte III de los Principios Generales, que trata de los requisitos de las materias primas, el Subcomité declaró que el Código habrá de ocuparse solamente de los requisitos y disposiciones concernientes subsiguientes a la inspección post mortem y que sería suficiente preceptuar que la materia prima debe ser objeto de inspección apropiada y ser idónea para el consumo humano. En cuanto a la Parte IV, sobre medios y requisitos en el plano de las operaciones y de la fabricación, especialmente el inciso e), apartado 2 del párrafo A) de tal sección, referente al alcantarillado y evacuación de desechos, se subrayó la importancia de las disposiciones sobre remoción de cuerpos sólidos y semi-sólidos de desecho, contenidas en el Código de Prácticas higiénicas para Frutas y Hortalizas Elaboradas. También, en relación con el apartado 2 del párrafo A) de la Parte IV de los Principios Generales sobre construcción y funcionamiento de las fábricas, se indicó que no había disposición alguna respecto a la existencia de locales en que los trabajadores pudieran cambiar sus ropas de calle por las de faena y viceversa y que, en el Código de Prácticas higiénicas para los Productos de la carne, debería insertarse una disposición a estos efectos. En cuanto a la Parte IV-D, sobre prácticas de trabajo y requerimientos en la producción, se convino en la necesidad de redactar cuidadosamente esta sección, en lo tocante a los productos de la carne. En lo relativo a la Parte IV-E, sobre programas de sanidad y control, se resolvió que, de todas las cuestiones referentes a la higiene de las fábricas, debía encargarse un veterinario.

11. El Subcomité se mostró de acuerdo en que, si bien los Códigos de Prácticas higiénicas de por sí, y en armonía con lo resuelto por la Comisión del Codex Alimentarius, tienen carácter consultivo, podrían incorporarse algunos de sus preceptos a las normas del Codex

y darles carácter obligatorio. Se convino, a este efecto, que los Relatores redactarían recomendaciones adecuadas respecto a las disposiciones que a su juicio debieran incorporarse, con carácter obligatorio, en tales normas. Las delegaciones de Dinamarca, República Federal de Alemania y Nueva Zelanda se mostraron de acuerdo en encargarse de preparar un anteproyecto de Código de Prácticas higiénicas para los productos de la carne, en colaboración con la OMS, para su presentación ante la próxima reunión del Subcomité.

Determinación del contenido de carne

12. El Subcomité estudió un documento de trabajo presentado por la Delegación del Reino Unido, sobre este tema, como base para normas de los productos cárnicos y consideró dos aspectos principales para un control analítico de tales productos: primero, la posibilidad de establecer un contenido mínimo para cada norma y, segundo, la inclusión de una cifra mínima para la carne y la relación proteína/agua, o grasa/agua, y se discutió después el método Stubbe y More (Analíticos 1919, 44, 125) para determinar el contenido cárnico, considerándose varias propuestas para determinación de la relación proteína/agua y grasa/agua, para el control analítico del producto terminado.

13. Varios delegados opinaron que la presencia de proteínas no cárnicas perjudicaría la exactitud de ambos métodos de análisis: en los métodos para valorar el contenido de carne, de no tenerse en cuenta dichas proteínas, se aumenta el contenido de nitrógeno hallado en el análisis y, con ello, el contenido cárnico analíticamente calculado. En ambos métodos, pueden hallarse graves dificultades, sobre todo con los productos compuestos que contienen rellenos no cárnicos en cantidad apreciable.

14. Se mostró conforme el Subcomité en que sería prematuro proponer ahora método alguno para la determinación del contenido de carne o de las relaciones proteína/agua y grasa/agua, pero que debe continuar la preparación de las normas sobre la base de prescribirse un mínimo de contenido de carne y que, cuando se disponga de mejor información sobre su posible determinación, el Subcomité considerará la posibilidad de prescribir tales métodos para sus normas.

15. La delegación de los Países Bajos se mostró de acuerdo en preparar, para la próxima reunión del Subcomité, un documento de trabajo sobre dichos métodos y las propuestas pertinentes, sobre los valores que pueden establecerse.

Anteproyecto de norma provisional para el jamón enlatado

16. El Subcomité examinó el anteproyecto de norma provisional para los jamones enlatados que se ha propuesto, teniendo en cuenta los comentarios de los gobiernos, recibidos en el Trámite 3. En el Apéndice III de este Informe figura dicho anteproyecto en la forma enmendada por el Subcomité.

17. El Presidente señaló a la atención de los reunidos los métodos de aceptación de las normas del Codex, en particular el del procedimiento de aceptación completa, según el cual el país garantiza que no permitirá la distribución en su territorio, bajo el nombre y descripción establecidos en la norma, de los productos que no reúnan los requisitos exigidos en ésta. En su virtud, el Subcomité resolvió que es necesario definir con mayor detalle y claridad las distintas clases de jamones que se hallan en el ámbito de dicha norma y que ésta debe establecerse habida cuenta de las prácticas comerciales y la necesidad de no menoscabar el desarrollo tecnológico.

Ambito de aplicación

18. Se mostró de acuerdo el Subcomité en que sería innecesariamente restrictivo limitar la aplicación de la norma a los jamones en recipientes metálicos (latas) y que debe permitirse a los fabricantes emplear cualquier clase de recipientes, con tal de que esté herméticamente cerrado; de acuerdo con ello, se modificó la parte correspondiente del anteproyecto. Se hizo notar que, en el Código de Prácticas higiénicas para las Frutas y Hortalizas elaboradas, se entiende por "herméticamente cerrado" el recipiente "cerrado a presión".

Descripción

19. Examinó después el Subcomité los diversos tipos de jamones que son corrientes en el comercio internacional y convino en que debería enmendarse esta parte de "Descripción" para incluir en ella los paquetes "con adorno", o "especiales", que incluyen jamones con especias o aromatizados y los comercializados sin despojarlos de grasa ni desollarlos.

20. Se examinó después las propuestas contenidas en los comentarios de algunos gobiernos sobre que debe permitirse el uso de la carne de verraco que haya sido debidamente inspeccionada y que carezca de olor desagradable, siendo así aprobado por el Subcomité, con la modificación consiguiente en esta parte de la norma.

21. Se hizo constar que es necesario a veces acomodar jamones de diversos tamaños en latas de forma también variada, práctica que implica el uso de jamones enteros, o de varios trozos de un mismo jamón, empaquetados conjuntamente y presionados fuertemente, en forma que parezcan constituir una sólo unidad. El Subcomité decidió revisar la norma para este tipo de producto y excluir de ella el jamón picado en trozos grandes o finamente picado.

22. Se resolvió trasladar la última frase de la sección "Descripción" relativa a instrucciones de almacenamiento para los jamones que hayan sido objeto de tratamiento térmico leve, a la sección de "Etiquetado" en la misma norma.

Composición esencial y requisitos de calidad

23. El Subcomité decidió no prescribir por ahora un contenido mínimo de carne para los jamones enlatados y, a continuación, estudió la cuestión de los jamones "especiales" o "de adorno" donde se incluye, por ejemplo, piña y decidió que la norma debía comprender a este tipo de producto pero que sería necesario examinar la cuestión del tratamiento térmico mínimo del contenido de tales productos o, en otro caso,

la posibilidad de una limitación máxima de otros ingredientes. El Subcomité resolvió dejar para nuevo examen, en la próxima reunión, este asunto, y tener entonces debidamente en cuenta los datos que suministrará la delegación de los Países Bajos y la información facilitada por los gobiernos sobre estos puntos:

- A.
- i) Para los productos que lleven la designación "jamón cocido en sus jugos naturales", ¿cuál debe ser el contenido mínimo de carne en términos de materia prima que no haya sido curada?. En esta categoría cabe incluir los jamones con grasa y sin desollar, así como los desprovistos de grasa y desollados.
 - ii) ¿Debe aplicarse este contenido mínimo de carne a los jamones enlatados que contienen otros ingredientes adicionales tales como piña, etc?, y en caso contrario, ¿cuál será el contenido mínimo de carne para estos productos?.

Las recomendaciones deberán ir acompañadas de datos pertinentes en su apoyo.

- iii) ¿Qué métodos de control se proponen respecto al producto acabado?
- B.
- Si se establece un contenido mínimo, como en el apartado A anterior, ¿debe señalarse una cifra determinada para la gelatina exudada?. En caso afirmativo, ¿a qué clase de jamones se aplicará? y ¿qué límite debe fijarse para máximo de gelatina exudada?.

Estuvo de acuerdo el Subcomité en que el documento de trabajo distribuido por la delegación de EE.UU. en esta reunión, donde se indica la forma en que las autoridades de este país tratan el problema del control sobre los jamones deshuesados, desollados en su jugo natural, debe ser también distribuido a los gobiernos para su examen.

24. El Subcomité convino en no establecer límite mínimo de contenido de sal o máximo de azúcar y gelatina y consideró que no debe restringirse su adición, para estabilizar la gelatina exudada, ya que por sí misma se limita ésta. Las delegaciones de Francia, Portugal y España hicieron reserva de su actitud, pues estiman necesario establecer un límite máximo en cuanto a la gelatina agregada que puede permitirse en este producto.

25. Agar agar. El Subcomité examinó los comentarios enviados por los gobiernos respecto a la propuesta de incluir el agar agar, como agente gelatinoso, en la norma. Algunas delegaciones se mostraron reacias a tolerar la injerencia de sustancias no nutritivas, como el agar agar, en sustitución de la gelatina pero otras consideraban que hay escasez de gelatinas del tipo comestible y que el agar agar es un agente adecuado para su empleo en productos destinados al consumo en zonas tropicales. Se convino en que hay suficiente justificación teconológica para la inclusión del agar agar en la norma, sin limitaciones, y en remitir esta cuestión, para su confirmación, al Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios; también se acordó solicitar la opinión

de los gobiernos respecto a la forma en que debe consignarse en las etiquetas la presencia del agar agar, con especial referencia a la designación del producto.

26. Otros ingredientes. El Subcomité resolvió que la sección de ingredientes debe reflejar el sentido de las disposiciones referentes a la descripción del producto y especias adicionales, así como del material para el sazonado y condimentos.

Requisitos esenciales de calidad

27. El Subcomité estudió la expresión "poderse cortar en lonjas fácilmente", incluida en esta norma, así como en las de "corned beef" y "luncheon meat".

28. El delegado de Argentina declaró que debiera mencionarse la temperatura de 15° C, al determinarse la posibilidad de que el producto sea cortado en lonjas, pero el delegado de EE.UU. se opuso a que se incluyeran disposiciones referentes a la posibilidad del corte en lonjas del producto, mientras no hubiera un método específico para su determinación.

29. El Subcomité convino en que la posibilidad de ser cortado en lonjas es un requisito inherente al producto y decidió mantener tal disposición en la norma, aun sin prescribir método específico para su determinación.

Aditivos alimentarios

Nitrato

30. Quedó informado el Subcomité de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios no ha sancionado todavía la disposición referente al nitrato pero sí ha recomendado, para su consideración por el Subcomité, un nivel máximo de 500 mg/kg expresado en nitrato de sodio para su inclusión en la norma; se mostró de acuerdo el Subcomité en que ello bastaría para las buenas prácticas de fabricación y decidió remitir el asunto al Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios para solicitar su sanción.

Nitrito

31. Tomó nota el Subcomité de que el Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios ha aprobado, aun cuando solamente en forma provisional, un nivel máximo de 200 mg/kg en total de nitrito, expresado en nitrito de sodio, a reserva de la sanción por parte del Comité en lo relativo al nitrato.

32. El Subcomité recalcó la necesidad tecnológica que existe, respecto a ambas disposiciones, en cuanto al nitrato y al nitrito y señaló a la atención del Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios que los jamones enlatados pueden contener tanto nitratos como nitritos en el producto acabado.

Acido ascórbico

33. El Subcomité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios ha sancionado la disposición relativa al ácido ascórbico, al iso-ascórbico y sus sales de sodio y subrayó que, en el

campo tecnológico, son necesarios dichos aditivos y que la disposición debe incluir el ácido isoascórbico.

Glutamato monosódico

34. El Subcomité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios ha sancionado el uso de glutamato monosódico, sin limitaciones, en el producto.

Fosfatos

35. El Subcomité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios ha sancionado provisionalmente un nivel máximo de 3.000 mg/kg de fosfatos agregados, calculados como P_2O_5 , en los jamones enlatados. También se hizo o constar que dicho Comité ha recomendado que tales disposiciones en la norma recen así: "fosfato de sodio y potasio (mono-, di-, y poli-), expresados en P_2O_5 ". La delegación de la República Federal de Alemania informó al Subcomité que, en su país, no se permite el uso de fosfatos. El Subcomité declaró que la disposición sobre fosfatos se refiere a los fosfatos adicionales y no comprende los fosfatos naturales presentes en los productos de la carne.

Citrato de sodio

36. El Subcomité consideró la conveniencia de insertar una disposición en la norma, sobre el uso del citrato de sodio sin limitación, y tomó nota de que éste se emplea ya en varios países como sustitutivo del fosfato, por lo cual debiera ser incluido en la norma.

Agentes artificiales para el ahumado

37. En vista de que en la descripción del producto se incluye el jamón ahumado, el Subcomité opinó que sería necesario insertar una disposición para permitir el uso de agentes artificiales para el ahumado, y tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios ha recomendado que tales agentes, tanto los artificiales como los condensados, deberían ser examinados por el Comité conjunto de expertos FAO/OMS sobre Aditivos alimentarios, con miras a la preparación de una lista de agentes autorizados. También se hizo notar a que el Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios ha recomendado que se establezca un Código de Prácticas para los productos alimenticios ahumados. Se convino en recabar la opinión de los gobiernos respecto a los agentes empleados para el ahumado y pedirles que presenten especificaciones detalladas de los agentes empleados, así como cualquier información pertinente sobre niveles de residuos en el producto.

Sabores artificiales

38. Quesó informado el Subcomité de que en muchos países está permitido dotar a este producto de sabores artificiales, conviniendo en que se debe haber la referencia oportuna, en estos casos, en la parte de aditivos alimentarios de la norma y solicitarse, de los gobiernos respectivos, que especifiquen los sabores artificiales y nivel máximo autorizados para, en su día poder remitir todo ello, para su sanción, al Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios.

Higiene

39. Examinó el Subcomité las disposiciones sobre higiene contenidas en la norma y los comentarios sobre ellas expresados por los gobiernos y por el Comité del Codex sobre Higiene alimentaria; se convino en elevar el nivel; respecto al tratamiento térmico, hasta la cifra de 68,9°C como temperatura que debe lograrse en el centro del producto, durante algunos momentos por lo menos. Al fijar este nivel, el Subcomité tuvo en cuenta la necesidad de proteger la salud humana, lo que exige la consideración de diversos factores, entre ellos el del tratamiento térmico, las materias primas y los procesos de elaboración. La delegación de los Países Bajos señaló que, a su juicio, la temperatura de 65°C basta para asegurar tal protección pero se convino en que como no hay nivel alguno de temperatura que garantice plenamente el producto contra las infecciones y su transmisión, deben establecerse las disposiciones oportunas, en los sistemas de aceptación de las normas, que aseguren a los países la debida salvaguardia respecto a la salud animal. Respecto a la disposición de que el envase debe enfriarse en agua de calidades bacteriológicas adecuadas, se aceptó el texto alternativo propuesto por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, respecto al envasado de productos en recipientes herméticamente cerrados, pero manteniéndose al texto actual para la norma y pedir al grupo de países (Dinamarca, República Federal de Alemania y Nueva Zelandia) que, en colaboración con la OMS, estudien las propuestas formuladas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos al preparar el Código de Prácticas higiénicas para los Productos de la Carne.

Etiquetado

40. Quedó de acuerdo el Subcomité en que las disposiciones relativas a la designación del producto deben redactarse en forma de que abarquen la descripción básica del mismo; la del sabor y los condimentos específicos que se empleen; la de que el producto se presenta sin desgrasar o desollar, cuando así sea el caso, y la de que el producto ha sido o no ahumado. A este respecto y con referencia específica al inciso c), apartado i) del párrafo 6B del anteproyecto de norma, las delegaciones de Dinamarca y los Países Bajos se comprometieron a aportar, para la reunión próxima, muestras de designaciones y etiquetas de uso corriente.

41. Se tomó nota de que la temperatura recomendada de 15°C, para el almacenamiento en lugar refrigerado de los productos, no es necesariamente idónea para todos los países y el Subcomité reiteró su decisión de que la expresión "lugar refrigerado" es relativa y se hace necesario determinar la temperatura específica. Se indicó que las disposiciones de almacenamiento deben redactarse sobre la pauta de las recomendaciones formuladas a este respecto en cuanto a productos estables. Se indicó, asimismo, que las disposiciones sobre almacenamiento deben ser examinadas en detalle por el Grupo de países designado para preparar un Código de Prácticas higiénicas para los Productos de la Carne y que esta parte de la norma habrá de ser objeto de estudio ulterior, por parte del Subcomité, en su reunión futura, habida cuenta de las propuestas formuladas por dicho grupo de países.

42. El Subcomité convino en mantener las disposiciones actuales referentes al rotulado indeleble de la designación del país de origen en el recipiente, bien en código o en lenguaje claro, pero las delegaciones de Argentina y República Federal de Alemania opinaron que tal rotulado debe hacerse siempre en lenguaje claro.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA CARNE "CORNEB BEEF" ENLATADA

(La norma enemendada, a base de los comentarios de los gobiernos, en el Trámite 3, figura en el Apéndice III de este Informe)

Descripción

43. El Subcomité se mostró de acuerdo en que debe establecerse claramente en la norma que la carne utilizada en la elaboración de este producto puede ser también de vaca y de toro y resolvió suprimir la expresión "carne de carrillada" por estar ya incluida en la de cabeza.

44. La delegación de Francia indicó que la expresión inglesa "precooked" debe traducirse en francés por "pré-cuit"; la de Argentina señaló que en su país hay dos clases de "corned beef": uno, fabricado exclusivamente con carne de los canales de vacuno y otro, en el que se incorporan varias clases de carnes indicadas en la norma.

45. En cuanto a la disposición de que el producto debe ser elaborado con carne previamente cocinada y cortada en trozos, fue ampliamente discutida la acepción de la expresión "carne picada en trozos más grandes" y se convino en que entrañaba la idea del picado en trozos pero que no es posible, en esta fase, hallar otra frase más adecuada. El Delegado de Australia indicó que, en su país, la carne usada en el "corned beef" se prepara cortando la carne, mediante cuchillas rotatorias, en trozos que varían del tamaño de una pulgada por media pulgada a cuatro pulgadas por una y que, en general, no se pica la carne para la elaboración del "corned beef", a pesar de lo cual no se opone a que se haga constar así en la norma.

46. Discutió después el Subcomité la cuestión de si la norma debe o no incluir los productos no estables pero habida cuenta de que, una de las características esenciales de este producto, es que sea estable durante largo período, el Subcomité resolvió que los productos que no reúnan tal requisito no podrán describirse auténticamente como "corned beef" y que la norma debe restringirse a los que sean estables.

Composición esencial y requisitos de calidad

47. El Subcomité resolvió que, dada la índole de este producto, sería conveniente efectuar su control analítico basado en la determinación del contenido total de grasa, más bien que enfocar la cuestión a base del contenido mínimo de carne mediante la relación proteína/agua y se convino en que, dicho contenido total de grasa, no debe exceder del 20% en el producto acabado y que, el total de gelatina exudada y grasa no debe exceder del 8%, a la temperatura de 20°C.

48. La delegación de Argentina informó que los reglamentos de su país exigen un contenido total de grasa del 18% como máximo y la de EE.UU. que, a su juicio, sería mejor basar el control de la norma en una disposición relativa a que, el peso definitivo del producto acabado no debe exceder del 70% de la carne fresca utilizada en la elaboración, más los productos para el curado y los condimentos, lo cual daría una relación máxima proteína/agua de 2,25 l. Agregó esta delegación que no creía necesario agregar disposición alguna en cuanto al total de gelatina y grasa exudadas, ya que esta cuestión ha de ser regulada en todo caso por las preferencias del consumidor.

Ingredientes

49. El Subcomité acordó que no hay necesidad de limitar el contenido de sal y azúcar en la norma; la delegación de Argentina señaló que debiera establecerse un límite máximo de 3,5% de sal y de 1,5% de azúcar. El Subcomité resolvió suprimir toda referencia a especias y sabor.

Factores esenciales de calidad

50. El Subcomité convino en que la positividad de que el producto sea cortado en lonjas debe determinarse a la temperatura de 15°C; la delegación de EE.UU. se opuso a la inclusión de disposiciones sobre este punto, por no haber métodos específicos para su determinación.

51. El Subcomité resolvió omitir toda mención de la presencia o no de tendones en el producto, en forma visible, ya que la descripción del producto autoriza solamente el empleo de tendones finamente picados.

Aditivos alimentarios e higiene

52. El Subcomité tomó nota de las recomendaciones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios respecto a los nitratos y nitritos y enmendó la norma en forma análoga a lo efectuado en el caso de los jamones enlatados; convino asimismo en que las disposiciones sobre higiene relativas al enfriamiento con agua y envasado en recipientes herméticamente cerrados deben ser similares a las del jamón enlatado.

53. La delegación de Argentina indicó que los recipientes deben ser enfriados por un período de 20 minutos en agua potable adecuadamente clorinizada con una cantidad de clorina activa no inferior a 3 mg/kg.

54. Se convino en que no es necesario indicar requisitos específicos en cuanto a temperatura para este producto, por ser estable.

Etiquetado

55. No propuso el Subcomité cambio alguno en esta norma en la parte del etiquetado, excepto los que la Secretaría señaló, de índole meramente de estilo y redacción. El delegado de Argentina declaró que su país no podría aceptar que la designación del país de origen en el recipiente pudiera efectuarse en código.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA CARNE "LUNCHEON MEAT"

56. Estudió el Subcomité el anteproyecto para la carne "luncheon meat" a la luz de los comentarios enviados por los Gobiernos en el Trámite 3; (La norma enmendada figura en el Apéndice IV de este Informe)

Descripción

57. Convino el Subcomité en que, a los efectos de la norma, el producto "luncheon meat", se definiría en esta forma:

"el producto "luncheon meat" se preparará con la parte comestible de vacuno, ternera y ganados porcino, ovino y cabrío pero no incluirá orejas, pericráneo, hocico, membranas mucosas, tendones, órganos genitales, bazo, pulmones, ubres, hollejo y tripa."

Se convino en que se solicitaran los comentarios oportunos de los diversos gobiernos en cuanto a esta definición, señalando a su atención que, en el procedimiento de aceptación completa, el país que acepte esta norma se obliga a aplicarla respecto a toda la carne "luncheon meat" vendida en su territorio. El Subcomité se mostró de acuerdo en que, en muchos países, se considera este producto como integrado por carne y aglutinantes esencialmente, mientras en otros se le considera solamente integrado por carne, por lo que se acordó mencionar en la norma ambos tipos del producto. Al hacer este cambio en la descripción, reconoció el Subcomité que la norma se aplica a dos clases de productos: "el luncheon meat" estable y el perecedero, por lo que deberá hacerse mención de las instrucciones oportunas en la parte de etiquetado que se refiere a almacenamiento, y acordó que los productos perecederos se elaborarían en paquetes de 3 libras, como mínimo. La delegación de Argentina indicó que debe someterse al producto a una temperatura elevada para asegurar su estabilidad durante un período vasto.

Composición y factores esenciales de calidad

58. Convino el Subcomité en la necesidad de prescribir dos cifras mínimas en cuanto al contenido de carne y en que este mínimo, para el "luncheon meat" sin aglutinantes, debiera ser del 90% y, con éstos del 80%. Las delegaciones de Dinamarca, Países Bajos y Nueva Zelanda estimaron demasiado elevada esta cifra como contenido mínimo de carne en el producto con aglutinantes y el Subcomité resolvió que, una vez prescritas las cifras para contenido de carne, no es necesario señalar las correspondientes a gelatina y grasa exudada. El delegado de Argentina consideró que, no obstante, debiera fijarse un límite del 5% respecto a estos componentes.

Ingredientes

59. En cuanto a los aglutinantes hidrocarbonados, se convino en agregar la fécula de boniato y en que no es necesario fijar limitaciones específicas respecto al monto de hidrocarbonados en el producto ya que se ha señalado el mínimo de contenido de carne, en esta norma. La delegación de la República Federal de Alemania declaró que en su país no se permite el uso como aglutinantes de hidrocarbonados y proteína sino solamente la adición del 2% de proteína láctea o suero sanguíneo. El delegado de los Países Bajos hizo reserva de su actitud respecto a la decisión de no fijar límite a los aglutinantes de hidro-

carbono, por entender que su contenido influye en la relación proteína/agua. La delegación de Argentina hizo constar la reserva de su país en cuanto a tales aglutinantes y declaró que debiera fijarse la limitación en un 10%, del que no más del 3%, aglutinantes proteínicos. Respecto a éstos, el Subcomité acordó señalar un límite máximo del 3% y que la proteína de huevo debe ser incluida en la lista de aglutinantes proteínicos.

60. Se convino en establecer en la norma el uso de la sal, azúcar para el curado, proteínas vegetales hidrolizadas, especias y condimentos sin limitación alguna.

Aditivos alimentarios

61. El Subcomité mostró su acuerdo en aplicar en este producto los mismos preceptos que en el jamón enlatado respecto a nitratos, nitritos, ácido ascórbico, isoascórbico y sus sales, fosfatos, citrato de sodio y glutamato monosódico y permitir, sin limitación alguna, el empleo de sales de sodio, ácido inosínico y ácido guanílico; también se acordó tratar la cuestión de sabor en forma análoga a la norma para jamones enlatados.

62. El Subcomité consideró una propuesta para el uso de la eritrosina como agente colorante para este producto; los países que propugnan su uso alegan que su empleo está justificado tecnológicamente porque el tratamiento térmico le hace perder su color natural y el uso de dicho agente colorante, con las precauciones apropiadas, le permite recobrar su color y ser más aceptable para el consumidor. La mayoría de las delegaciones presentes opinaron que es innecesario el uso de agentes colorantes, en este producto, por lo que se acordó no incluir norma alguna a este respecto.

63. Las delegaciones de Dinamarca, Países Bajos y Reino Unido objetaron esa decisión por entender que, además de lo antes alegado, puede ser causa de que los consumidores dejen de adquirir un producto del que se ha probado su idoneidad.

Higiene

64. El Subcomité acordó aplicar las mismas disposiciones que para el jamón enlatado; la delegación de los Países Bajos declaró que no debían figurar aquí las disposiciones sobre el vacío visible a simple vista, a causa de ciertas dificultades tecnológicas respecto a ciertos tipos de recipientes empleados para envasar este producto.

Etiquetado

65. El Subcomité resolvió no cambiar las disposiciones referentes al etiquetado y que el grupo de países, encargado de preparar un Código sobre Prácticas higiénicas para los Productos de la Carne, examine las disposiciones sobre almacenamiento.

Normas para jamones enlatados, "corned Beef" y carne "luncheon meat"

66. El Subcomité acordó mantener estas tres normas en el Trámite 4 y solicitar nuevamente comentarios de los gobiernos respecto al Trámite 3, para su estudio en la próxima reunión. Como se ha indicado, las

disposiciones sobre higiene en estas normas se examinarán separadamente por el grupo de países encargado de preparar un Código de Prácticas higiénicas para los Productos de la Carne.

Métodos de análisis y toma de muestras

67. Se convino en que la Secretaría de Dinamarca debe ocuparse de la sección correspondiente de ISO, y tratar de obtener los comentarios de esta organización respecto a la propuesta danesa sobre métodos de análisis y toma de muestras de estos productos a que alude el Informe de la reunión anterior del Subcomité; la sección correspondiente de ISO celebrará su próxima reunión a fines de octubre de 1968.

68. El Subcomité acordó examinar, en su próxima reunión, los métodos de análisis para preservadores de productos cárnicos, según se menciona en el Informe de la Tercera reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

69. Se informó que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su última reunión celebrada en Washington, en 1968, resolvió introducir algunos cambios en los planes de toma de muestras de frutas y hortalizas elaboradas y que dichos planes serán reexaminados por la delegación de EE.UU. en dicho Comité y posteriormente remitidos a la Comisión en su próxima reunión, en el Trámite 5, por lo que podrán ser estudiados por este Subcomité en su próximo período de sesiones. El Subcomité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas ha declarado que dichos planes de toma de muestras, esencialmente de índole estadística, podrían aplicarse a otros alimentos el orados.

70. El Subcomité resolvió pedir al citado grupo de países que preparará el Código de Prácticas higiénicas para los Productos de la Carne que estudie asimismo la cuestión de la necesidad de pruebas de incubación para productos cárnicos estables en general y que prepare un documento de trabajo sobre todo ello, para la próxima reunión del Subcomité.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA CARNE PICADA ENLATADA

71. Al examinar esta norma, creyó conveniente el Subcomité señalar a la atención de los gobiernos la relación entre ella y la de carne "luncheon meat" enlatada y reconoció que algunos de estos productos consistían en trozos de carne, mientras otros se componen de carne y aglutinantes y que, además, hay otros productos cárnicos con cereales que debían ser estudiados. Se acordó solicitar de los gobiernos comentarios específicos sobre si debe redactarse una norma general que abarque todos estos productos, en la que se distingan los diversos tipos de éstos y diferencias en contenido de carne empleada, así como en el de aglutinante; se convino que deben estudiarse minuciosamente las disposiciones sobre etiquetado, para que queden adecuadamente especificados los diversos productos referidos.

72. El Subcomité reexaminó la norma para carne picada enlatada y decidió aplicarle las mismas disposiciones que a la carne "luncheon meat", enviándose después dicha norma a los gobiernos, para sus comentarios en el Trámite 3. (La norma, tal como quedó enmendada por el Subcomité, figura en el Apéndice V de este Informe)

73. La delegación de Argentina hizo aquí las mismas reservas que efectuó respecto a la carne "luncheon meat" (véanse los párrafos 57, 58 y 59 de este Informe).

Salchichones salami y salchichas tipo salami

74. El Subcomité resolvió aplazar toda decisión sobre estas normas por la gran variedad y clases de estos productos en el mercado internacional y aun dentro de cada país.

75. Se convino solicitar de los gobiernos que indiquen si creen que debe o no prepararse esta norma y, en caso afirmativo, qué productos debe abarcar y que suministren datos numéricos del comercio de estos productos.

Salchichas enlatadas

76. Se convino en la posibilidad de redactar una norma general para las salchichas en salmuera enlatadas lo que permitirá establecer normas más específicas en fecha posterior. Se indicó que la salmuera no es el único agente utilizado a este fin y se convino solicitar de los gobiernos que indiquen su opinión sobre la conveniencia de dicha norma y productos que debe abarcar, facilitando los datos apropiados de índole comercial.

Carne estofada en salsa enlatada

77. Tomó nota el Subcomité de que ha sido cambiada esta norma que antes figuraba como filete de carne en salsa, lo que obligará a examinar más a fondo esta cuestión para determinar la clase de carne a que la norma se refiere; se discutió la conveniencia de establecer una norma para este producto y se acordó pedir a los gobiernos que faciliten información sobre el comercio internacional de la carne estofada en salsa enlatada.

Trabajos futuros

78. Como hay muchos asuntos todavía pendientes, el Subcomité resolvió no encargarse de ninguna nueva cuestión, por ahora, pero se convino en que ha de señalarse a la atención de los gobiernos la necesidad que existe de establecer una norma para "picnics" (carne de cerdo) y se pidió a la Secretaría de Dinamarca que prepare un anteproyecto para este producto, teniendo en cuenta su similitud con el jamón enlatado.

Fecha y lugar de la próxima reunión

79. El Subcomité resolvió conveniente dejar un período aproximado de un año para la preparación de los documentos de trabajo necesarios para la próxima reunión.

LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA

Julio Caldano
Agricultural Engineer
Secretaría de Estado de Agricultura
y Ganadería
Junta Nacional de Carnes
San Martín 459
Buenos Aires

AUSTRALIA

J. Hart
Deputy Chief Veterinary Officer
Department of Primary Industry
Macquarie Street
Barton A.C.T. 2600

AUSTRIA

R. Manderla
Direktor d. Inzersdorf Nahrungsmittelwerke
Draschestr. 107
A. 1232 Wien

Johann Stastnik
Manager
Seidegasse 2712
Wien 3

BELGICA

P. Devaux
Inspecteur du Commerce des Viandes
20, Place de la Foire
Neufchâteau (Lux)

J. Van Den Bossche
Inspecteur der eetwaren
Ministère de la Santé Publique
Van de Wielelei, 269
Deurne

CANADA

Dr. C.K. Hetherington
Director
Meat and Poultry Inspection
Canada Dept. of Agriculture
Sir John Carling Building
Ottawa, Ontario

CHINA, Rep. de

Fu-Tsung Chang
Chairman
Meat Processing Development Committee
42 Tung-Po Lane
Lin-Shen Rd. Kachsiung
Taiwan

CHECOSLOVAQUIA

Josef Janidek
The Chief of Hygienic Ministry of
Agriculture and Nutrition
Sumerova 10
Prag 6

DINAMARCA

B. Sørensen
Civil Engineer
Danish Meat Canners
Export Association
Axelborg, Axeltorv
Copenhagen V

G.A. Glarner
Civil Engineer
Danish Meat Canners
Export Association
Axelborg, Axeltorv
Copenhagen V

A. Haugaard-Hansen
Assistant-head of Section
Agricultural Council
Axelborg, Axeltorv
Copenhagen V

M. Kondrup
Chief of Secretariat
ISALESTA
H.C. Andersens Blvd: 18
1559 Copenhagen V

J.E. Pedersen
Danish Meat Research Institute
Roskilde

K. Pedersen
Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
Copenhagen F

N. Skovgaard
Veterinary Inspector
Directorate of Veterinary Service
Copenhagen V

FINLANDIA

P. Lisitzin
Veterinary Division
Ministry of Agriculture
Helsinki

FRANCIA

H. Drieux
Professeur
Ecole nationale vétérinaire
94 Alfort

ALEMANIA, Rep. Fed.

Dr. K. Gerigk
Wissenschaftlicher Oberrat
Bundesgesundheitsamt
Max von Pettenkofer-Institute
Unter den Eichen 82-84
1 Berlin 33

Prof. Dr. H. Reuter
Kulmbach
Blaich 4

HUNGRIA

T. Zoltan
Chemical Engineer
Hungarian Office for Standardization
Ullői út. 25
Budapest IX

O. Noske
Chemical Engineer
Central Laboratory for Meat and Meat
Products
Szechenyi rkp. 6
Budapest V

IRLANDA

T.J. Lynch
Veterinarian
Dept. of Agriculture and Fisheries
Up Merrion St.
Dublin 2

MARRUECOS

M'Hamed Mouslifi
Docteur Vétérinaire
Abattoirs Municipaux
Rabat

PAISES BAJOS

Dr. J.P.W. Anemaet
Veterinary Officer
Ministry Of Agriculture
Laanvan Poet 194 D
The Hague

B. Krol
Netherlands Centre for Meat Technology T.N.O.
Utrechtseweg 48
Zeist

M.J.M. Osse
Direction of Trade and Industry
Ministry of Agriculture and Fisheries
le v.d. Boschstraat 4
The Hague

Dr. L.J. Schuddeboom
Officer of Public Health
Ministry of Social Affairs and Public Health
Dr. Reijersstraat 10
Leidschendam

NUEVA ZELANDIA

Dr. A. Ginsberg
Veterinary Adviser (Meat Hygiene)
New Zealand High Commission
New Zealand House
London
U.K.

NORUEGA

Magnus Haugum
Statens Teknologiske Institutt
Oslo-DEP

POLONIA

N. Jaugsch
Food Technologist
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

J. Turozyn
Food Technologist
Central Board of Meat Industry General
Chocimska 28
Warsaw

W. Kolowiecki
Veterinary Surgeon
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

PORTUGAL

J.A. Barros
Médico Veterinario
Setubal

ESPAÑA

Dr. J.R. Prieto
Dirección General de Sanidad
Plaza de España
Madrid-13

SUECIA

B. Eriksson
Banvägen 14
Nacka

T. Nilsson
Veterinärhögskolan
S-104 05 Stockholm 50

B. Otthammar
Statens Jordbrukenämnd
Fack
Stockholm

SUIZA

W. Grimm
l'Union Suisse des Maîtres-Bouchers
Aigle

TURQUIA

S. Arisoy
Ankara Meat Organization
Directorate General of Meat and Fish
Associations
Ankara

REINO UNIDO

L.G. Hanson
Chief Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

R. Blamire
Veterinarian
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

A. Brobyn
Food Manufacturers' Federation
4 Lygon Place
London S.W.1

J. Locke
T. Wall and Sons (Meat and Handy Foods) Ltd.
Walls House
Old Oak Lane
Willesden
London N.W.10

Dr. A. McMullon Taylor
Food Technologist
C. Shippam Ltd.
Chichester, Sussex

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Thomas J. Matthews
Veterinarian
Technical Services Division
Consumer and Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington D.C. 20250

C. Murphey
Livestock Division
Consumer and Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington D.C. 20250

YUGOSLAVIA

Dr. Isidor Savić
Risanska 10²
Beograd

Tanasije Savić
Federal Market Inspector
Pariske Komune 8
Novi Beograd

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

FAO

G.O. Kermode
Chief,
Joint FAO/WHO Food Standards Program
FAO
Via delle Terme di Caracalla
Rome, Italy

H.J. McNally
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Program
FAO
Via delle Terme di Caracalla
Rome, Italy

OMS

Dr. Z. Matyas
Food Hygienist
Division of Communicable Diseases
WHO
Avenue Appia
Geneva, Switzerland

MESA Y SECRETARIA DEL SUBCOMITE IV

V. Enggaard (Presidente)
Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
Copenhagen F

Mrs. A. Lou
Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
Copenhagen F

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA EL JAMON ENLATADO (Trámite 4)

1. AMBITO DE APLICACION

Las disposiciones de la presente norma se aplicarán a los jamones enlatados en recipientes herméticamente cerrados, que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico, después de cerrados.

2. DESCRIPCION

El producto debe componerse integramente de carne que no haya sido desmenuzada o picada, quedando excluida la carne de verraco con olor desagradable. La carne deberá ser de uno de los miembros posteriores del cerdo y desprovista de hueso y cartílagos. La grasa y pellejo pueden o no haber sido removidos. La carne deberá haber sido curada y podrá o no ser ahumada, tratada con especias y sustancias aromáticas. El tratamiento deberá bastar para garantizar que el producto continúe íntegro, en condiciones normales durante el almacenamiento y venta.

3. COMPOSICION Y REQUISITOS MINIMOS DE CALIDAD

Ingredientes

- jamón
- sal
- azúcar
- gelatina
- agar agar
- especias, sazón y condimento

Requisitos mínimos de calidad

La carne deberá estar limpia y completamente exenta de manchas producidas por el recipiente. Deberá estar uniforme y completamente curada y poderse cortar en lonjas fácilmente.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y su especificación, según expresa el art. del Codex Alimentarius, están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, si no han sido ya sancionadas provisional o definitivamente, en la forma que se indica a continuación:

<u>Aditivo</u>	<u>Máximo de uso, calculado sobre el contenido neto total del producto acabado</u>	
-Nitrato	500 mg/kg (expresado en nitrato de sodio)	sujeto a sanción
-Nitrito	200 mg/kg en total (expresado en nitrito de sodio)	sancionado provisionalmente

-ácido ascórbico, ácido iso-ascórbico y sus sales	500 mg/kg (en ácido acórbico)	sancionado
-glutamato monosódico	Sin limitación	sancionado
-fosfatos de sodio y de potasio agregados (mono-di- y polifosfatos)	3.000 mg/kg (en P ₂ O ₅)	Sancionado provisionalmente a reserva de evaluación toxicológica ulterior
-citrato de sodio	Sin limitación	Sujeto a la sanción
-aromas, esencias y extractos artificiales <u>á reserva de su especificación</u>	<u>á reserva de especificación</u>	Sujeto a la sanción.

5. HIGIENE

Mientras se prepara un Código específico de Prácticas higiénicas para Productos cárnicos elaborados, se recomienda que el producto a que esta Norma se refiere sea elaborado de acuerdo con los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, según sea apropiado. Las siguientes disposiciones específicas, relativas a la higiene de los alimentos de este producto, están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

- i) El tratamiento térmico deberá realizarse de tal forma que la temperatura, en el centro del producto, sea por lo menos de 68,9°C.
- ii) Al ser enfriados en agua los recipientes con el contenido, deberá ser aquella potable y de buena calidad bacteriológica que impida todo riesgo para la salud pública. Si se hace nuevamente circular el agua para el enfriamiento, deberá estar eficazmente desinfectada con clorina o de otro modo, antes de cada nueva utilización.^{1/}
- iii) El producto deberá envasarse en recipientes herméticamente cerrados que impidan toda contaminación y deberán estar limpios y presentar un vacío interior visible a simple vista.

6. ETIQUETADO

- A. Se aplicarán las disposiciones de los artículos 1 a 2.9 y del 2.11 al 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos preparados para la venta al por menor.
- B. Las disposiciones específicas siguientes, respecto al etiquetado de este producto, están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

^{1/} Esta disposición ha sido sancionada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

i) El nombre del producto deberá incluir:

- a) la designación: "jamón cocido en sus jugos naturales" o bien, si se le ha agregado gelatina, "jamón cocido en sus jugos naturales con adición de gelatina";
- b) cuando sea apropiado, una declaración de los aromas o condimentos empleados, con mención específica de ellos, por ejemplo "....con X";
- c) si el jamón no ha sido desollado, deberá hacerse constar así en la etiqueta, 1/ y
- d) deberá declararse en la etiqueta si el jamón ha sido ahumado.

ii) Instrucciones de almacenamiento 1/

- a) Respecto a los productos sometidos a tratamiento térmico que exija que se les almacene a una temperatura menor de 5° C, a cuya temperatura deberán conservarse por lo menos durante seis meses, en la etiqueta deberá figura la siguiente indicación:

"Producto perecedero - consérvese refrigerado".

- b) Cuando se trate de productos que se hayan sometido a tratamiento térmico que exija se les almacene a una temperatura menor de 15°C, a cuya temperatura deberán conservarse tres meses por lo menos, en la etiqueta deberá figurar la siguiente indicación:

"Producto perecedero - consérvese en un lugar fresco (15°C)".

- c) Cuando se trate de jamón sometido a tratamiento térmico leve, deberán indicarse en la etiqueta las instrucciones completas y detalladas para su almacenamiento.

iii) Designación en el recipiente del número de clave de la empresa y del país de origen

El número de clave de la empresa y el nombre del país de origen deberán indicarse en el recipiente en forma indelible. El nombre del país de origen podrá indicarse en clave o en lenguaje claro.

iv) Designación en el recipiente de la fecha de fabricación

La fecha de fabricación deberá indicarse en el recipiente, en clave.

1/ La sección comprendida entre corchetes deberá ser objeto de examen ulterior por el Subcomité de Productos cárnicos elaborados y Carne envasada para la venta al por menor (véase el párrafo 41 de este Informe).

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA CARNE "CORNEB BEEF" ENLATADA
(Trámite 4)

1. AMBITO DE APLICACION

Las disposiciones de la presente norma se aplicarán a la carne "Corned beef" enlatada en recipientes cerrados herméticamente que hayan sido sometidos a tratamiento térmico después de cerrados.

2. DESCRIPCION

Se entiende por "Corned beef" la carne de vacuno picada, cocinada, curada, deshuesada que puede incluir la carne de cabeza, de corazón, de carrillada y parte muscular del diafragma. El producto deberá fabricarse con carne de vacuno troceada, precocida y que pueda haber sido previamente curada, o que puede curarse en el recipiente. El tratamiento térmico deberá bastar para garantizar la estabilidad del producto a la temperatura ambiente.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

Ingredientes

- vacuno
- sal
- azúcar para el curado

Composición

En el producto acabado, la grasa en su contenido total no debe exceder del 20%. La gelatina y la grasa exudadas no deben exceder del 8%, a los 20°C.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones, relativas a los aditivos alimentarios y su especificación, según expresa el artículo.... del Codex Alimentarius, están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, o han sido ya provisional o definitivamente sancionados en la forma que se indica a continuación:

<u>Aditivos</u>	<u>Máximo de uso, calculado sobre el contenido total y neto del producto acabado</u>	
Nitrato	500 mg/kg (expresado en nitrato de sodio)	(Sujeto a la sanción)
Nitrito	200 mg/kg en total (en nitrito de sodio)	(Sancionado provisionalmente)

5. HIGIENE

Mientras se prepara un Código específico de Prácticas higiénicas para Productos cárnicos elaborados, se recomienda que el producto a que esta norma se refiere sea preparado de acuerdo con los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, según sea apropiado. Las siguientes disposiciones específicas relativas a la higiene de los alimentos de este producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

- i) Cuando los recipientes con el contenido sean enfriados con agua, deberá ser ésta potable y de buena calidad bacteriológica que impida todo riesgo a la salud pública. Si se hace nuevamente circular el agua para el enfriamiento, deberá estar eficazmente desinfectada con clorina o de otro modo, antes de cada nueva utilización. 1/
- ii) El producto deberá envasarse en recipientes herméticamente cerrados que impidan toda contaminación y deberán estar limpios y presentar un vacío interior visible a simple vista.

6. ETIQUETADO

- A. Se aplicarán las disposiciones de los artículos 1 a 2.9 y del 2.11 al 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos preparados para el consumo.
- B. Las disposiciones específicas siguientes respecto al etiquetado de este producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

i) Nombre del producto

La denominación del producto es "corned beef".

ii) Designación en el recipiente del número de clave de la empresa y del país de origen

El número de clave de la empresa y el nombre del país de origen deberán indicarse en el recipiente en forma indeleble. El nombre del país de origen podrá indicarse en clave o en lenguaje claro.

iii) Designación en el recipiente de la fecha de fabricación

La fecha de fabricación deberá indicarse en el recipiente, en clave.

1/ Esta disposición ha sido sancionada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA CARNE "LUNCHEON MEAT" ENLATADA
(Retenido en el Trámite 4)

1. AMBITO DE APLICACION

Las disposiciones de la presente norma se aplicarán a la carne "luncheon meat" enlatada en recipientes cerrados herméticamente, que se hayan sometido a tratamiento térmico después de cerrados.

2. DESCRIPCION

El producto comprende la carne finamente picada, cocida y curada procedente de vacuno, ternera, cerdo y ganado ovino o cabrío, con exclusión de carne de orejas, pericráneo, hocico, membranas mucosas, tendones, órganos genitales, bazo, pulmón, ubres, hollejos y tripa; puede o no comprender también aglutinantes. El tratamiento térmico debe bastar para garantizar que el producto se mantenga íntegro, excepto en lotes de más de 3 libras de peso neto que podrán ser sometidas a un tratamiento térmico leve, siempre que quede garantizado que el producto queda en condiciones idóneas para el almacenamiento y venta.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y REQUISITOS DE CALIDAD

<u>Ingredientes</u>	<u>con aglutinantes</u>	<u>sin aglutinantes</u>
- contenido de carne	80%	90%
- agua		
- <u>aglutinantes hidrocarbonados</u>		
- harinas y almidón preparados a partir de cereales o patatas, pero no de leguminosas		
- pan, galletas o productos de panadería, pero no los que contienen leguminosas o fabricados con éstas		
- <u>aglutinantes proteínicos</u>		
- leche en polvo, leche en polvo desnatada, grasa de mantequilla deshidratada en polvo, polvo de suero, proteína de huevo, harina de soja, proteínas de soja, caseinatos, proteínas de cacahuete o maní, gluten de trigo, suero sanguíneo.		

La proporción máxima total de aglutinantes proteínicos que pueden presentarse en el producto no deberá exceder del 3%.

- sal
- azúcar para el curado
- especias y condimentos
- proteína vegetal hidrolizada

Requisitos mínimos de calidad

La carne deberá estar limpia y sustancialmente exenta de manchas producidas por recipientes. Deberá estar uniforme y completamente curada y poder cortarse fácilmente en lonjas.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y su especificación, según expresa el artículo del Codex Alimentarius, están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, o han sido ya provisionalmente sancionados o en forma definitiva, en la forma que se indica a continuación:

<u>Aditivos</u>	<u>Máximo de uso calculado sobre el contenido neto total del producto acabado</u>	
Nitrato	500 mg/kg (expresados en nitrato de sodio)	Sujeto a la sanción
Nitrito	200 mg/kg en total (expresado en nitrito de sodio)	Sancionado provisionalmente
Acido ascórbico, ácido isoascórbico y sus sales	500 mg/kg (en ácido ascórbico)	Sancionado
Glutamato monosódico	Sin limitación	Sujeto a la sanción
Ortofosfatos de sodio y de potasio (mono-, di- y poli)	3.000 mg/kg (en P ₂ O ₅)	Sancionado provisionalmente a reserva de análisis toxicológicos ulteriores.
Citrato de sodio	Sin limitación	Sujeto a la sanción
Sustancias aromáticas, esencias y extractos [a reserva de su especificación]	[A reserva de especificación]	Sujeto a la sanción
Acido inosínico y sales de sodio	Sin limitación	Sujeto a la sanción
Acido guanílico y sales de sodio	Sin limitación	Sujeto a la sanción

5. HIGIENE

Mientras se prepara un Código específico de Prácticas higiénicas para los productos cárnicos elaborados, se recomienda que el producto a que esta norma se refiere sea preparado de acuerdo con los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos

según se considere apropiado. Las siguientes disposiciones específicas, relativas a la higiene de los alimentos de este producto, están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

- i) El tratamiento térmico deberá realizarse de tal forma que la temperatura, en el centro del producto, sea por lo menos de 68,9°C;
- ii) Cuando sean enfriados con agua los recipientes con el contenido, deberá ser aquella potable y de buenas calidades bacteriológicas que eviten todo riesgo a la salud pública. Si se hace circular de nuevo el agua para el enfriamiento deberá estar eficazmente desinfectada con clorina o, en otro modo, antes de cada nueva utilización. 1/
- iii) El producto deberá envasarse en recipientes herméticamente cerrados que impidan toda contaminación y deberán estar limpios y presentar un vacío interior visible a simple vista.

6. ETIQUETADO

A. Se aplicarán las disposiciones de los artículos 1 a 2.9 y 2.11 a 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos preparados para el consumo.

B. Las disposiciones específicas siguientes, respecto al etiquetado de este producto, están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

i) Nombre del producto

El producto se denomina "luncheon meat" y puede ser cualificado por el nombre de la carne que contiene o, si contiene más de un tipo de carne, por los nombres de éstas en progresión descendente, por ejemplo: "luncheon meat de cerdo" o "luncheon meat de cerdo y vacuno"; también, en el caso de contener más de un tipo de carne, podrá denominarse al producto "luncheon meat mixto", siempre que las clases de carne empleadas se indiquen también, por orden decreciente de importancia, en la lista de ingredientes que figuren en la etiqueta.

ii) Instrucciones de almacenamiento 2/

a) cuando se trate de productos sometidos a tratamiento térmico, que exijan que se les almacene a una temperatura inferior a 5°C, a cuya temperatura deberán conservarse por lo menos durante seis meses, en la etiqueta deberá figurar la siguiente indicación:

1/ Esta disposición ha sido sancionada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

2/ La sección comprendida entre corchetes deberá ser objeto de examen ulterior por el Subcomité de Productos cárnicos elaborados y Carne envasada para la venta al por menor (véase el párrafo 41 de este Informe).

"producto perecedero - consérvese refrigerado"

- b) cuando se trate de productos que hayan sido sometidos a tratamiento térmico que exija que se les almacene a una temperatura menor de 15°C, a cuya temperatura deberán conservarse durante tres meses por lo menos en la etiqueta deberá figurar la siguiente indicación:

"producto perecedero - consérvese en un lugar fresco (15°C)".

- iii) Designación en el recipiente del número de clave de la empresa y del país de origen

El número de clave de la empresa y el nombre del país de origen deberán indicarse en el recipiente en forma indeleble. El nombre del país de origen podrá indicarse en clave o en lenguaje claro.

- iv) Designación en el recipiente de la fecha de fabricación

La fecha de fabricación deberá indicarse en el recipiente, en clave.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LA CARNE PICADA ENLATADA
(Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Las disposiciones de la presente norma se aplicarán a la carne picada enlatada en recipientes herméticamente cerrados que se han sometido a tratamiento térmico después de cerrados.

2. DESCRIPCION

El producto comprende la carne picada en trozos grandes, cocinada, curada, procedente de vacuno, ternera, cerdo, ganado ovino o cabrío con exclusión de la carne de orejas, pericráneo, hocico, membranas mucosas, tendones, órganos genitales, bazo, pulmón, ubres, hollejos y tripa; podrá o no contener carne finamente picada, cocinada y curada y aglutinantes. El tratamiento térmico debe bastar para garantizar que el producto se mantenga íntegro, excepto en lotes de más de 3 libras de peso que podrán ser sometidos a un tratamiento térmico leve, siempre que quede bien garantizado que el producto queda en condiciones idóneas para el almacenamiento y venta.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

<u>Ingredientes</u>	<u>con aglutinante</u>	<u>sin aglutinante</u>
- contenido de carne	85%	90%
- agua		
- <u>aglutinantes hidrocarbonados</u>		
- harinas y almidón preparados a partir de cereales, patatas o boniatos, pero no de leguminosas		
- pan, galletas o productos de panadería, pero no los que contienen leguminosas o fabricados con éstas		
- <u>aglutinantes proteínicos</u>		
- leche en polvo, leche en polvo desnatada, grasa de mantequilla deshidratada en polvo, proteína de huevo, polvo de suero, harina de soja, proteínas de soja, caseinatos, proteínas de cacahuete o maní, gluten de trigo, suero sanguíneo.		

La proporción máxima total de aglutinantes proteínicos que pueden presentarse en el producto no deberá exceder del 3%.

- sal
- azúcar para el curado
- especias, y condimentos
- proteína vegetal hidrolizada

Factores esenciales de calidad

La carne deberá estar limpia y sustancialmente exenta de manchas producidas por recipientes. Deberá estar uniforme y completamente curada y poderse cortar fácilmente en lonjas.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones, relativas a los aditivos alimentarios y su especificación, conforme a la sección del Codex Alimentarius, están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

<u>Aditivo</u>	<u>Máximo de uso calculado sobre el contenido total y neto del producto acabado</u>
- Nitrato	500 mg/kg (expresados en nitrato de sodio)
- Nitrito	200 mg/kg en total (en nitrito de sodio)
- Acido ascórbico, iso-ascórbico y sus sales	500 mg/kg (en ácido ascórbico)
- Glutamato monosódico	Sin limitación
- Ortofosfatos de sodio y de potasio (mono-, di- y poli)	3.000 mg/kg (en P ₂ O ₅)
- Citrato de sodio	Sin limitación
- Sustancias aromáticas artificiales, esencias y extractos <u>[a reserva de especificación]</u>	<u>[A reserva de especificación]</u>
- Acido inosínico y sales de sodio	Sin limitación
- Acido guanflico y sales de sodio	Sin limitación

5. HIGIENE

Mientras se prepara un Código específico de Prácticas higiénicas para los Productos cárnicos elaborados, se recomienda que el producto a que esta norma se refiere sea preparado de acuerdo con los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, según se considere apropiado. Las siguientes disposiciones específicas, relativas a la higiene de los alimentos de este producto, están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

- i) El tratamiento térmico deberá realizarse en tal forma que la temperatura, en el centro del producto, sea por lo menos de 68, 9°C.
- ii) Cuando sean enfriados en agua los recipientes con el contenido, deberá ser aquella potable y de buenas calidades bacteriológicas que eviten todo riesgo a la salud pública. Si se hace circular de nuevo el agua para el enfriamiento, deberá estar eficazmente desinfectada con clorina, o en otro modo, antes de cada nueva utilización.

- iii) El producto deberá envasarse en recipientes herméticamente cerrados que impidan toda contaminación y deberán estar limpios y presentar un vacío interior visible a simple vista.

6. ETIQUETADO

- A. Se aplicarán las disposiciones de los artículos 1 a 2.9 y 2.11 a 2.12 de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos Pre-
envasados.
- B. Las disposiciones específicas siguientes respecto al etiquetado de este producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

i) Nombre del producto

El producto se denomina "carne picada enlatada" y podrá ser cualificado por el nombre de la carne que contiene y, si contiene más de una clase de carne, por los nombres de cada una de éstas en orden decreciente de importancia, por ejemplo: "carne picada enlatada de cerdo" o "carne picada enlatada de cerdo y vacuno"; también, en el caso de contener más de una clase de carne, podrá denominarse al producto "carne picada mixta enlatada", siempre que las clases de carne empleadas se indiquen, por orden decreciente de importancia, en la lista de ingredientes que figuren en la etiqueta.

ii) Instrucciones de almacenamiento 1/

- a) Cuando se trate de productos sometidos a tratamiento térmico, que exijan que se les almacene a una temperatura inferior a 5°C, a cuya temperatura deberán conservarse por lo menos durante seis meses, en la etiqueta deberá figurar la siguiente indicación:
- "producto perecedero - consérvese refrigerado"
- b) Cuando se trate de productos que hayan sido sometidos a tratamiento térmico que exija que se les almacene a una temperatura menor de 15°C, a cuya temperatura deberán conservarse durante tres meses por lo menos, en la etiqueta deberá figurar la siguiente indicación:
- "producto perecedero - consérvese en un lugar fresco (15°C)"⁷

1/ La sección comprendida entre corchetes deberá ser examinada ulteriormente por el Subcomité de Productos cárnicos elaborados y Carne envasada para la venta al por menor (véase el párrafo 41 de este Informe).

iii) Designación en el recipiente del número de clave de la empresa y del país de origen

El número de clave de la empresa y el nombre del país de origen deberán indicarse en el recipiente en forma indeleble. El nombre del país de origen puede indicarse en clave o en lenguaje claro.

iv) Designación en el recipiente de la fecha de fabricación

La fecha de fabricación deberá indicarse en el recipiente, en clave.