



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

S

CX 5/35.3

ALINORM 71/18  
Octubre 1970

TRADUCCION POR CONTRATA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Octavo período de sesiones

Ginebra, 30 junio - 9 julio 1971

INFORME DEL

COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Quinto período de sesiones

5 - 10 octubre 1970

Bergen, Noruega

I N D I C E

	<u>Párrafo</u>	<u>Página</u>
Introducción, elección del Relator y aprobación del programa provisional . . . . .	1 - 5	1
Cuestiones dimanantes del Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (abril 1970) . . . . .	6 - 8	2
Cuestiones dimanantes del Informe del Quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (abril 1970)	9 - 10	2
Cuestiones dimanantes del Informe del Sexto período de sesiones . . del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (octubre 1969) . .	11	2
Códigos de Prácticas		
- Códigos de prácticas tecnológicas . . . . .	12 - 14	2
- Códigos de prácticas de higiene . . . . .	15	3
Cuestiones generales relativas a las normas para filetes congelados		
- A. Los términos "congelado" y "congelado rápidamente" . . . . .	16 - 23	3 - 4
- B. Planes de toma de muestras . . . . .	24 - 26	4 - 5
- C. Defectos . . . . .	27 - 31	5
Consideración en el Trámite 7 del Proyecto de Norma para los filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente . . . . .	32 - 52	6 - 8
Consideración en el Trámite 7 del Proyecto de Norma para los filetes de gallineta congelados rápidamente . . . . .	53 - 59	8 - 9
Consideración en el Trámite 7 del Proyecto de Norma para los filetes de solla congelados rápidamente . . . . .	60 - 69	9 - 10
Consideración en el Trámite 3 del Anteproyecto de Norma para el atún y el bonito en salmuera o aceite en conserva . . . . .	70 - 85	10 - 13
Consideración en el Trámite 2 del Anteproyecto de Norma para los camarones congelados . . . . .	86 - 92	13 - 14
Anteproyecto de Norma para los filetes congelados de merluza . . .	93	14
Informe sobre las contestaciones al Cuestionario sobre "sardinias en conserva" . . . . .	94 - 97	14 - 15
Otros asuntos y trabajos futuros . . . . .	98 - 99	15
Fecha del próximo período de sesiones . . . . .	100	15

A P E N D I C E S

Apéndice I	- Lista de participantes
Apéndice II	- Proyecto de Norma para los filetes congelados de bacalao y eglefino
Apéndice III	- Proyecto de Norma para los filetes congelados de gallineta
Apéndice IV	- Proyecto de Norma para los filetes congelados de solla y especies similares de peces planos
Apéndice V	- Anteproyecto de Norma para el atún y bonito en conserva en agua o aceite
Apéndice VI	- Anteproyecto de Norma para los camarones congelados
Apéndice VII	- Sinopsis de las contestaciones gubernamentales sobre el cuestionario relativo a "sardinias en conserva"
Apéndice VIII	- Informe del Presidente del Subcomité Especial

INFORME DEL  
COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Quinto período de sesiones  
5 - 10 octubre 1970  
Bergen, Noruega

Introducción

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros celebró su Quinto período de sesiones en Bergen, Noruega, del 5 al 10 de octubre de 1970 por invitación del Gobierno de Noruega. Presidió el Dr. O.R. Braekkan (Noruega).
2. El Presidente dio la bienvenida a los delegados en nombre del Director General de Pesca de Noruega.
3. Asistieron representantes de 24 países:

Alemania (Rep. Fed.)	Irlanda
Argelia	Islandia
Australia	Japón
Bélgica	Marruecos
Brasil	Noruega
Canadá	Países Bajos
Cuba	Perú
Dinamarca	Polonia
España	Portugal
Estados Unidos de América	Reino Unido
Francia	Sudáfrica *
India	Suecia

\*) en calidad de observador

Estuvieron presentes observadores de las siguientes organizaciones internacionales:

Asociación de las Industrias del Pescado de la CEE (AIPCEE)  
Comunidad Económica Europea (CEE)  
Instituto Internacional del Frío (IIF)

En el Apéndice I de este Informe figura la lista de participantes.

Elección del Relator

4. A propuesta del Presidente, el Comité eligió al Sr. L.G. Hanson (R.U.) Relator del período de sesiones.

Aprobación del Programa Provisional

5. El Comité aprobó el Programa Provisional.

Cuestiones dimanantes del Informe del 7<sup>o</sup> Período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (abril 1970)

6. La Secretaría informó al Comité que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos y la Comisión habían introducido algunas modificaciones en la Norma para el Salmón del Pacífico Eviscerado Congelado Rápidamente y en la Norma para Camarones en Conserva, y que la Comisión había decidido después pasar ambas normas al Trámite 9 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex.

7. Se informó también al Comité que los Anteproyectos de normas para los Filetes de Solla Congelados Rápidamente y Filetes de Gallineta Congelados Rápidamente se habían pasado al Trámite 6 del Procedimiento con instrucciones de la Comisión en el sentido de que estas normas no deberían pasarse al Trámite 8 del Procedimiento hasta que el Comité estuviera satisfecho de que se habían resuelto satisfactoriamente los problemas relativos a defectos.

8. Se informó al Comité que la Comisión había decidido permitir el empleo del término "congelado" en lugar de "congelado rápidamente" en aquellos países en que se empleaba corrientemente aquel término para describir los productos elaborados tal como se define en la sección de definición del proceso de las normas.

#### Cuestiones dimanantes del Informe del 5<sup>o</sup> Período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (abril 1970)

9. Se informó al Comité que la frase de introducción a la sección de etiquetado de las normas de productos que, por remisión, aplican disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, había sido modificada por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos para suprimir la referencia a la sección 5 de la Norma General.

10. El Comité de Etiquetado de los Alimentos consideró que los Comités de Productos, al exigir una declaración de una lista completa de ingredientes, habrían de tener en cuenta si el agua debería declararse o no en la lista de ingredientes.

#### Cuestiones dimanantes del Informe del 6<sup>o</sup> Período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (octubre 1969)

11. Se señaló a la atención del Comité el hecho de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en su 6<sup>o</sup> Período de sesiones, había solicitado de los Comités de Productos del Codex que se prestara la debida atención a la justificación tecnológica para el empleo de aditivos alimentarios. A este respecto, se informó al Comité que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 7<sup>o</sup> Período de sesiones, había adoptado principios generales para el uso de aditivos alimentarios, que se publicarían como Apéndice del Informe de dicho Período de sesiones (1970).

#### Códigos de prácticas

##### Códigos de Prácticas Tecnológicas

12. Se informó al Comité que la Tercera Consulta Especial sobre Códigos de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros se convocó en Roma (20 - 22 de mayo de 1970) interviniendo expertos de modo personal de Canadá, Dinamarca, Francia, Países Bajos, Noruega, Reino Unido y Estados Unidos de América.

13. La Consulta Especial revisó detalladamente el Proyecto de Código para el Pescado Congelado, y el proyecto enmendado fue aprobado por el Grupo para su distribución a los Países Miembros de la FAO y de la OMS. A menos que se requieran cambios fundamentales como resultado de revisión por el país, tanto el Código sobre Pescado Congelado como el Código sobre Pescado Fresco se presentarán a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius. El Código de Prácticas para el Pescado Fresco (documento FAO, Informe de Pesca No. 74) está disponible en inglés. Las versiones en francés y español están en prensa. La Consulta Especial revisó el Proyecto de Código para Pescados y Moluscos en Conserva y actualmente está en manos de los expertos para obtener sus observaciones.

14. Como mandato para futuras actividades, se fijaron prioridades para la redacción de códigos como sigue: crustáceos, pescado salado y secado, pescado ahumado, productos precocinados, empanados y fritos. Durante el año pasado, la FAO encargó a un consultor de activar este trabajo, habiendo ahora agregado un experto con plena dedicación para asegurar la continuidad en los progresos en este sector. También se ha solicitado de algunos miembros de la Consulta que elaboren códigos de prácticas higiénicas para el pescado. Manifestaron su preocupación por la posible duplicación de los trabajos y la superposición en los códigos de prácticas higiénicas y tecnológicas. El Grupo Especial propuso que estas cuestiones se llevaran a la atención de los apropiados Comités del Codex.

Códigos de Prácticas de Higiene

15. Se informó al Comité que el Octavo período de sesiones (1971) del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos consideraría la elaboración de códigos de prácticas de higiene para:

- i) Manipulación del Pescado Fresco y Congelado en el mar y en tierra  
(país autor: Reino Unido, en colaboración con Australia)
- ii) Productos Pesqueros Elaborados Frescos y Congelados  
(país autor: Reino Unido, en colaboración con Australia)
- iii) Productos Pesqueros en Conserva  
(país autor: Estados Unidos)
- iv) Moluscos  
(país autor: Estados Unidos, en colaboración con Italia)
- v) Productos Pesqueros Ahumados y Semiconservados  
(país autor: Países Bajos, en colaboración con los Estados Unidos).

Cuestiones Generales relativas a las Normas para Filetes Congelados

A. Los términos "Congelado" y "Congelado rápidamente"

16. El Comité consideró una propuesta de Australia, apoyada por Canadá y Estados Unidos de América, en el sentido de que el título de las normas debería cambiarse empleando otra vez el de "Filetes Congelados de ..." con un cambio correspondiente en la sección de ámbito de aplicación.

17. En su Cuarto período de sesiones, el Comité había cambiado el título de las normas por el de "Filetes Congelados Rápidamente de ...", con el fin de aclarar que las normas no se referían a productos que se habían simplemente "congelado" sino que se habían "congelado rápidamente"; se señaló que se había hecho constar en acta la opinión del Comité sobre la traducción del término "congelado rápidamente" (ALINORM 70/18, párrafo 17).

18. Se señaló que la Comisión, en su Séptimo período de sesiones (1970), al estudiar la Norma para el Salmón del Pacífico Eviscerado y Congelado Rápidamente, había tratado del empleo del término "congelado rápidamente" y había decidido no cambiar el título ni la sección de ámbito de aplicación (párrafo 84 del Informe de la Comisión). Se señaló también que todas las normas elaboradas por el Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos en Alimentos Congelados Rápidamente habían utilizado el término "congelado rápidamente" en el título y en todo el texto de las normas.

19. La Comisión había observado que el problema era esencialmente un problema de etiquetado. Aún sin alterar la referencia a las palabras "congelado" o "congelado rápidamente" que se permitían como alternativas en la subsección 5.1 "Nombre del Producto" de la Norma Recomendada para el Salmón del Pacífico Eviscerado y Congelado Rápidamente, la Comisión había establecido una disposición especial en la sección de etiquetado de la Norma Recomendada para Guisantes Congelados Rápidamente como sigue: "... Las palabras "congelado rápidamente" deberán figurar también en la etiqueta con la salvedad de que el término "congelado" puede aplicarse en países en los que es costumbre emplear este término para describir el producto elaborado de acuerdo con la subsección 2.1 b) de esta Norma".

20. Las delegaciones que apoyaron la propuesta de Australia (véase párrafo 16 de este Informe) para cambiar las referencias de "congelado rápidamente" a "congelado" señalaron que el título y la nomenclatura aludirían entonces al estado del producto y no al tipo de elaboración. Además, existía una tendencia general a describir productos que habían sido sometidos a procesos de congelación rápida empleando la palabra "congelado". Por otra parte, el término "congelado" se había utilizado en el Proyecto de Código de Prácticas para el Pescado Congelado, elaborado por el Departamento de Pesca de la FAO. Se llamó también la atención sobre las normas para pescado "en conserva" que no aludían al método de enlatado.

21. Otras delegaciones estimaron que era necesario emplear el término "congelado rápidamente", con el fin de aclarar que los productos que cumplían la norma se habían congelado concretamente de este modo específico; consideraron que era esencial dejar bien claro que los productos, aunque estuvieran en estado congelado, podrían no cumplir necesariamente la norma. Asimismo estimaron necesario proteger al consumidor mediante el empleo en la etiqueta, de la expresión "congelado rápidamente", para distinguir dichos productos de aquéllos que habían sido congelados por otros procedimientos y que, por tanto, podrían ser de calidad inferior.

22. El Comité quedó informado de que, con muy pocas excepciones, todos los filetes que circulaban en el comercio internacional tendrían que haber sido sometidos al proceso de congelación rápida según se establece en la definición del proceso. El Comité reconoció que esta definición era la misma que figura en las normas para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente elaboradas por el Grupo Mixto de Expertos y que, por consiguiente, la Comisión podría desear que se empleasen los mismos términos en todas las normas del Codex, a menos que existieran razones convincentes para que hubiera disposiciones diferentes.

23. Sin embargo, el Comité decidió cambiar otra vez el nombre de las normas por el de "Filetes Congelados de ...", pero dejando inalterada la sección del ámbito. Se hizo constar en acta la opinión de que el consumidor podría ser inducido a engaño por el empleo indiscriminado de las expresiones "congelado rápidamente" y "congelado". Se estimó que era preferible una disposición siguiendo las directrices siguientes, por lo menos para las normas para pescado congelado, a aquélla que había sido aprobada por la Comisión para guisantes congelados rápidamente:

"Deberán figurar también en la etiqueta los términos "congelado" y "congelado rápidamente"; el término empleado deberá ser el que se utilice corrientemente en el país en que se vende el producto para describir los productos elaborados de acuerdo con la subsección 2.2 'Definición del Proceso' de esta Norma".

#### B. Planes de toma de muestras

24. El Comité trató de la cuestión de los planes de toma de muestras para filetes congelados de pescado teniendo en cuenta la solicitud de la Comisión en el sentido de que los Comités de Productos deberían examinar los planes de toma de muestras que figuran en ALINORM 69/27 con referencia particular a la determinación de NCA que fueran apropiados para criterios de calidad y defectos de calidad (Informe del Séptimo período de sesiones, párrafo 125). Se señaló que el Comité Ejecutivo considerará la acción futura, incluido el posible nombramiento de un consultor experto en cuestiones de toma de muestras.

25. La delegación de Dinamarca presentó sus observaciones sobre los planes de toma de muestras, que se mencionan en el párrafo 122 del Informe de la Comisión. Los planes de toma de muestras se remiten también al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. La delegación señaló las dificultades de los problemas según se describe en el documento y las deficiencias de los planes de toma de muestras que figuran en ALINORM 69/27, que se habían establecido para frutas y hortalizas elaboradas. Si pudiera suponerse que todos los productores habrían de realizar el control de producción, podría disminuir la deficiencia intrínseca, pero, de no ser así, se presentarían inconvenientes en el empleo de los planes, especialmente para controlarlas consignaciones importadas. La delegación danesa sugirió que sería erróneo e impracticable para el Comité intentar redactar planes de toma de muestras hasta que pudiera contar con el asesoramiento del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y posiblemente de un consultor. Sin embargo, mientras tanto, debería completarse un cuadro de defectos y elegir un NCA de manera que pudieran aplicarse oportunamente a los planes de toma de muestras. La delegación de Japón señaló un nuevo cuadro para toma de muestras basada en recipientes primarios que figura en sus observaciones escritas y recalcó la necesidad de elegir el NCA en relación con un plan de toma de muestras específico, incluso si hubiera que redactar diferentes planes de toma de muestras para diferentes niveles de producción, y añadió que la unidad primaria para toma de muestras no debería ser la unidad para venta.

26. El Comité convino en tratar la cuestión de los planes de toma de muestras separadamente de la cuestión del cuadro de defectos y el NCA, y suprimir todas las referencias a toma de muestras hasta que llegase el momento de poder elaborar planes para pescado en el contexto de la acción sobre otros productos y la acción por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

### C. Defectos

27. El Comité consideró luego el Informe del Presidente del Subcomité Especial que se había constituido al principio del Período de sesiones para estudiar los cuadros de defectos para Filetes Congelados de Bacalao y Eglefino, Gallineta congelada y Solla congelada a la vista de las observaciones gubernamentales detalladas y los trabajos prácticos emprendidos por varios países. En el Apéndice VIII figura el Informe del Presidente del Subcomité Especial. El Comité señaló los cambios que se habían introducido en los cuadros de defectos y que el Subcomité Especial había podido llegar a un acuerdo sobre ciertas modificaciones que habría que hacer en la subsección 3.2.1 a) de cada norma. El Comité aprobó el Informe, sancionó sus conclusiones y convino en modificar las normas de acuerdo con las recomendaciones. Acordó aceptar los cuadros de defectos sujetos a cambios secundarios en la redacción. En particular, el Comité manifestó su conformidad con el NCA de 6,5 asociada con el cuadro de defectos convenido por el Subcomité Especial.

28. El Comité consideró después si los cuadros de defectos revisados y los NCA correspondientes podrían formar parte de la norma sin que se especificasen los planes de toma de muestras. Se convino en que se necesitarían más trabajos para el cuadro de defectos para Filetes de Solla congelados y especies similares de peces planos a causa de la decisión de ampliar el ámbito de aplicación de dicha norma. Se pidió a los Miembros del Comité que realizaran los trabajos necesarios a este respecto y que informasen de sus resultados en una nueva ronda de observaciones en el Trámite 6.

29. El Comité señaló que los cuadros de defectos para Bacalao y Eglefino y para Filetes de Gallineta habían sido aprobados por el Subcomité Especial constituido por once países, y, aunque no todos los miembros habían podido realizar los necesarios trabajos prácticos, el Comité consideró que la etapa posterior debería ser recoger experiencias referentes a su aplicabilidad práctica para un período de tiempo suficientemente prolongado. Se sugirió que el mejor modo para conseguir esto sería adjuntar los cuadros de defectos a las normas como procedimiento recomendado, no obligatorio, para una evaluación objetiva de los criterios de calidad que estuvieran ya incluidos en la subsección 3.2.1 a) de las normas. Este procedimiento serviría al Comité de base para un método internacional de arbitraje relacionado con todos los planes de toma de muestras que pudieran aparecer en el futuro.

30. La mayoría de los miembros del Comité convinieron en seguir este procedimiento, particularmente porque las alternativas serían, o bien retener las normas indefinidamente en el Trámite 7 o bien adelantarlas sin ningún cuadro de defectos. Estos miembros del Comité consideraron que las normas tal como estaban elaboradas - es decir, según figuran con la inclusión del cuadro de defectos facultativo - mejorarían la protección del consumidor si se aprobaran y que, por lo tanto, deberían pasarse a la Comisión para estudio en el Trámite 8. Por varias razones, cinco delegaciones decidieron no apoyar la propuesta. La delegación de los Países Bajos consideró que los cuadros de defectos deberían ser disposiciones de carácter obligatorio y también llamó la atención sobre las deficiencias en la Norma para Bacalao y Eglefino en lo que se refiere al contenido neto de productos glaseados. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Bélgica y Japón opinaron también que los cuadros de defectos deberían ser obligatorios. La delegación de Francia hubiera preferido poder disponer de experiencia práctica sobre los cuadros de defectos revisados antes de dar su conformidad.

31. El Comité decidió adjuntar los cuadros de defectos a las diferentes normas como apéndice separado con un encabezamiento que aclararía que no formaba parte de la norma sino que era un cuadro de defectos recomendado con un NCA correspondiente que no debería aplicarse a paquetes individuales sino a consignaciones en asociación con un plan apropiado de toma de muestras. Como se ve en los párrafos 52 y 59, el Comité convino en que las Normas para Filetes Congelados de Bacalao y Eglefino y para Gallineta (según se había revisado) deberían remitirse a la Comisión para estudio en el Trámite 8.

Consideración en el Trámite 7 del Proyecto de Norma para Filetes de Bacalao y Eglefino Congelados rápidamente

32. El Comité tuvo ocasión de examinar el Proyecto de Norma arriba citado según figura en ALINORM 70/18, Apéndice III. El Comité consideró también las observaciones que figuran en el documento CODEX FISH 1/11 (1970) con cuatro addenda.

Título de la Norma

33. El Comité trató nuevamente del empleo de los términos "congelados rápidamente" y "congelado" en el título de las normas. Como esta cuestión tiene carácter general, se registra separadamente en los párrafos 16 - 23.

Definición del proceso

34. El Comité consideró la referencia a "la práctica reconocida de deshielo y recongelación" en la definición del proceso que se había discutido en su Cuarto periodo de sesiones (ALINORM 70/18, párrafo 24). Se informó al Comité que la Comisión (Séptimo periodo de sesiones) había modificado esta cláusula de la Norma para los Guisantes Congelados Rápidamente. (Informe de la Comisión 1970, párrafo 104). El Comité señaló que el Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos en su Sexto Periodo de Sesiones, en julio de 1970 (ALINORM 71/25, párrafo 18), había suprimido la referencia a deshielo en el correspondiente párrafo de la Norma para Fresas Congeladas Rápidamente y en otras Normas para productos congelados rápidamente.

35. El Comité señaló que, algunas veces, se seguía la costumbre de incrementar la temperatura, bajo condiciones controladas, del pescado congelado en bloques para fines de reempaqueado, pero, no obstante, convino en que la redacción revisada era apropiada para Filetes Congelados de Bacalao y Eglefino y, en consecuencia, modificó la norma.

36. La delegación de la República Federal de Alemania hizo constar en acta la opinión de que la estipulación "baja temperatura" para mantener la calidad del producto durante el transporte, almacenamiento y distribución necesitaba definirse.

Presentación

37. El Comité señaló que el término "con piel, desescamado" no sería totalmente adecuado cuando se tradujera a los idiomas oficiales, y convino en cambiarle a "con piel, desescamado (escamas quitadas)". La referencia a "carezca prácticamente de escamas" se pasa a la subsección 3.2.

Producto terminado

38. El Comité consideró la sección de producto terminado teniendo en cuenta el Informe del Presidente del Subcomité Especial formado para estudiar los diversos cuadros de defectos. (Véase también en este Informe, párrafos 27 - 31, la sección pertinente que abarca los defectos).

39. Se decidió disponer los párrafos de la manera siguiente:

- a. abarcar todos los defectos materiales de los filetes en estado congelado, siendo el cambio principal el de la inclusión de materia extraña, nemátodos y manchas de sangre en la lista de defectos nombrada;
- b. abarcar criterios de calidad del producto después de cocinado;
- c. (ex d)) abarcar defectos referentes a la frecuencia y dimensiones permisibles mínimas de piezas de filetes pequeñas; dejando sólo una pieza de menos de 30 g en paquetes que pesen menos de 250 g y limitando el número a 4 por kg en paquetes de más de 250 g;



- d. abarcar el defecto de deshidratación profunda (quemadura producida por el frigorífico) debida a congelación inadecuada y/o almacenamiento defectuosos.

#### ADITIVOS ALIMENTARIOS

40. Se informó al Comité respecto al sancionamiento por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios de las disposiciones sobre Aditivos Alimentarios que figuran en la norma (véase también el documento ALINORM 70/12, Apéndice VIII, página 43).

#### ETIQUETADO

41. De acuerdo con la decisión pertinente de la Comisión, se suprimió la referencia a la Sección 5 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

#### Nombre del alimento

42. El Comité convino en que el nombre del producto debería ser "filetes de bacalao" o "bacalao en filetes", "filetes de eglefino" o "eglefino en filetes". Con respecto a la referencia adicional al estado congelado, el Comité convino en que, según las costumbres del país en que se vendiera el producto (véase párrafos 16 - 23 de este Informe, debería emplearse el término "congelado rápidamente" o "congelado".

43. La delegación de los Países Bajos, refiriéndose a los filetes obtenidos por corte mecánico de bloques de filetes, propuso que se empleara el término "filetes" también para un producto que no cumpliera las normas de la subsección 3.2.1 d) - referente al número máximo de piezas pequeñas - a condición de que no resultase defraudado el consumidor. Varias delegaciones apoyaron esta propuesta que se refiere a un producto que circula mucho en el comercio internacional. El Comité consideró que el consumidor resultaría defraudado si no pudiera distinguir este producto de los filetes presentados en piezas mayores, y decidió incluir una disposición apropiada sobre etiquetado. Las delegaciones de Estados Unidos y Países Bajos elaboraron un texto al que dio su conformidad el Comité:

"6.1.1 El nombre del producto según se declare en la etiqueta deberá ser "bacalao en filetes" o "filetes de bacalao"; "eglefino en filetes" o "filetes de eglefino", según sea apropiado. Los paquetes de filetes cortados en bloques que puedan contener un número de piezas pequeñas en exceso del número permitido que figura en la subsección 3.2.1 c), pueden etiquetarse como filetes de bacalao o de eglefino, siempre que dicho etiquetado se emplee corrientemente en el país en que hayan de venderse los productos y a condición de que el producto se identifique por el consumidor de manera que no sufra engaño."

#### Lista de ingredientes

44. El Comité trató a fondo de la cuestión de la necesidad de una lista completa de ingredientes en la etiqueta. Como el producto estaba constituido por una única materia prima, a saber, filetes de bacalao o filetes de eglefino, se discutió si no sería suficiente con el nombre del alimento en la etiqueta. La delegación de los Países Bajos señaló que los aditivos alimentarios que figuraban en la norma, a saber, polifosfatos y ascorbatos, se empleaban únicamente con fines tecnológicos. En su opinión, no había necesidad de declararlos en la etiqueta y, en la práctica, no era costumbre declarar los polifosfatos, puesto que formaban parte de la elaboración del producto. Otras delegaciones opinaron que, si el producto terminado contenía cualquier ingrediente o aditivo alimentario, el consumidor debería estar informado sobre su presencia, y los aditivos deberían declararse como tales o bajo un nombre genérico. Se acordó no introducir ningún cambio en esta sección de la norma.

#### Contenido neto

45. El Comité reconoció que la redacción actual de la disposición dio la impresión de que todos los productos estuvieran glaseados, mientras que era excepcional que el producto estuviera glaseado. Por tanto, el Comité decidió dividir este párrafo en dos partes: una que

tratase del contenido neto de productos que no han sido glaseados, y el otro del contenido neto de los productos glaseados.

#### Identificación del envío

46. Algunas delegaciones manifestaron su deseo de que se declarara la fecha de producción obligatoria y la delegación de la República Federal de Alemania llamó la atención sobre los requisitos exigidos en su país de una fecha clara que sirviera de información al consumidor. Se señaló que era necesario, por razones de salud pública, poder identificar lotes particulares, y que una marca en clave o declarada en la etiqueta del envase facilitaba la identificación. Sin embargo, se reconoció que la identificación de las partidas podría darse en la caja de cartón en vez de sobre cada envase. Por consiguiente, el Comité decidió, ante la duda, no cambiar la disposición que figura en la norma.

#### METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

47. Se informó al Comité que, en su próximo período de sesiones, el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Febrero 1971) consideraría las posibilidades de cómo seguir con la elaboración de los Planes de Toma de Muestras adecuados para varios productos. (Véase las secciones pertinentes sobre Planes de Toma de Muestras y Defectos que figuran en los párrafos 24 - 31 de este Informe).

#### Separación del glaseado

48. El Comité, refiriéndose a los cambios introducidos en el texto de la subsección 6.3 "Contenido neto", decidió cambiar el título de la subsección 7.2 "Separación del Glaseado" de modo que dijera "Determinación del Contenido Neto de Productos Glaseados". Algunas delegaciones opinaron que debería elaborarse un método más apropiado; sin embargo, como no podría hacerse una propuesta específica, el Comité decidió no introducir ningún cambio.

#### Deshielo

49. Se modificó el método de deshielo como sigue: "La muestra se deshíela encerrándola en una bolsa de tipo de película e introduciéndole en un baño de agua agitado que se mantiene a unos 20°C (68°F). El deshielo completo del producto se determina estrujando suavemente la bolsa de vez en cuando, de modo que no se dañe la textura del pescado, hasta que no se notan al tacto cristales de hielo ni núcleos duros".

#### Examen de olor, sabor y textura

50. Con respecto al examen del olor, el sabor y la textura, la delegación de los Países Bajos hizo una propuesta relativa a la cantidad mínima de la muestra que debe cocinarse. El Comité decidió no cambiar el texto que figura en la subsección 7.2.

51. El Comité decidió que no era necesario remitir los métodos de deshielo y cocinado al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para aprobación.

#### Situación de la Norma

52. El Comité acordó pasar la norma al Trámite 8 del Procedimiento para presentación en el Octavo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. La norma, tal como se ha modificado, se adjunta como Apéndice II de este Informe.

#### Consideración en el Trámite 7 del Proyecto de Norma para Filetes de Gallineta Congelados Rápidamente

53. El Comité tuvo ocasión de examinar el Proyecto de Norma arriba mencionado según figura en ALINORM 70/18, Apéndice V. El Comité consideró también las observaciones que figuran en el documento CODEX FISH 1 a/8 más dos adendos.

54. El Comité decidió que deberían incluirse las mismas disposiciones que se habían desarrollado en el Proyecto de Norma para Filetes Congelados de Bacalao y Eglefino, mutatis mutandis, en la Norma para Filetes de Gallineta Congelados.

#### Definición del Producto

55. El Comité convino en incluir las especies Sebastes viviparus y Helicolenus maculatus en la subsección 2.1 a).

#### Presentación

56. El Comité convino también en reemplazar la palabra "debe" por "puede" en la primera frase de la subsección 2.2 (nuevo 2.3).

#### Aditivos Alimentarios

57. La delegación de la República Federal de Alemania mencionó las investigaciones sobre antioxidantes emprendidas en su país que mejorarían la calidad de conservación del producto. La delegación de Francia opinó que, en una fecha posterior, podrían establecerse disposiciones en la norma para antioxidantes, según fuera el resultado de los trabajos de investigación.

#### Nombre del alimento

58. El Comité convino en que podría emplearse el término "filetes de gallineta" o "gallineta en filetes" y que las expresiones "filetes de perca roja" (redfish) o "filetes de perca rosa" (rosefish) deberían permitirse en los países en que fuera costumbre su empleo.

#### Situación de la Norma

59. El Comité convino en pasar la norma al Trámite 8 del Procedimiento para presentación al Octavo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. La norma, tal como se ha revisado, figura como Apéndice III de este Informe.

#### Consideración en el Trámite 7 del Proyecto de Norma para los Filetes de Solla Congelados rápidamente

60. El Comité tuvo ocasión de examinar el Proyecto de Norma arriba mencionado según figura en ALINORM 70/18, Apéndice VI. El Comité consideró también las observaciones que figuran en el documento CODEX FISH 16/6 más dos addenda.

61. El Comité discutió varias propuestas para ampliar la norma a otras especies de peces planos. Varias delegaciones manifestaron algunas dudas sobre la posibilidad de tener una sola norma para todos los peces planos, debido al gran número de especies que se habían propuesto a las variaciones en las dimensiones de los diferentes grupos de peces planos tales como : platija, lenguado, halibut y rodaballo, así como a la dificultad que podría esperarse en la elaboración de disposiciones para defectos que fueran aplicables a todas estas especies.

62. Las delegaciones de Canadá y de los Estados Unidos observaron que las encuestas que habían realizado sobre el cuadro de defectos elaborado en la última reunión, habían abarcado filetes de peces planos de las especies enumeradas en sus observaciones y que no habían encontrado dificultades al aplicar un cuadro común de defectos a estas diferentes especies de peces planos.

63. Se convino en que el título de la norma debería cambiarse por el de "Norma para Filetes Congelados de Solla y Especies Similares de Peces Planos". El Comité convino también en que todas las especies enumeradas en las observaciones escritas deberían incluirse en la versión revisada de la norma, con la excepción de rodaballo y "Greenland Turbot", y que deberían solicitarse específicamente de los gobiernos observaciones sobre una lista definida de

especies apropiadas para ser incluidas en la norma con ámbito de aplicación ampliado. Si fuera posible, los gobiernos deberían incluir cifras sobre comercio internacional en las varias especies con sus observaciones y además agregar observaciones específicas sobre las disposiciones relativas a defectos para estas especies. El Comité convino en que sería igualmente conveniente incluir las especies Austroglossus microlepis y A. pectoralis en esta lista provisional.

64. El Comité decidió hacer las mismas modificaciones en esta norma que para la Norma para los Filetes Congelados de Bacalao y Eglefino, e introdujo modificaciones con el fin de poner esta norma, mutatis mutandis, de conformidad con las otras normas para pescado congelado.

#### Presentación

65. El Comité convino en suprimir la frase "al suprimir la espina dorsal", ya que estas especies de pescado no contenían dichas espinas.

#### Producto terminado

66. Respecto a la subsección 3.2.1 d), la delegación de Francia expresó la opinión de que, como los filetes de este producto eran pequeños y generalmente se empaquetaban enteros, no debería haber en el paquete piezas "indeseablemente pequeñas". Otras delegaciones observaron que, particularmente por haberse enmendado el ámbito de aplicación de la norma, muchos filetes no se empaquetarían enteros y que, por tanto, sería necesaria la misma disposición para piezas menores. Sin embargo, el Comité decidió incluir otras palabras en el texto para indicar que únicamente deberían añadirse piezas pequeñas cuando fueran necesarias para completar el peso.

#### Nombre del alimento

67. La delegación de los Estados Unidos apoyó la propuesta de Dinamarca, de que, como se había modificado el ámbito de aplicación de la norma, sería conveniente incluir un texto semejante al que figuraba en la Norma para el Atún y el Bonito en Conserva, p. ej. "El nombre del alimento será el nombre del producto según la ley, costumbre o práctica del país en que se distribuya el producto." La delegación de Francia recalzó las ventajas que se obtendrían si pudiera emplearse el mismo nombre en todos los países. Como la FAO se había encargado de los trabajos sobre terminología del pescado, sería posible, en opinión de la delegación, fijar un nombre que podría utilizarse luego en unión con cualquier otro nombre usado corrientemente en el país en que se vendiera el producto. A su debido tiempo, los nombres antiguos irían dejando de emplearse. Otras delegaciones opinaron que se originarían confusiones para los consumidores si tuvieran que familiarizarse con nombres nuevos.

68. El Comité convino en pedir observaciones detalladas sobre los nombres que deberían fijarse para las especies abarcadas por la norma. Las observaciones gubernamentales deberían incluir datos sobre las prácticas actuales de etiquetado para estas especies, así como propuestas para la disposición de etiquetado revisada de la norma.

#### Situación de la Norma

69. El Comité decidió retener la norma revisada en el Trámite 6 para una nueva ronda de observaciones gubernamentales. La norma revisada figura como Apéndice IV de este Informe.

#### Consideración en el Trámite 3 del Anteproyecto de Norma para el Atún y el Bonito en Salmuera o Aceite en Conserva

70. El Comité tuvo ocasión de examinar el Proyecto de Norma arriba mencionado según figura en ALINORM 70/18, Apéndice VIII. El Comité consideró también las observaciones que figuran en el documento CODEX FISH 7/9 más un addendum.

Título

71. El Comité decidió cambiar el título de esta norma por el de "Anteproyecto de Norma para el Atún y el Bonito en Agua o Aceite en Conserva", que tendría también en cuenta el producto que se había empaquetado sin salmuera.

Ambito de aplicación

72. El Comité consideró una propuesta hecha por la delegación de Francia para incluir en la sección ámbito de aplicación de la norma productos obtenidos de la carne bruta de algunas de las especies y que se cubrían con agua, con sal añadida y se trataban por el calor. Al parecer, también se preparaban productos análogos en otras partes, por ejemplo en Costa de Marfil y en Senegal. El Comité convino en introducir la siguiente redacción modificada en la sección de ámbito de aplicación de la norma: "Esta norma se aplica a la carne en conserva, precocida o no, de atún y de bonito en agua o aceite. No se aplica a productos especiales en los que el atún o el bonito representen únicamente una parte del contenido comestible". Como consecuencia de la nueva sección de ámbito de aplicación, el Comité convino en introducir los cambios adecuados en las otras secciones de la norma.

DESCRIPCION

73. El Comité consideró las propuestas hechas por los Gobiernos en sus observaciones escritas en cuanto se refiere a especies de pescado que deben incluirse en la norma (subsección 2.1). Varias delegaciones expresaron algunas dudas en lo que se refiere a la inclusión de especies del género Euthynnus con la posible excepción de Euthynnus pelamys, llamado también Katsuwonus pelamys, y también de especies del género Sarda. En particular, se propuso la supresión de la especie Euthynnus alletteratus por tener una carne de textura un tanto diferente. Sin embargo, el Comité reconoció que todas estas especies se estaban empleando en la producción comercial y se convino finalmente en no introducir ningún cambio en la lista de especies en la norma.

74. La delegación de Francia consideró que la puesta en conserva de pescado sin cocer debería limitarse a las especies siguientes:

Neothunnus albacora (Lowe)	"thon albacore"	rabil
Thunnus thynnus (Linné)	"thon rouge"	atún
Germo alalunga (Gwelin)	"thon blanc"	albacora, atún blanco
Parathunnus obesas (Lowe)	"thon obèse"	patudo

puesto que el pescado de otras especies sería inadecuado. El Comité convino en pedir de los gobiernos observaciones específicas sobre este punto y sobre una modificación de la subsección 3.1 "Materia prima" en virtud de la cual se añadiría una disposición especial sobre las características del pescado crudo, que no se cocería antes del envasado.

Formas de presentación

75. El Comité manifestó su conformidad con una propuesta de la delegación de Japón para incluir el siguiente texto modificado:

- "a) Corriente: Envases preparados con pescado cocido sin piel.
- b) Natural: Envases compactos preparados directamente con pescado bruto, que puede presentarse "con piel".

El Comité señaló que podría ser necesario cambiar las disposiciones sobre etiquetado para tener en cuenta la inclusión de un envase corriente, particularmente porque el "natural" tenía diferentes significados en los diferentes países cuando se aplicaba a este producto. Se solicitaron de los gobiernos observaciones y propuestas para cualquier redacción adecuada.

### Forma del envase

76. El Comité convino en suprimir la referencia a tejido "descolorido" que figura en la subsección 2.2.2 a) "Sólida" ya que estaba incluida en la subsección 3.4 "Producto final". Se convino también en que la disposición para latas grandes debería cambiarse de modo que el espesor de las capas no fuera menor de 2,5 cm (1 pulgada). El Comité convino en añadir la palabra "desmenuzado" como alternativa de "raspado" en la subsección 2.2.2 d).

### Materia prima

77. A propuesta de la delegación de Francia, se modificó este párrafo de modo que reflejara mejor los requisitos de calidad higiénica para la materia prima.

### Ingredientes

78. El Comité convino en indicar que el agua que se emplease como medio de envasado habría de ser de la calidad potable y conforme con la correspondiente norma de la OMS. Se convino también en que podrían emplearse aromatizantes naturales como ingredientes.

### Producto final

79. En un debate referente a la proporción permisible de escamas sueltas, la delegación de Estados Unidos informó al Comité que la cifra de 18 por ciento para la proporción de escamas sueltas se había obtenido a base de estudios cuidadosos del producto preparado por corte a máquina, y que esta cifra se refería al peso de la carne. El Comité señaló que el producto cortado a mano podría llegar a una exigencia rigurosa pero decidió no introducir ningún cambio.

### Clasificación por el color

80. El Comité consideró las observaciones escritas sobre la cuestión de la clasificación por el color (opcional). En opinión de la delegación de Estados Unidos, el método de determinación del color, en que se habían basado las cifras especificadas en la subsección 3.5, no sería totalmente adecuado para una norma internacional, sobre todo ahora que se disponía de los resultados de las investigaciones sobre un método objetivo. El Comité convino en que sería necesario esperar hasta que los países hubieran podido conseguir suficiente experiencia con el método objetivo para poder fijar requisitos específicos para color.

81. En consecuencia, se decidió suprimir la subsección 3.5 "Clasificación por el color" y agregar una disposición apropiada en la sección de etiquetado (subsección 6.1) para tener en cuenta referencias facultativas al color con salvaguardas apropiadas para términos de uso corriente en algunos países (véase Informe del Cuarto período de sesiones, ALINORM 70/18, párrafo 35). El Comité reafirmó su decisión de que la descripción "blanco" únicamente debería permitirse para "Thunnus alalunga". La delegación de Japón manifestó su pesar porque, de momento, no sería posible elaborar un sistema obligatorio de clasificación del color.

### ETIQUETADO

#### Nombre del alimento

82. El Comité consideró las observaciones escritas sobre el nombre del alimento y señaló que varios países seguían procedimientos muy diferentes al nombrar las especies incluidas en la norma. Se convino en que no convendría, en una norma internacional, dejar la importante cuestión del nombre del alimento al uso y ley de los distintos países, pero que no parecía probable, por lo menos de momento, que pudiera llegarse a un acuerdo sobre reglamentos detallados para todas las especies. La delegación de Francia llamó la atención sobre la posibilidad de incluir en el nombre la especie del pescado. La delegación del Reino Unido observó que, si figurase en alguna parte de la etiqueta el género o la especie, podría servir de ayuda, por ejemplo, escribiéndole cerca de la lista o en la misma lista de ingredientes, pero que parecía esencial preguntar a los países, cuando aceptaran la norma, que dijeran cómo habrían de escribirse los productos en su país respectivo, ya que, de otro modo, no se ayudaría a los países exportadores.

83. En todas las circunstancias, el Comité convino en reservar la descripción "atún" y/o "bonito" para la especie abarcada por la norma, pero prever su empleo únicamente de acuerdo con la ley y costumbre del país en que se venda el producto. Se solicita de los gobiernos que envíen observaciones especialmente sobre esta parte de la norma y que, si no lo han hecho ya, proporcionen datos sobre los reglamentos y prácticas actuales para el etiquetado.

#### Contenido neto o peso escurrido

84. El Comité discutió si debería incluirse en la norma una disposición relativa al peso escurrido. Se señaló que había varios tipos y formas de presentación y que no existía correlación entre el llenado del recipiente y el peso escurrido ni tampoco se conocía un método satisfactorio para la determinación de peso escurrido. En consecuencia, el Comité decidió no introducir ninguna disposición.

#### Situación de la Norma

85. El Comité convino en pasar la norma al Trámite 5 del Procedimiento para presentación al Octavo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. La norma, según se ha revisado, figura como Apéndice V de este Informe.

#### Consideración en el Trámite 2 del Anteproyecto de Norma para Camarones Congelados

86. El Comité consideró el Anteproyecto de Norma preparado por Estados Unidos de América (CODEX FISH 9/7) y un proyecto alternativo preparado por Dinamarca, que se había distribuido como Documento de Sala de Conferencias. Se acordó de modo general que un Anteproyecto de Norma debería pasarse al Trámite 3 del Procedimiento, pero hubo alguna divergencia de opiniones en cuanto a lo que debería ser la disposición de ámbito de aplicación de una norma de este tipo. Algunas delegaciones se mostraron partidarias de una sola norma que abarcara los productos crudos y los productos cocinados, mientras que otras preferían normas separadas para cada producto.

87. Se suscitó otra cuestión referente a si la norma debería abarcar también camarones destinados a una elaboración posterior. La delegación de los Países Bajos consideró que los productos para usos industriales deberían excluirse como se había hecho para otras normas, p. ej. filetes congelados, basándose en que el principio fundamental de las Normas del Codex era la protección del consumidor, y en que la mejor manera de cumplir este principio sería aplicándole a los productos directamente destinados al consumidor. Otras delegaciones señalaron que, tanto los productos brutos como los productos cocidos, se vendían directamente al consumidor y que, por consiguiente, no había ninguna razón para decidir ahora la exclusión de productos vendidos con idea de elaboración posterior.

88. Después de debatir la cuestión, el Comité acordó que el Anteproyecto de Norma preparado por los Estados Unidos debería pasar al Trámite 3 con una disposición revisada del ámbito de aplicación, con el fin de incluir los productos tratados con vapor de agua, sancochados y totalmente hervidos.

89. Se señaló a la atención de los Gobiernos el hecho de que algunas de las disposiciones, p.ej. presentación, recuento, factores de defectos y cifras, se habían establecido para los productos crudos y que habría que modificarlas con el fin de que pudieran aplicarse también a los productos cocinados. Se solicitó de los Gobiernos que, al hacer observaciones sobre la norma, dieran especial interés a las disposiciones relativas a los productos crudos y los productos cocinados y también a si la norma debería aplicarse a productos destinados a elaboración posterior o restringirse a productos que van a parar directamente al consumidor.

90. Se reconoció de modo general que el grado en que serían necesarias las diferentes disposiciones para los productos crudos y los productos cocinados influiría en la elaboración de la norma, y que podría tenerse presente la cuestión de si sería apropiada una sola norma o normas separadas.

91. La delegación de Irlanda señaló nuevamente a la atención del Comité la cuestión del problema de "Nephrops norvegicus" (ágala, maganto), llamado en algunos países Dublin Bay Prawn (véase ALINORM 70/18, párrafo 58). Se acordó incluir una disposición adecuada en las secciones de ámbito de aplicación y etiquetado de la norma para salvaguardar el uso continuado de esta descripción, pero ponerla entre corchetes en espera de una decisión final sobre si debería incluirse o no. Se pidió a los Gobiernos que enviaran observaciones especialmente sobre estas disposiciones. El proyecto de norma, según se ha revisado, figura como Apéndice VI de este Informe.

92. La delegación de la India informó al Comité que las cargas bacteriológicas máximas autorizadas habían tenido carácter obligatorio en la India para las exportaciones de camarones cocinados y congelados.

#### Consideración en el Trámite 2 del Anteproyecto de Norma para Filetes Congelados de Merluza

93. Se informó al Comité que la delegación de España había preparado un primer proyecto de la Norma para Filetes de Merluza congelados, pero este documento no se presentó al Comité, porque existían aún algunas dudas sobre la sección de ámbito de aplicación de esta norma. El Comité convino en que esta sección de ámbito de aplicación debería abarcar filetes congelados de merluza en envases al por menor, y no debería tratar de bloques congelados de filetes. La delegación de España acordó preparar, para el Sexto período de sesiones del Comité, un nuevo documento basado en la versión revisada de la Norma para Filetes Congelados de Bacalao y Eglefino. El Comité convino además en que las propuestas para este primer proyecto de norma se deberían enviar por los gobiernos interesados al Jefe de la Delegación de España para finales de febrero de 1971.

#### Informe sobre las Contestaciones al Cuestionario sobre "Sardinias en Conserva"

94. El Comité tuvo ante sí una Sinopsis de las Contestaciones al Cuestionario sobre Sardinias en Conserva tal como figuran en el documento CX/FFP 70/2. El Cuestionario había sido elaborado en el Cuarto período de sesiones del Comité (ALINORM 70/18, párrafo 47). También se distribuyeron observaciones escritas de Marruecos y Suecia. La delegación de Brasil informó al Comité que se había descrito Sardinella aurita como una sardina durante muchos años en Brasil. El Comité señaló que muchos países habían proporcionado información valiosa real y opiniones sobre sardinias y productos de tipo de sardina y convinieron en que la Sinopsis de Contestaciones - ampliada para incluir las observaciones escritas - debería adjuntarse a este Informe (véase Apéndice VII).

95. El Comité señaló que la delegación francesa había preparado un proyecto de norma detallado en el que se incluían disposiciones sobre defectos para la especie Sardina pilchardus (Walbaum) en aceite. Se apuntó además que un esbozo de texto propuesto por la delegación de Dinamarca que abarcaba sardinias y productos de tipo de sardina se había distribuido a las delegaciones en la reunión pero que no incluía disposiciones sobre defectos.

96. Después de nuevos debates en los que se señaló que la Sinopsis de las Contestaciones constituía una base adecuada para nueva acción en la elaboración de disposiciones detalladas para sardinias y productos de tipo de sardina, se convino en que debería prepararse un documento de trabajo teniendo debidamente en cuenta la Sinopsis de Contestaciones y el texto redactado por las delegaciones de Francia y Dinamarca. Se reconoció que hacían falta datos y sugerencias sobre disposiciones relativas a defectos para otras especies aparte de Sardina pilchardus (Walbaum), y varias delegaciones, entre las que figuraban las de Estados Unidos, Canadá y Noruega, convinieron en proporcionarlos. El Comité aceptó un ofrecimiento por parte del Reino Unido para redactar el documento de trabajo, y pidió que los datos y las propuestas sobre disposiciones relativas a defectos junto con cualquier observación sobre las disposiciones relativas a defectos que se encontrasen en el texto redactado por Francia, deberían enviarse al Jefe de la Delegación del Reino Unido no después de 31 de marzo de 1971. Las observaciones sobre defectos habrían de contener datos adecuados para inclusión en uno o más cuadros de defectos, y asimismo deberían indicar si serían necesarios uno o más cuadros sobre defectos.



97. La delegación del Reino Unido se encargó de distribuir el documento de trabajo a los miembros del Comité a la mayor brevedad posible. Se llamó la atención respecto a la lista de especies que figuran en la pregunta 2 del cuestionario y se sugirió que todas ellas podrían incluirse en cualquier norma con la excepción de Engraulis (anchoa). El Comité consideró que, cuando se considerase el documento de trabajo en un futuro período de sesiones, habría que elaborar disposiciones detalladas para uno o más proyectos de normas, lo cual, necesariamente, consumiría una parte considerable del tiempo disponible de dicho período de sesiones.

#### Otros asuntos y trabajos futuros

98. La delegación de Irlanda propuso que el Comité debería dar cierta prioridad a la elaboración de normas para el arenque salado, los arenques congelados y los bloques de bacalao congelados. El Presidente manifestó que todas estas cuestiones se estudiarían en el Programa de trabajo futuro en el cual se tendría, también, en cuenta las observaciones por escrito que se le presentasen de acuerdo con la petición del párrafo 59 del Informe del Cuarto período de sesiones (documento ALINORM 70/18). La Secretaría publicará un documento sobre las actividades futuras para que se considere en el curso de la próxima reunión.

99. La delegación de India propuso que se elaborasen normas para los camarones en conserva, secados o envasados en salmuera. Se hizo observar que estos productos no estaban regulados por la norma recomendada para los camarones en conserva, y que si hubiera que proponer una enmienda, sería necesario solicitarlo de la Comisión. La delegación preguntó, igualmente, si el Comité podría elaborar una norma para las ancas de rana. El Presidente señaló que las nuevas actividades tenían que considerarse de acuerdo con el Reglamento de la Comisión, relativo a la elaboración de normas, y que, en su opinión, en el mandato del Comité no figuraba el estudio de las ancas de rana.

#### Fecha del próximo período de sesiones

100. El Comité consideró que el próximo período de sesiones se celebraría dentro de un año aproximadamente. Sin embargo, se indicó que éste plazo era provisional y que estaba sujeto a la aprobación de la Comisión y el calendario de las otras sesiones.

#### ESTADO EN QUE SE ENCUENTRAN LAS NORMAS

Norma	Trámite	Documento ALINORM-Apéndice
Filetes congelados de bacalao y eglefino	8	71/18 - II
Filetes congelados de gallineta	8	71/18 - III
Filetes congelados de solla y especies similares de peces planos	6	71/18 - IV
Atún y bonito en conserva en agua o aceite	5	71/18 - V
Carne de cangrejo en conserva	4	70/18 - VII
Camarones congelados	3	71/18 - VI
Filetes congelados de merluza		1/

1/ Por elaborar, véase en el presente Informe el párrafo 93.

LIST OF PARTICIPANTS \*  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

ALGERIA  
 ALGERIE  
 ARGELIA

M. Abdellaoui  
 Inspecteur Divisionnaire de la Répression des Fraudes  
 Ministère de l'Agriculture et de la Réforme Agraire  
 Sous-Direction de la Répression des Fraudes  
 12, Bd. Colonel Amirouche  
 Alger

S. Tagrast  
 Inspecteur de la Répression des Fraudes  
 Ministère de l'Agriculture et de la Réforme Agraire  
 Sous-Direction de la Répression des Fraudes  
 12, Bd. Colonel Amirouche  
 Alger

AUSTRALIA  
 AUSTRALIE

K.R. Constantine  
 Deputy Chief Veterinary Officer  
 Dept. of Primary Industry  
 Canberra

BELGIUM  
 BELGIQUE  
 BELGICA

Dr. W. Vyncke  
 Fisheries Research Station  
 Stadhuis Oostende

A. Lagrain  
 Production Manager  
 Viking International  
 H. Baelskaai 24  
 Oostende

BRAZIL  
 BRESIL  
 BRASIL

A.F. Santos  
 Superintendent of Brazilian Fisheries Development  
 Sudepe-Superintendencia do Desenvolvimento da Pesca  
 Praça 15 No. 4 - 4<sup>o</sup> Andar  
 Rio - GB Brasil

R.D. Cardoso  
 Industrial  
 SIP Sociedade Industrial Pesqueira  
 Av. Presidente Vargas 509 - 20<sup>o</sup> Andar  
 Rio de Janeiro, GB

R. Krause  
 Director Vice-President  
 Rua Laaguna 28  
 Itajai - Santa Catarina

C. de Macedo  
 Industrial  
 Macedo Ind. & Com. de Pescado S/A  
 Rua Hercilio Luz, 54  
 Itajai - Santa Catarina

\* The Heads of Delegations are listed first.  
 Les chefs de délégations figurent en tête.  
 Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones.

BRAZIL (Contd.)

E. Lins  
Manager  
Av. Vieira Soutu 620, Leblon  
Rio de Janeiro, GB

C. Serra  
Manager  
R. Visconde de Piraja 22  
Ap. 304  
Rio de Janeiro, GB

J. Carceles  
Director  
Avenida São Luis, 50 - 8<sup>o</sup> Andar  
Conf. 82 C - São Paulo

C.R. da Silva Amaral  
Director  
Box Post 47  
Av. Portugal, 498  
Rio Grande - RS

M. Wildner  
Manager  
Rua 7 de Setembro, 49 - Biquacu SC

P. Sáboia  
Manager  
Rua São Clemente, 158/202  
Rio de Janeiro, GB

J. Cavalier  
Manager  
SIP Sociedade Industrial Pesquera SA  
Av. Presidente Vargas 509  
Rio de Janeiro, GB

V. Mantuano  
Director  
Rua Carlos Gois 106, Leblon  
Rio de Janeiro, GB

F. Mostowski  
Director  
Caixa Postal 392 - Niteroi  
Estado de Rio

L. Fernando Cruz Marcondes  
Economist  
Rua Marques de Abrantes 200/502- Rio de Janeiro, GB

CANADA

R.M. Bond  
Chief of Inspection  
Fish Inspection Branch  
Department of Fisheries and Forestry  
Ottawa

CANADA (Contd.)

R.J. McNeill  
Chief, Inspection Branch  
Dept. of Fisheries and Forestry  
Maritimes Region  
P.O. Box 550 - Halifax N.S.

D.D. Wilson  
Acting Chief, Inspection Branch  
Dept. of Fisheries and Forestry  
115 S. Robson St.  
Vancouver B.C.

C.H. Ashdown  
Export Sales Manager  
The Canadian Fishing Co. Ltd.  
Vancouver B.C.

H.D. Pyke  
General Manager  
High Liner Division  
National Sea Products Ltd.  
Lunenburg N.S.

B.G.R. Barton  
Commercial Officer  
Canadian Embassy  
Oslo

CUBA

José Fernandez Pérez  
Instituto Nacional de la Pesca  
Ataché Comercial  
Cuban Embassy  
Paris (France)

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

P.F. Jensen  
Director  
Inspection Service for Fish Products  
Danish Ministry of Fisheries  
Dronningens Tvaergade 21  
DK 1502 Copenhagen K

Karsten Hoydal  
Laboratorieførstander  
Torshavn - Faerøene

J. Sieverts  
Civilingeniør  
Bornholms Konserverfabrik A/S  
Sigurdsgade 39  
2200 Copenhagen N

Erling L. Dyekjaer  
Civilingeniør  
Dyekjaers Hus  
6700 Esbjerg

Mogens Pryds  
Civilingeniør  
Den Kgl. Grønlandske Handel  
1401 København K

Apéndice I

Pág. 4

FRANCE  
FRANCIA

Mlle. F. Soudan  
Chef du service de technologie et des contrôles  
Institut scientifique et technique des pêches maritimes  
Route de la Jonellière  
Nantes

P. Maze  
Vice-President  
Syndicat Importateur et Fabricants  
Produits Surgelés  
3, rue Lojelbach  
Paris 8ème

GERMANY, FED. REP.  
ALLEMAGNE, REP. FED.  
ALEMANIA, REP. FED.

H. Hesse  
Dipl. Volkswirt  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft u. Forsten  
53 Bonn

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

Professor Dr. Victor Meyer  
Bundesforschungsanstalt für Fischerei  
2 Hamburg 50 - Palmaille 9

Folkert Marr  
Fishing Industry Association  
Hamburg 50 - Museumstr. 18

Dr. W. Krane  
"Nordsee" Deutsche Hochseefischerei GmbH  
285 Bremerhaven 2 - Klussmannstr. 3

ICELAND  
ISLANDE  
ISLANDIA

Dr. S. Pétursson  
Icelandic Fisheries Laboratories  
Dept. of Bacteriology  
Reykjavik

Einar M. Johannsson  
Icelandic State Fish Inspection  
Tryggvagata 2, Reykjavik

INDIA  
INDE

C.N. Modawal  
Director Quality Control and Inspection  
Government of India  
Ministry of Foreign Trade  
Udyog Bhawan  
New Delhi

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

C.J. McGrath  
Inspector and Engineer  
Dept. Agriculture and Fisheries  
3 Cathal Brugha St.  
Dublin 1

JAPAN  
JAPON

Toji Iida  
Counsellor of Embassy of Japan  
Oslo (Norway)

JAPAN (Contd.)

Tadashi Imai  
Aquatic Product Section  
Fishery Agency  
Ministry of Agriculture and Forestry  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo

Hiroshi Ikuta  
Fisheries Section  
Tokyo Export Commodities  
Inspection Institute  
Ministry of Agriculture and Forestry  
4-4-7, Konan, Minato-ku  
Tokyo

Michio Takasaka  
Manager  
Tuna Packers Association of Japan  
Ida Bldg., 2-1, Yaesu, Chuo-ku  
Tokyo

MOROCCO  
MAROC  
MARRUECOS

Abdelaziz Cherrat  
Secrétaire Général de la Fédération des Industries  
de la Conserve au Maroc  
79 Avenue Hassan II  
Casablanca

Mohamed Senhaji  
Délégué de l'O.C.E. Maroc  
Office de commercialisation et d'exportation  
45, Av. des FAR  
Casablanca

Jilali Mouedden  
Ingenieur  
Institut des pêches maritimes  
Rue de Tiznit  
Casablanca

Jean Collignon  
Directeur  
Institut des pêches du Maroc  
Institut des pêches  
Rue de Tiznit  
Casablanca

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

K. Büchli  
Public Health Inspector  
Dokter Reijersstraat 10  
Leidschendam

Dr. J.J. Doesburg  
Director  
Institute for Fishery Products  
Dokweg 37, Postbus 183  
Ijmuiden

D.M. van Ijsselstein  
Technical Director  
Iglo N.V, Neyenoord  
Utrecht

Apêndice I

Fig. 6

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan \*  
Government Vitamin Laboratory  
Norwegian Fisheries Research Institute  
Bergen

E. Heen  
Director  
Norwegian Fisheries Research Institute  
P.O. Box 187  
Bergen

F.J. Grahl  
Chief Inspector  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 185  
Bergen

S. Skilbrei  
Chief Inspector  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 185  
Bergen

Olav Chr. Sundsvold  
Director  
Norwegian Quality Control Institute for  
Canned Fish Products  
Stavanger

P. Haram  
Councillor  
Ministry of Fisheries  
Oslo

O. Karsti  
Scientific Adviser  
Norwegian Fisheries Research Institute  
P.O. Box 187  
Bergen

F. Hansen  
Director  
Fiskebåtredernes Forbund  
Bergen

J. Morland  
Chief Laboratory  
A/S Findus  
Hammerfest

Leif B. Knutrud  
Civ. Eng.  
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd.  
Oslo

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

\* Chairman  
Président  
Presidente

NORWAY (Contd.)

C.F. Kolderup  
Secretary General  
Norwegian Cannery Association  
Stavanger

O. Hanssen  
Councillor for Fishery Matters  
Royal Norwegian Embassy  
Bruxelles (Belgium)

PERU  
PEROU

Alfredo Belindo  
Chief Technical Dep.  
Sociedad Nacional de Pesquería  
Av. Wilson 911, 2° Piso  
Lima

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

Ed. Kordyl  
Chief, Fish Technology Dep.  
Sea Fisheries Institute  
Gdynia, al. Zjednoczenia 1

W. Pieniazek  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Gdynia 2, Ul. Polska 24

Prof. Dr. J. Wierzchowski  
Department of Bromatology  
Medical Academy  
Gdansk-K. marska 107

PORTUGAL

Dr. Luis Matias Torres  
Chief  
Instituto Portugues de Conserves de Peixe  
Av. 24 de Julho  
76 Lisboa

SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
SUDAFRICA

S.P. Malherbe  
Head, Food Inspection Division  
South African Bureau of Standards  
Private Bag 191  
Pretoria

Dr. R.J. Nachenius  
Director  
Fishing Industry Research Institute  
Cape Town

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA

Dr. Gustavo del Real Gómez  
School of Public Health  
Facultad de Medicina  
Ciudad Universitaria  
Madrid

Dr. José Fernandez Espinosa  
Jefe, Oficina de Normalización  
Ministerio de Comercio  
Paseo Castellana, 16  
Madrid



SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Erik Christiansen  
Technical Director  
Nordreco AB  
267 00 Bjuv

Per Goll-Rasmussen  
Head of Laboratory  
Abba  
450 40 Kungshamn

Gösta Liljegren  
Section Chief  
Svenska Konservkontrollen  
Fack  
400 25 Göteborg 52

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

L.G. Hanson  
Chief Executive Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1

D.L. Orme  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1

C.J. Early  
Ministry of Technology  
Humber Laboratory  
Torry Research Station  
Hull

Dr. J.J. Connell  
Torry Research Station  
Ministry of Technology  
Baxter Street  
Aberdeen

J.R. Crook  
Technical Director  
Associated Fisheries and Foods Ltd.  
Brighton St.  
Hull

O.S. Anderson  
British Fish Cannery  
11 Dock Place, Leith  
Edinburgh

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

Joseph W. Slavin  
Assistant Director  
National Marine Fisheries Service  
National Ocean and Atmospheric Agency  
U.S. Dept. of Commerce  
Washington D.C. 20240

UNITED STATES OF AMERICA  
(Contd.)

J.R. Brooker  
Chief, Division of Fishery Products Insp.  
National Marine Fisheries Service  
National Oceanographic and Atmospheric Agency  
Washington D.C. 20240

Frank H. Allhands, jr.  
Food Technologist  
Food and Drug Administration  
200 C Street S.W.  
Washington D.C. 20201

Dr. I.I. Somers  
Director Research National Cannery Association  
1133 20th St.  
Washington D.C. 20036

Charles R. Carry  
Executive Director  
Tuna Research Foundation Inc.  
Ferry Building  
Terminal Island, California 90731

Fred Jermann  
Director  
Bumble Bee Seafoods  
P.O. Box 60  
Astoria, Oregon 97103

J.L. Warren  
Chairman, Maine Sardine Council  
Battery St.  
Eastport, Maine 04631

C.L. Stinson jr.  
Treasurer, Stinson Canning Co.  
Prospect Harbor, Maine 04669

Lee J. Weeding  
Executive Director  
National Fisheries Institute  
1225 Connecticut Av. N.W.  
Washington D.C. 20036

Robert J. Gruber  
National Fisheries Institute  
4575 Concord Drive  
Cleveland, Ohio 44126

E. Day Wood jr.  
President, Shoreline Seafoods Ltd.  
P.O. Box 23021  
Tampa, Florida 33622

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

Daniel Rémy  
Conseiller Technique  
28, rue des Sablons  
Paris 16ème, France

E.E.C.

Margot Krohn  
Administrateur  
Commission des Communautés Européennes  
Division Produits de la Pêche  
Bruxelles 4, 125 rue Stévin, Belgium

I.I.F.

O. Karsti  
Scientific Adviser  
Norwegian Fisheries Research Institute  
P.O. Box 187  
Bergen, Norway

F.A.O.

Dr. C. Jardin  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Willem L. de Haas  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

W.H.O.

Dr. Z. Matyas  
Food Hygienist  
Veterinary Public Health  
Division of Communicable Diseases  
1211 Geneva 27, Switzerland

PROYECTO DE NORMA PARA FILETES CONGELADOS DE BACALAO Y EGLEFINO

(Presentado al 8<sup>o</sup> Período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius  
en el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los filetes congelados rápidamente de las especies descritas más adelante y ofrecidas para el consumo directo sin nueva elaboración. No se aplica a los productos que se destinan a nueva transformación o con motivo y finalidad industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

a) Los filetes congelados rápidamente de bacalao y eglefino se obtienen del pescado de las siguientes especies:

Bacalao: Gadus morhua L. (sinónimo de Gadus callarias L.)  
Gadus ogac, y Gadus macrocephalus

Eglefino: Melanogrammus aeglefinus.

b) Los filetes son piezas de pescado de tamaño y forma irregulares que se separan del esqueleto mediante cortes hechos paralelamente a la columna dorsal y secciones de dichos filetes cortadas con objeto de facilitar el embalaje.

2.2 Definición del proceso

El producto se someterá a un proceso de congelación y deberá cumplir las condiciones que se exigen a continuación. Esta operación de congelación deberá efectuarse en un equipo adecuado de tal manera que los límites de temperatura de cristalización máxima se atraviesen rápidamente. El proceso de congelación rápida no debe considerarse como completo hasta que el producto haya alcanzado la temperatura de 18°C bajo cero (0°F) en el centro térmico del pescado después de su estabilización térmica. El producto deberá mantenerse a baja temperatura a fin de mantener la calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de la venta final inclusive.

Se permite la práctica reconocida de reempaquetar los productos en condiciones sometidas a control seguidos de la reaplicación del proceso de congelación rápida en la forma definida.

2.3 Presentación

Los filetes se presentarán:

- a) con piel, sin desescamar; o
- b) con piel, desescamados (quitadas las escamas); o
- c) sin piel.

Los filetes pueden presentarse sin espinas, siempre que la supresión de las espinas se haya completado al retirar la espina dorsal.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Los filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente deberán prepararse con pescados sanos de las respectivas especies designadas y que sean de calidad tal que puedan venderse frescos para el consumo humano.

3.2 Producto terminado

- 3.2.1 a) Los filetes deberán estar exentos de toda materia extraña y de todos los órganos internos y deberán estar razonablemente libres de desgarraduras, golpes y extremos rasgados, aletas, carne con color anormal, coágulos de sangre, membranas negras (pared ventral), nemátodos y, cuando sea apropiado, piel, escamas y espinas.
- b) Después de tratarlo con vapor de agua, cocerlo o hervirlo, según se indica en el Anexo A, el producto deberá tener el sabor característico de la especie de que se trate, estará exento de sabores y olores desagradables, y su textura será firme, pero no será ni blanda ni gelatinosa.
- c) El producto final deberá estar razonablemente libre de pequeñas piezas de filetes. Una pieza que pese menos de 30 g se clasifica como indeseablemente pequeña. El número máximo de piezas pequeñas de filetes permitido es una por envase que pese menos de 250 g y no más de 4 por kg en envases de 250 g o más, excepto según se dispone en la subsección 6.1.1.
- d) El producto final deberá estar exento de deshidratación profunda (quemadura producida por el frigorífico) que no pueda eliminarse fácilmente por raspado.

Nota: En el Anexo B figura como apéndice un cuadro recomendado de defectos físicos para uso facultativo, con consignaciones del producto final con un NCA de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios; los aditivos alimentarios pueden emplearse solos o combinados:

<u>Aditivos</u>	<u>Dosis máxima de empleo</u>
Monofosfato, monosódico o monopotásico (ortofosfato de Na o de K)	0,5% m/m del producto final expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o combinados
Difosfato, tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o de K)	
Trifosfato, pentasódico o pentapotásico o cálcico (tripolifosfatos de Na, K o Ca)	
Polifosfato, sódico (hexametafosfato de Na)	
Ascorbato, sales de potasio o sodio	0,1% m/m del producto final, expresado como ácido ascórbico

5. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) establecidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

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 a reserva de su aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

- 6.1.1 El nombre del producto tal como se declare en la etiqueta deberá ser "filetes de bacalao" o "bacalao en filetes" o "filetes de eglefino" o "eglefino en filetes", según cada caso. Los paquetes de filetes cortados de bloques, que puedan posiblemente contener un número de piezas pequeñas en exceso del número permitido en la subsección 3.2.1.c) pueden denominarse filetes de bacalao o filetes de eglefino, siempre que dicha rotulación se emplee habitualmente en el país en que se ha de vender el producto y a condición de que el consumidor pueda identificar el producto de modo que no resulte engañado.
- 6.1.2 La etiqueta puede hacer, además, referencia a la presentación con o sin piel y/o espinas, según sea apropiado. Deberá incluirse esta indicación si su omisión en la etiqueta pudiera inducir a error al consumidor.

6.1.3 Deberá figurar también en la etiqueta el término "congelado" o "congelado rápidamente", según el que se use corrientemente en el país de venta del alimento, para describir un producto sometido al proceso de congelación, tal como se define en la subsección 2.2.

6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 En la etiqueta deberá figurar una lista completa de los ingredientes en orden decreciente de proporciones. Deberán aplicarse también las disposiciones de las subsecciones 3.2 b) y 3.2 c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

6.3 Contenido neto

- 6.3.1 Deberá declararse el contenido neto en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según lo exija el país donde se vendan los alimentos.
- 6.3.2 Cuando los productos se han glaseado, el contenido neto se refiere al producto con exclusión del glaseado.

6.4 Nombre y dirección

Deberá figurar el nombre y la dirección del fabricante, empaquetador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

6.5 País de origen

- 6.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede engañar o confundir al consumidor.
- 6.5.2 Cuando el producto se ha transformado en un segundo país y el cambio determine modificaciones en su naturaleza, el país donde se efectúe la transformación será el país de origen a efectos del etiquetado.

6.6 Identificación del lote

Puede haber una indicación en claro o en clave de la fecha de producción, es decir, la fecha en que el producto final fue empaquetado para la venta.

7. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.1 Descongelación

La muestra se descongela encerrándola en una bolsa de tipo película e introduciéndola en un baño de agua agitado que se mantiene a 20°C (68°F) aproximadamente. El descongelado completo del producto se obtiene retorciendo de vez en cuando con suavidad la bolsa sin dañar la textura del pescado hasta que se comprueba por el tacto que no existe ningún centro duro ni cristales de hielo.

7.2 Cocción

Los métodos de cocción del producto por vapor de agua, cocción o hervido se indican en el Anexo A de esta Norma.

El método de análisis que se describe a continuación es un método internacional de arbitraje que deberá ser sancionado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.3 Determinación del contenido neto de productos glaseados

Tan pronto como se ha sacado un paquete del almacenamiento refrigerado, abrir inmediatamente y colocar el contenido bajo un rociado suave de agua fría. Agitar cuidadosamente de modo que no se rompa el producto. Rocíar hasta que se haya eliminado todo el hielo que pueda verse o sentirse al tacto. Pasar el producto a un tamiz circular No.8 de 20 cm de diámetro (8 pulgadas) para muestras que pesen menos de 900 g (2 libras) y 30 cm (12 pulgadas) para las de más de 900 g (2 libras). Sin mover el producto, inclinar el tamiz hasta un ángulo comprendido entre 17° y 20° para facilitar el escurrido y escurrir el producto exactamente 2 minutos (cronómetro). Pasar inmediatamente el producto a una cápsula tarada y pesar (Método de Análisis de la AQAQ 18.001).

Anexo A

METODOS DE COCCION

Tratamiento al vapor

Tratar con vapor de agua la muestra en una cápsula cerrada de 18 cm de diámetro (7 pulgadas) sobre agua hirviendo durante 35 minutos si está congelada, o durante 18 minutos después de descongelar el producto.

La cápsula debe taparse y mantenerse en un baño de agua que esté a +60°C (+140°F) durante el ensayo.

Cocción

Una cápsula de aproximadamente 30 x 20 x 6 cm (12" x 8" x 2 1/2") se reviste con hoja de aluminio. La muestra se coloca en la cápsula y se cubre con otra hoja de aluminio que se pliega alrededor de los bordes superiores de la cápsula. Esta se coloca en un horno, que se ha calentado previamente a 230°C (450°F) durante 20 minutos, o hasta que se haya completado la cocción.

Hervido en bolsa

Colocar la muestra descongelada en una bolsa de plástico que se pueda hervir y cerrarla. La bolsa se introduce con su contenido en agua hirviendo y se deja cocer hasta que la temperatura interna de la muestra del filete alcance 70°C (160°F), lo que exige unos 20 minutos.

CUADRO DE DEFECTOS RECOMENDADO: BACALAO Y EGLEFINO

Este cuadro y el número máximo permisible de puntos negativos se basan en un NCA de 6,5. El cuadro de defectos no se aplica a paquetes individuales sino a consignaciones juntamente con un plan apropiado de toma de muestras.

Se asignan puntos negativos por cada defecto que se presente tal como se indica a continuación, p.ej.:

Una espina	5 mm o menos = 2 puntos
Dos espinas	5 mm o menos = 4 puntos

1. Espinas
  - a) Filetes sin espinas

5 mm o menos, en cualquier dimensión	2
Mayores de 5 mm hasta 30 mm inclusive, en cualquier dimensión	4
Mayores de 30 mm en cualquier dimensión	8
  - b) Filetes que no se designan como sin espinas

Espinas aparte de espina dorsal mayores de 10 mm en cualquier dimensión	4
---	---
2. Alteraciones del color

Cualquier cambio de color significativamente intenso de la carne desde 3 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive	4
Mayores de 10 cm <sup>2</sup> , cada 5 cm <sup>2</sup> adicionales completos	2
3. Manchas de sangre

Cada pieza mayor de 5 mm en cualquier dimensión	4
---	---
4. Nemátodos

Cada nemátodo con un diámetro capsular mayor de 3 mm o gusanos no encapsulados de una longitud mayor de 1 cm, o gusanos objetables por su color oscuro	4
--	---
5. Barbas o partes de barbas incluidas espinas internas y externas, aparte de barbas dorsales de filetes de bloque (butterfly)

<u>Filetes sin espinas</u>	
Cada barba o parte de barba de 3 cm <sup>2</sup> o menos	8
Más de 3 cm <sup>2</sup> , cada 3 cm <sup>2</sup> adicionales completos	4
<u>Filetes que no se designan como sin espinas</u>	
Cada barba o parte de barba de 3 cm <sup>2</sup> o menos	4
Más de 3 cm <sup>2</sup> , cada 3 cm <sup>2</sup> adicionales completos	2
6. Piel (filetes sin piel)

Cada pieza mayor de 3 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive	4
Más de 10 cm <sup>2</sup> , cada 5 cm <sup>2</sup> adicionales completos	2
7. Membranas negras (cavidad del vientre)

Cada pieza mayor de 5 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive	4
Más de 10 cm <sup>2</sup> , cada 5 cm <sup>2</sup> adicionales completos	2

Una muestra de un kilo se considerará defectuosa si los puntos negativos son más de 20.



PROYECTO DE NORMA PARA FILETES CONGELADOS DE GALLINETA

(Presentado al Octavo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius  
en el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma es aplicable a los filetes congelados rápidamente de las especies que se definen a continuación ofrecidos al consumo directo sin ulterior transformación. No es aplicable a los productos destinados a ulterior transformación o para otras finalidades industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

- a) Los filetes de gallineta congelados rápidamente se obtienen del pescado de las siguientes especies: a) Sebastes marinus, b) Sebastes mentella, c) Sebastes viviparus, d) Sebastes alutus, e) Scorpaena dactyloptera Delaroché, o f) Helicolenus maculatus.
- b) Los filetes son lonjas de pescado de dimensiones y formas irregulares que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y trozos de dichos filetes cortados para facilitar el empaquetado.

2.2 Definición del proceso

El producto se someterá al proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. La operación de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo adecuado de forma que se atravesase muy rápidamente la zona de temperatura de máxima cristalización. El proceso de congelación rápida no será considerado como completo hasta que la temperatura del centro térmico del pescado después de estabilización haya llegado a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ). El producto debe mantenerse a esa baja temperatura, de forma que mantenga la calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de la venta final inclusive.

Se permiten las prácticas reconocidas de reempaquetado de productos bajo condiciones controladas seguidas de la reaplicación del proceso de congelación rápida definido.

2.3 Presentación

Los filetes pueden presentarse como:

- a) con piel, desescamados (quitadas las escamas); o
- b) sin piel.

Los filetes pueden presentarse sin espinas, siempre que se hayan retirado éstas totalmente incluyendo la supresión de la espina dorsal.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Los filetes de gallineta congelados rápidamente deben prepararse a partir de pescado entero y sano, de la especie designada y de una calidad tal que sea apto para su venta en fresco para el consumo humano.

3.2 Producto final

- 3.2.1 a) Los filetes deberán estar exentos de toda materia extraña y de todos los órganos internos y deberán estar razonablemente libres de desgarraduras, golpes y extremos rasgados, aletas, carne con color muy anormal, coágulos de sangre, membranas negras (pared ventral), nemátodos, y copépodos y, cuando sea apropiado, piel, escamas y espinas.
- b) Después de tratarlo con vapor de agua, cocerlo o hervirlo, según se indica en el Anexo A, el producto deberá tener el sabor característico de la especie de que se trate, deberá estar exento de sabores y olores desagradables, y su textura será firme, pero no será ni blanda ni gelatinosa.
- c) El producto final deberá estar razonablemente libre de piezas de filetes excesivamente pequeñas. Una pieza que pese menos de 30 g se clasifica como indeseablemente pequeña. El número máximo de piezas pequeñas de filetes permitido es una por envase que pese menos de 250 g y no más de 4 por kg en envases de 250 g o más, excepto según se dispone en la subsección 6.1.1.
- d) El producto final deberá estar exento de deshidratación profunda (quemadura producida por el frigorífico) que no pueda eliminarse fácilmente por raspado.

Nota: El el Anexo B figura como apéndice un cuadro recomendado de defectos físicos para uso facultativo con consignaciones del producto final, con una NCA de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios: los aditivos alimentarios pueden emplearse solos o combinados:

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima de empleo</u>
Monofosfato, monosódico o monopotásico (ortofosfato de Na o K)	} 0,5% m/m del producto final expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o combinados
Difosfato, tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o K)	
Trifosfato, pentasódico o pentapotásico o cálcico (tripolifosfatos de Na, K o Ca)	
Polifosfato, sódico (hexametrofosfato de Na)	
Ascorbato, sales de potasio o sodio	} 0,1% m/m del producto final, expresado como ácido ascórbico

5. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) establecidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

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 a reserva de su aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

- 6.1.1 El nombre del producto tal como se declare en la etiqueta deberá ser "filetes de gallineta" o "gallineta en filetes", según cada caso. Se permiten los términos de "filetes de 'redfish'" o "filetes de 'rosefish'" en los países en que se emplean habitualmente. Los paquetes de filetes cortados de bloques que puedan contener un número de piezas pequeñas en exceso del número permitido en la subsección 3.2.1 c) pueden denominarse filetes de gallineta, siempre que dicha rotulación se emplee habitualmente en el país en que se venda el producto, y a condición de que el consumidor pueda identificar el producto de modo que no resulte engañado.
- 6.1.2 La etiqueta puede incluir, además, referencia a la presentación con o sin piel, y/o sin espinas, según sea apropiado. Deberá incluirse esta indicación si su omisión pudiera inducir a error al consumidor.
- 6.1.3 Deberá figurar también en la etiqueta el término "congelado" o "congelado rápidamente", según el que se use corrientemente en el país de venta del alimento, para describir un producto sometido al proceso de congelación tal como se define en la subsección 2.2.

## 6.2 Lista de ingredientes

- 6.2.1 En la etiqueta deberá figurar una lista completa de los ingredientes en orden decreciente de proporciones. Deberán aplicarse también las disposiciones de las subsecciones 3.2 b) y 3.2 c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

## 6.3 Contenido neto

- 6.3.1 Deberá declararse el contenido neto en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según lo exija el país donde se vendan los alimentos.
- 6.3.2 Cuando los productos se han glaseado, el contenido neto se refiere al producto con exclusión del glaseado.

## 6.4 Nombre y dirección

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

## 6.5 País de origen

- 6.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede engañar o confundir al consumidor.
- 6.5.2 Cuando el producto se ha transformado en un segundo país y el cambio determine modificaciones en su naturaleza, el país donde se efectúa la transformación será el país de origen a efectos del etiquetado.

## 6.6 Identificación del lote

Puede haber una indicación en claro o en clave de la fecha de producción, es decir, la fecha en que el producto final fue empaquetado para la venta.

## 7. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

### 7.1 Descongelación

La muestra se descongela encerrándola en una bolsa de tipo película e introduciéndola en un baño de agua agitado que se mantiene a 20°C (68°F) aproximadamente. El descongelado completo del producto se obtiene retorciendo de vez en cuando con suavidad la bolsa sin dañar la textura del pescado hasta que se comprueba al tacto que no existe ningún centro duro ni cristales de hielo.

## 7.2 Cocción

Los métodos para cocción del producto por vapor de agua, cocción o hervido se indican en el Anexo A de esta Norma.

El Método de análisis que se describe a continuación es un método internacional de arbitraje que deberá ser sancionado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

## 7.3 Determinación del contenido neto de productos glaseados

Tan pronto como se ha sacado un paquete del almacenamiento refrigerado, abrir inmediatamente y colocar el contenido bajo un rociado suave de agua fría. Agitar cuidadosamente de modo que no se rompa el producto. Rociar hasta que se haya eliminado todo el hielo que pueda verse o sentirse al tacto. Pasar el producto a un tamiz circular No. 8 de 20 cm de diámetro (8 pulgadas) para muestras que pesen menos de 900 g (2 libras) y 30 cm (12 pulgadas) para las de más de 900 g (2 libras). Sin mover el producto, inclinar el tamiz hasta un ángulo comprendido entre 17° y 20° para facilitar el escurrido y escurrir exactamente 2 minutos (cronómetro). Pasar inmediatamente el producto a una cápsula tarada y pesar (Método de Análisis de la AQAQ 18.001).

### Anexo A

#### MÉTODOS DE COCCION

##### Tratamiento al vapor

Tratar con vapor de agua la muestra en una cápsula cerrada de 18 cm de diámetro (7 pulgadas) sobre agua hirviendo durante 35 minutos si está congelada, o durante 18 minutos después de descongelar el producto.

La cápsula debe taparse y mantenerse en un baño de agua que esté a +60°C (+140°F) durante el ensayo.

##### Cocción

Una cápsula de, aproximadamente, 30 x 20 x 6 cm (12" x 8" x 2 1/2") se reviste con hoja de aluminio. La muestra se coloca en la cápsula y se cubre con otra hoja de aluminio que se pliega alrededor de los bordes superiores de la cápsula. Esta se coloca en un horno, que se ha calentado previamente a 230°C (450°F) durante 20 minutos, o hasta que se haya completado la cocción.

##### Hervido en bolsa

Colocar la muestra descongelada en una bolsa de plástico que se pueda hervir y cerrarla. La bolsa se introduce con su contenido en agua hirviendo y se deja cocer hasta que la temperatura interna de la muestra del filete alcance 70°C (160°F), lo que exige unos 20 minutos.

CUADRO DE DEFECTOS RECOMENDADO: GALLINETA

Este cuadro y el número máximo permisible de puntos negativos se basan en un NCA de 6,5. El cuadro de defectos no se aplica a paquetes individuales sino a consignaciones juntamente con un plan apropiado de toma de muestras.

Se asignan puntos negativos por cada defecto que se presente tal como se indica a continuación, p.ej.:

Una espina	5 mm o menos = 2 puntos
Dos espinas	5 mm o menos = 4 puntos

1. Espinas
  - a) Filetes sin espinas

5 mm o menos, en cualquier dimensión	2
Mayores de 5 mm hasta 30 mm inclusive, en cualquier dimensión	4
Mayores de 30 mm en cualquier dimensión	8
  - b) Filetes que no se designan como sin espinas

Espinas aparte de espina dorsal mayores de 10 mm en cualquier dimensión	4
---	---
2. Alteraciones del color

Cualquier cambio de color significativamente intenso de la carne desde 3 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive	4
Mayores de 10 cm <sup>2</sup> , cada 5 cm <sup>2</sup> adicionales completos	2
3. Manchas de sangre

Cada pieza mayor de 5 mm en cualquier dimensión	4
---	---
4. Nemátodos y copépodos

Cada nemátodo o copépodo con un diámetro capsular mayor de 3 mm o gusanos no encapsulados de una longitud mayor de 1 cm, o gusanos objetables por su color oscuro	4
---	---
5. Barbas o partes de barbas incluidas espinas internas y externas

<u>Filetes sin espinas</u>	
Cada barba o parte de barba de 3 cm <sup>2</sup> o menos	8
Más de 3 cm <sup>2</sup> cada 3 cm <sup>2</sup> adicionales completos	4
<u>Filetes que no se designan como sin espinas</u>	
Cada barba o parte de barba de 3 cm <sup>2</sup> o menos	4
Más de 3 cm <sup>2</sup> cada 3 cm <sup>2</sup> adicionales completos	2
6. Piel (filetes sin piel)

Cada pieza mayor de 3 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive	4
Más de 10 cm <sup>2</sup> , cada 5 cm <sup>2</sup> adicionales completos	2
7. Membrana negra (pared del vientre)

Cada pieza mayor de 5 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive	4
Más de 10 cm <sup>2</sup> , cada 5 cm <sup>2</sup> adicionales completos	2

Una muestra de 1 kilo se considerará defectuosa si los puntos negativos son más de 32.

PROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES DE SOLLA CONGELADOS Y ESPECIES SIMILARES DE PECES PLANOS

(devuelto al Trámite 6 del Procedimiento  
para solicitar una nueva serie de observaciones gubernamentales)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma es aplicable a los filetes congelados rápidamente de las especies que se definen a continuación, que se ofrecen al consumo directo sin ulterior elaboración. No es aplicable a los productos destinados a ulterior elaboración o para otros fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

a) Los filetes de solla congelados rápidamente se obtienen de la solla o de especies similares de peces planos de las especies siguientes:

<u>Nombre científico</u>	<u>Nombre vulgar</u>
Género - <u>Ancylopsetta</u> <u>Ancylopsetta quadrocellata</u>	lenguado
Género - <u>Atheresthes</u> <u>Atheresthes stomias</u>	lenguado
Género - <u>Citharichthys</u> <u>Citharichthys sordidus</u>	lenguado
Género - <u>Cyclopsetta</u> <u>Cyclopsetta fimbriata</u> <u>Cyclopsetta chittendeni</u>	lenguado lenguado
Género - <u>Glyptocephalus</u> <u>Glyptocephalus cynoglossus</u>	mendo falso lenguado
Género - <u>Hippoglossina</u> <u>Hippoglossina oblonga</u>	lenguado
Género - <u>Hypsopsetta</u> <u>Hypsopsetta guttulata</u>	rodaballo
Género - <u>Limanda</u> <u>Limanda ferruginea</u> <u>Limanda limanda</u> (Pleuronectes Limanda)	limanda, limanda nórdica mendo falso lenguado, serviola limanda, limanda nórdica
Género - <u>Liopsetta</u> <u>Liopsetta putnami</u>	lenguado
Género - <u>Paralichthys</u> <u>Paralichthys dentatus</u> <u>Paralichthys lethostigma</u> <u>Paralichthys squamilentus</u> <u>Paralichthys albigutta</u> <u>Paralichthys californicus</u>	lenguado lenguado lenguado lenguado lenguado
Género - <u>Platichthys</u> <u>Platichthys stellatus</u> <u>Platichthys flesus</u> (Pleuronectes flesus)	lenguado lenguado
Género - <u>Pseudopleuronectes</u> <u>Pseudopleuronectes americanus</u>	mendo limón, lengua lisa
Género - <u>Scophthalmus</u> <u>Scophthalmus aquosus</u>	lenguado

<u>Nombre científico</u>	<u>Nombre vulgar</u>
Género - <u>Syacium</u> <u>Syacium papillosum</u> <u>Syacium micrurum</u>	lenguado lenguado ]
Género - <u>Austroglossus</u> <u>Austroglossus microlepis</u> <u>Austroglossus pectoralis</u>	[solla solla
Género - <u>Eopsetta</u> <u>Eopsetta jordani</u>	rémol
Género - <u>Glyptocephalus</u> <u>Glyptocephalus zachirus</u> <u>Glyptocephalus cynoglossus</u>	mendo falso lenguado mendo falso lenguado
Género - <u>Hippoglossina</u> <u>Hippoglossina stomata</u>	solla
Género - <u>Iopsetta</u> <u>Iopsetta isohepsis</u>	solla
Género - <u>Lepidopsetta</u> <u>Lepidopsetta bilineata</u>	solla
Género - <u>Lepidorhombus</u> <u>Lepidorhombus whiff-iagonis</u>	lliseria, gallo
Género - <u>Lophosetta</u> <u>Lophosetta aquosa</u>	solla
Género - <u>Lyopsetta</u> <u>Lyopsetta exilis</u>	solla
Género - <u>Microstomus</u> <u>Microstomus pacificus</u> <u>Microstomus kitt</u> (Pleuronectes microcephalus)	solla mendo limón, lengua lisa
Género - <u>Parophrys</u> <u>Parophrys vetulus</u>	mendo limón, lengua lisa
Género - <u>Pleuronichthys</u> <u>Pleuronichthys decurrens</u>	solla
Género - <u>Psettichthys</u> <u>Psettichthys melanostictus</u>	solla
Género - <u>Scophthalmus</u> <u>Scophthalmus rhombus</u>	rémol
Género - <u>Solea</u> <u>Solea solea</u>	lenguado
Género - <u>Xystreureys</u> <u>Xystreureys liolepis</u>	solla ]
Género - <u>Pleuronectes</u> <u>Pleuronectes platessa</u> <u>Pleuronectes quadrituberculatus</u>	[solla solla
Género - <u>Hippoglossoides</u> <u>Hippoglossoides platessoides</u>	platija americana, limanda, limanda nórdica, solla ]

Nota: Para estas especies existen otros muchos nombres vulgares, algunos de los cuales no corresponden a los tres epígrafes principales usados, y otros emplean diferentes epígrafes para la mismas especies. (Vease, por ejemplo, "Multilingual Dictionary for Fish and Fish Products, OECD 1968, Fishing News (Books) Ltd. London).

- b) Los filetes son lonjas de pescado de dimensiones y formas irregulares, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y trozos de dichos filetes cortados para facilitar el empaquetado.

## 2.2 Definición del proceso

El producto se someterá al proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. La operación de congelación deberá llevarse a cabo en un equipo adecuado de forma que se atravesase rápidamente la zona de temperatura de máxima cristalización. El proceso de congelación rápida no será considerado como completo hasta que la temperatura del centro térmico del producto haya llegado a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) en el centro térmico después de estabilización térmica. El producto debe mantenerse a esa baja temperatura, de forma que mantenga la calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de la venta final inclusive.

Se permiten las prácticas reconocidas de reempaquetado de productos bajo condiciones controladas seguidas de la reaplicación del proceso de congelación rápida definido.

## 2.3 Presentación

Los filetes deberán presentarse como:

- a) con piel; o
- b) sin piel; o
- c) con piel, únicamente en la parte blanca.

Los filetes pueden presentarse sin espinas, siempre que las espinas se hayan retirado completamente.

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

### 3.1 Materia prima

Los filetes de solla congelados rápidamente y especies similares de peces planos, deberán prepararse de pescados de la especie designada, sanos y de una calidad tal que sean aptos para ser vendidos frescos para el consumo humano.

### 3.2 Producto final

- 3.2.1 a) Los filetes deberán estar exentos de toda materia extraña y de todos los órganos internos y deberán estar razonablemente libres de desgarraduras, golpes y extremos rasgados, aletas, carne con color muy anormal, coágulos de sangre, membranas negras (pared ventral), nemátodos y, cuando sea apropiado, piel, escamas y espinas.
- b) Después de tratarlo con vapor de agua, cocerlo o hervirlo, según se indica en el Anexo A, el producto deberá tener un sabor característico de la especie de que se trate y deberá estar exento de sabores y olores desagradables, y su textura será firme y libre de condiciones anormales tales como aspecto gredoso o lechoso.
- c) El producto final deberá estar razonablemente exento de trozos de filetes excesivamente pequeños, a menos que su presencia sea necesaria para completar el peso del paquete. Un trozo que pese menos de 30 g se considerará como excesivamente pequeño. El número máximo autorizado de trozos pequeños de filetes es de uno por cada paquete, que pese menos de 250 g, y no más de 4 por kg, en paquetes de 250 g o más, excepto según se estipula en la subsección 6.1.1.
- d) El producto final deberá estar exento de deshidratación profunda (quemadura producida por el frigorífico), que no pueda eliminarse fácilmente por raspado.

Nota: En el Anexo B figura como apéndice un cuadro recomendado de defectos físicos para uso facultativo con consignaciones del producto final, con un NCA de 6,5.



4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios: los aditivos alimentarios pueden emplearse solos o combinados:

<u>Aditivos</u>	<u>Dosis máxima de empleo</u>
Monofosfato, monosódico o monopotásico (ortofosfato de Na o K)	} 0,5% m/m del producto final expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o combinados
Difosfato, tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o K)	
Trifosfato, pentasódico o pentapotásico o cálcico (tripolifosfatos de Na, K o Ca)	
Polifosfatos, sódico (hexametafosfato sódico)	
Ascorbato, sales de potasio o sodio	} 0,1% mm del producto final, expresado como ácido ascórbico

5. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) establecidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

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 a reserva de su aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

6.1 Nombre del alimento

- 6.1.1 El nombre del alimento deberá estar de acuerdo con la ley, costumbre o práctica del país en que haya de distribuirse el producto. Los filetes cortados de bloques que puedan posiblemente contener un número de piezas pequeñas en exceso del número permitido en la subsección 3.2.1 c) pueden denominarse filetes de ..... siempre que dicha rotulación se emplee habitualmente en el país en que se han de vender los productos y a condición de que el consumidor pueda identificar el producto de modo que no resulte engañado.
- 6.1.2 La etiqueta puede incluir, además, referencia a la presentación con o sin piel, y/o sin espinas, según sea apropiado. Deberá incluirse esta indicación si su omisión pudiera inducir a error al consumidor.
- 6.1.3 Deberá figurar también en la etiqueta el término "congelado" o "congelado rápidamente", según el que se use corrientemente en el país de venta, para describir un producto sometido al proceso de congelación tal como se define en la subsección 2.2.

6.2 Lista de ingredientes

- 6.2.1 En la etiqueta deberá figurar una lista completa de los ingredientes en orden decreciente de proporciones. Deberán aplicarse también las disposiciones de las subsecciones 3.2 b) y 3.2 c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

### 6.3 Contenido neto

6.3.1 Deberá declararse el contenido neto en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema avoirdupois, o en ambos sistemas de medida según lo exija el país donde se vendan los alimentos.

6.3.2 Cuando los productos se han glaseado, el contenido neto se refiere al producto con exclusión del glaseado.

### 6.4 Nombre y dirección

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

### 6.5 País de origen

6.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede engañar o confundir al consumidor.

6.5.2 Cuando el producto se ha transformado en un segundo país y el cambio determine modificaciones en su naturaleza, el país donde se efectúa la transformación será el país de origen a efectos del etiquetado.

### 6.6 Identificación del lote

Puede haber una indicación en claro o en clave de la fecha de producción es decir, la fecha en que el producto final fue empaquetado para la venta.

## 7. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

### 7.1 Descongelación

La muestra se descongela encerrándola en una bolsa de tipo película e introduciéndola en un baño de agua agitado que se mantiene a 20°C (68°F) aproximadamente. El descongelado completo del producto se obtiene retorciendo de vez en cuando con suavidad la bolsa sin dañar la textura del pescado hasta que se comprueba al tacto que no existe ningún centro duro ni cristales de hielo.

### 7.2 Cocción

Los métodos de cocción del producto por vapor de agua, cocción o hervido se indican en el Anexo A de esta Norma.

El método de análisis que se describe a continuación es un método internacional de arbitraje que deberá ser sancionado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

### 7.3 Determinación del contenido neto de productos glaseados

Tan pronto como se ha sacado un paquete del almacenamiento refrigerado, abrir inmediatamente y colocar el contenido bajo un rociado suave de agua fría. Agitar cuidadosamente de modo que no se rompa el producto. Rociar hasta que se haya eliminado todo el hielo que pueda verse o sentirse al tacto. Pasar el producto a un tamiz circular No.8 de 20 cm de diámetro (8 pulgadas) para muestras que pesen menos de 900 g (2 libras) y 30 cm (12 pulgadas) para las de más de 900 g (2 libras). Sin mover el producto, inclinar el tamiz hasta un ángulo comprendido entre 17° y 20° para facilitar el escurrido, y escurrir exactamente 2 minutos (cronómetro). Pasar inmediatamente el producto a una cápsula tarada y pesar (Método de Análisis de la AQAQ 18.001).

Anexo A

MÉTODOS DE COCCIÓN

Tratamiento al vapor

Tratar con vapor de agua la muestra en una cápsula cerrada de 18 cm de diámetro (7 pulgadas) sobre agua hirviendo durante 35 minutos si está congelada, o durante 18 minutos después de descongelar el producto.

La cápsula debe taparse y mantenerse en un baño de agua que esté a +60°C (+140°F) durante el ensayo.

Cocción

Una cápsula de, aproximadamente, 30 x 20 x 6 cm (12" x 8" x 2 1/2") se reviste con hoja de aluminio. La muestra se coloca en la cápsula y se cubre con otra hoja de aluminio que se pliega alrededor de los bordes superiores de la cápsula. Esta se coloca en un horno, que se ha calentado previamente a 230°C (450°F), durante 20 minutos, o hasta que se haya completado la cocción.

Hervido en bolsa

Colocar la muestra descongelada en una bolsa de plástico que se pueda hervir, y cerrarla. La bolsa se introduce con su contenido en agua hirviendo y se deja hervir hasta que la temperatura interna de la muestra del filete alcance 70°C (160°F), lo que exige unos 20 minutos.

CUADRO RECOMENDADO DE DEFECTOS - SOLLA Y ESPECIES SIMILARES DE PECES PLANOS

Este cuadro y el número máximo admisible de puntos negativos se basan en un NCA de 6,5. El cuadro de defectos no se aplicará a los diversos paquetes si no a las consignaciones, en relación con un plan adecuado de muestreo.

Los puntos negativos se asignan respecto a cada uno de los casos, según se enumeran a continuación, por ejemplo:

Una espina	5 mm o menos = 1 punto
Dos espinas	5 mm o menos = 2 puntos

1. Espinas

a) Filetes sin espinas

5 mm o menos, en cualquier dimensión	1
Mayores de 5 mm hasta 30 mm inclusive, en cualquier dimensión	4
Mayores de 30 mm en cualquier dimensión	8

b) Filetes que no se designan como sin espinas

Espinas mayores de 10 mm en cualquier dimensión	4
---	---

2. Alteraciones del color

Cualquier cambio de color significativamente intenso de la carne desde 5 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive	2
Mayores de 10 cm <sup>2</sup> , toda decoloración adicional completa de 5 cm <sup>2</sup>	1

3. Manchas de sangre

Mayor de 5 mm en cualquier dimensión	4
--------------------------------------	---

4. Nemátodos

Cada nemátodo con un diámetro capsular mayor de 3 mm o gusanos sin cápsula, de una longitud mayor de 1 cm, o gusanos que son objetables debido a su color oscuro	4
--	---

5. Aletas o trozos de aletas exteriores

Cada aleta o parte de aleta de 3 cm <sup>2</sup> , o menos	4
Más de 3 cm <sup>2</sup> , toda parte adicional completa de 3 cm <sup>2</sup>	4

6. Piel (filetes sin piel)

Todo trozo mayor de 3 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive	4
Más de 10 cm <sup>2</sup> , todo trozo adicional completo de 5 cm <sup>2</sup>	2

7. Membrana negra (pared del vientre)

Todo trozo mayor de 5 cm <sup>2</sup> hasta 10 cm <sup>2</sup> inclusive	4
Más de 10 cm <sup>2</sup> , todo trozo adicional completo de 5 cm <sup>2</sup>	3

Una muestra de un kilo se considerará defectuosa si el total de los puntos negativos es mayor de 24.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ATUN Y EL BONITO EN CONSERVA EN AGUA O ACEITE

Pasa al Trámite 5

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a la carne en conserva, precocida o no, de atún o de bonito en agua o aceite. No se aplica a productos especiales en los que el atún o el bonito únicamente constituyen una porción del contenido comestible.

2. DESCRIPCION

- 2.1 Atún y bonito en conserva son los productos constituidos por la carne de cualquiera de las especies apropiadas que se indican más abajo, envasadas con agua o aceite y condimentos en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico para evitar su alteración.

Los productos se preparan con las siguientes especies:

<u>Thunnus atlanticus</u>	
<u>Thunnus alalunga</u>	albacora, atún blanco, rabil
<u>Thunnus thynnus thynnus</u>	atún (rojo)
<u>Thunnus thynnus orientalis</u>	atún
<u>Thunnus thynnus maccoyii</u>	atún
<u>Thunnus obesus</u>	patudo
<u>Thunnus albacares</u>	albacora, atún blanco, rabil
<u>Thunnus tongol</u>	
<u>Euthynnus pelamys</u> (Sin. Katsuwonus pelamys)	listado, barrilete
<u>Euthynnus lineatus</u>	
<u>Euthynnus affinis</u>	bonito del Pacífico, bacoreta
<u>Euthynnus alletteratus</u>	bonito del Pacífico, bacoreta
<u>Sarda sarda</u>	bonito, jurel, chicharro
<u>Sarda velox</u>	
<u>Sarda chilensis</u>	bonito
<u>Sarda orientalis</u>	bonito, bonito pacífico

2.2 Presentación

2.2.1 Tipo

- a) Corriente - envases preparados a partir de carne cocinada sin piel
- b) Natural - envases sólidos preparados directamente a base de pescado crudo, que puede presentarse como "con piel".

2.2.2 Forma del envase

- a) Sólida - pescado cortado en segmentos transversales al que no se añade ningún fragmento libre. En envases de 450 g (una libra) o menos de contenido neto, dichos segmentos se cortan longitudinalmente en forma adecuada para el empaquetado en una capa. En recipientes de más de 450 g (una libra) de contenido neto, tales segmentos pueden cortarse en longitudes adecuadas para envase en una o más capas de igual espesor. Ninguna capa deberá tener un espesor menor de 2,5 cm (una pulgada). Los segmentos se colocan en la lata con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la misma. Puede añadirse, de ser necesario, un fragmento de segmento para llenar el envase.
- b) Trozo o trozos - mezcla de fragmentos de pescado cocido cortado en fragmentos, la mayor parte de los cuales tienen dimensiones de 1,2 cm (media pulgada) por lo menos en cada dirección y en los que se mantiene la estructura original del músculo.

- c) Fibra o fibras - mezcla de partículas de pescado cocido en la que se mantiene la estructura muscular de la carne.
- d) Raspado o desmenuzado - mezcla de partículas de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes y en la que las partículas están separadas y no forman una pasta.

### 3. FACTORES ESENCIALES DE CONPOSICION Y CALIDAD

#### 3.1 Materia prima

El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible perteneciente a una de las especies que se enumeran en la lista de 2.1. La materia prima puede ser fresca o congelada y habrá de ser adecuada para consumo humano. Para los envases "sólidos", el producto puede estar sin cocinar antes de la elaboración.

#### 3.2 Medio de envasado

- a) Aceites de oliva - de conformidad con la correspondiente norma elaborada por la Comisión del Codex Alimentarius,
- b) Otros aceites vegetales - aceites vegetales claros, refinados, desodorizados, comestibles de conformidad con las correspondientes normas elaboradas por la Comisión del Codex Alimentarius.
- c) Agua potable - con propiedades que se ajusten a los requisitos que figuran en la "Norma Internacional para Agua Potable", OMS, 1963.

#### 3.3 Ingredientes

- a) Sal
- b) Proteína hidrolizada
- c) Especies, esencias de especias o extractos de especias y condimentos vegetales y aromatizantes naturales.

#### 3.4 Producto final

Al abrir las latas deberán aparecer bien llenas. El producto deberá estar prácticamente exento de piel (salvo los tipos con piel), escamas, vetas sanguíneas prominentes, coágulos de sangre, espinas, magulladuras, el músculo rojo y no estriado denominado carne roja, carne oscura y tejidos con aspecto de panal. El producto terminado deberá tener un aspecto agradable y apetitoso, un olor y sabor y textura característicos del pescado. La proporción de fibras sueltas rotas durante el envasado no deberá pasar de 18 por ciento del peso de la carne en el caso de la forma de envase sólida.

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios \*:

<u>Aditivos</u>	<u>Dosis máxima de empleo</u>
Pirofosfato de sodio	0,5% m/m del producto final (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

\* Véase Informe del Séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, ALINORM 71/12 (párrafo 50, octubre 1970).

5. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de acuerdo con las secciones apropiadas de los Principios Generales Recomendados de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

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 a reserva de su aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

6.1 Nombre del alimento

- 6.1.1 El nombre del producto deberá ser atún y/o bonito, calificado o no, de acuerdo con la ley y costumbre del país en el que se venda el producto y de modo que no resulte engañado el consumidor. La descripción de atún y/o bonito no deberá aplicarse a pescado de ninguna especie que no sean las que figuran en la lista de la subsección 2.1.
- 6.1.2 El nombre del producto puede ir calificado o acompañado por un término descriptivo del color del alimento siempre que el término "blanco" se emplee únicamente para Thunnus alalunga, y los términos "claro", "oscuro" y "mezclado" se usen únicamente de acuerdo con las normas que rijan en el país en que se venda el producto.

6.2 Tipo y forma del envase

Deberá figurar en la etiqueta el tipo y la forma del envase según se indica en la subsección 2.2 y la referencia al medio de envasado, es decir, agua o aceite.

6.3 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de los ingredientes en orden decreciente de proporciones.

6.4 Contenido neto

Se declarará el contenido neto como "contenido neto" o "peso neto" en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según lo exija el país donde se vendan los alimentos.

6.5 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, empaquetador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

6.6 Identificación del lote

Cada envase deberá marcarse de modo indeleble o estamparse en clave o en claro con una identificación de la empresa productora, la fecha de producción y el contenido del envase.

7. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras indicados más adelante son métodos internacionales de arbitraje que habrán de ser aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras [a establecerse].

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS CAMARONES CONGELADOS

(Pasa al Trámite 3 para obtener observaciones gubernamentales)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta Norma se aplica a los camarones crudos congelados y a los que han sido sometidos a la acción del vapor de agua, sancochados o hervidos totalmente durante la elaboración. No se aplica a aquellos productos de especialidades en que los camarones constituyen únicamente una parte del contenido comestible, y no se aplica a la especie Nephrops norvegicus.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Los camarones congelados rápidamente se obtienen de especies de las familias Peneidae, Pandalidae, Crangonidae y Palaemonidae.

2.1.2 Pueden mezclarse camarones de tamaño y color comparables. No deben mezclarse camarones que presenten evidentes diferencias en cuanto a aspecto o tamaño.

2.2 Definición del proceso

2.2.1 El producto debe someterse a un proceso de congelación y debe cumplir las condiciones establecidas a continuación. El proceso de congelación debe realizarse en un equipo apropiado de manera que se atraviesen rápidamente los límites de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no debe considerarse completado hasta que la temperatura del producto ha alcanzado  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) en el centro termico después de estabilización térmica. El producto debe mantenerse a una temperatura baja tal que se conserve la calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución hasta el momento de la venta final inclusive.

Se permiten las prácticas reconocidas de reempaqueado de productos bajo condiciones controladas seguidas de la reaplicación del proceso de congelación rápida definido.

2.2.2 Los camarones deben someterse a la congelación rápida, bien sea individualmente o bien a la congelación rápida en masa. Si se congelan rápidamente de modo individual, los camarones deben mantenerse separados unos de otros hasta el momento de la venta final.

2.3 Presentación

2.3.1 Enteros - con cabeza y caparazón

2.3.2 Sin cabeza - quitada la cabeza, con caparazón.

2.3.3 Cola en abanico 'cutlet' - camarones de los cuales se han separados las cabezas y que además se han pelado (se ha quitado el caparazón) hasta el último segmento, dejando el caparazón en el último segmento así como sobre la cola (telson).

i) Redondos - preparados como se describe en 2.3.3.

ii) Redondos y sin intestinos (limpios) - además de la preparación según se describe en 2.3.3, camarones que han sido abiertos por el lomo y a los que se les ha quitado el tracto dorsal.

iii) Rajados (butterfly) - además de la preparación según se describe en 2.3.3, los segmentos pelados de los camarones se han rajado longitudinalmente y dejado abiertos.



- iv) Estilo occidental - además de la preparación según se describe en 2.3.3, los segmentos pelados de los camarones se han rajado longitudinalmente por completo a lo largo de cuatro segmentos empezando con el segmento anterior o segmento número uno.

2.3.4 Pelados - camarones de los cuales se ha quitado la cabeza y la totalidad del caparazón.

- i) Limpios (sin intestinos) - además de pelados, han sido abiertos por el lomo y se ha quitado el tracto dorsal hasta el último segmento próximo a la cola (telson).
- ii) Rajados (butterfly) - además del pelado, los camarones se han rajado longitudinalmente por lo menos hasta el último segmento próximo a la cola (telson) y se han dejado abiertos.
- iii) Estilo occidental - además del pelado, los camarones se han rajado longitudinalmente por completo a lo largo de cuatro segmentos empezando con el segmento anterior o segmento número uno.

2.3.5 Rotos o en piezas - los camarones rotos en trozos de camarón en menos de cuatro segmentos. Tales trozos pueden presentarse dentro de las distintas denominaciones de tamaño, a condición de que no excedan de la tolerancia prevista en la subsección 3.3.7. Cuando los trozos se envasen como producto aparte, se designarán de acuerdo con las disposiciones de la subsección 7.1.2.

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

#### 3.1 Materia prima

Los camarones congelados rápidamente deberán prepararse con camarones limpios y sanos de las especies designadas.

3.2 Ingredientes - Pueden añadirse zumo de limón y azúcares <sup>1/</sup> al agua de glaseado de los camarones congelados rápidamente.

#### 3.3 Producto final

##### 3.3.1 Aspecto

- Limpio y preparado con cuidado, de dimensiones generalmente uniformes;
- color característico de la especie y hábitat o zonas de donde se han recogido;
- prácticamente libres de desecación, deshidratación y ennegrecimiento o de otra coloración anormal.

##### 3.3.2 Olor y sabor

Después de descongelación y cuando sea aplicable el cocinado, los camarones deberán tener buenas características en cuanto al olor y al sabor y estar exentos de olores y sabores desagradables de cualquier clase. Un olor o sabor natural que recuerden al yodoformo no se considerará como defecto, a menos que sea excesivo.

##### 3.3.3 Textura

Una de las características de los camarones es que su carne no es dura. Deben ser relativamente firmes y no pulposos. La textura de los camarones congelados rápidamente se examinará únicamente después de descongelación de acuerdo con el procedimiento establecido en esta norma.

---

1/ Azúcares significa todo carbohidrato edulcorante.

### 3.3.4 Glaseado

Los camarones pueden glasearse individualmente o en masa. Cuando estén glaseados, la capa de hielo debe cubrir totalmente los camarones de modo que queden protegidos contra la deshidratación. El agua empleada para el glaseado habrá de ser de calidad potable. Las normas para potabilidad no habrán de estar por debajo de las que figuran en las "Normas Internacionales para el Agua Potable", Organización Mundial de la Salud, 1963.

### 3.3.5 Recuento

Los camarones congelados rápidamente en cualquier forma de presentación pueden envasarse por recuento, es decir, el número promedio de camarones deberá expresarse en el sistema métrico (unidades del "Système International"), o en el sistema avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según lo exija el país donde se vendan los alimentos, y puede declararse según se indica a continuación:

Número de camarones por kilogramo	Número de camarones por libra
Sin clasificar	Sin clasificar
Menos de 22	Menos de 10
22 a 33 inclusive	10 a 15 inclusive
Más de 33 pero no más de 44	Más de 15 pero no más de 20
Más de 44 pero no más de 55	Más de 20 pero no más de 25
Más de 55 pero no más de 66	Más de 25 pero no más de 30
Más de 66 pero no más de 77	Más de 30 pero no más de 35
Más de 77 pero no más de 88	Más de 35 pero no más de 40
Más de 88 pero no más de 110	Más de 40 pero no más de 50
Más de 110 pero no más de 132	Más de 50 pero no más de 60
Más de 132 pero no más de 154	Más de 60 pero no más de 70
Más de 154 pero no más de 176	Más de 70 pero no más de 80
Más de 176 pero no más de 198	Más de 80 pero no más de 90
Más de 198 pero no más de 220	Más de 90 pero no más de 100
Más de 220 pero no más de 440	Más de 100 pero no más de 200
Más de 440 pero no más de 660	Más de 200 pero no más de 300

- i) La designación del número de recuento de los camarones congelados rápidamente deberá aplicarse a los camarones sin glasear en la forma de presentación que se indique en la etiqueta.

### 3.3.6 Factores de defectos

Otros factores de defectos que son aplicables a camarones congelados rápidamente son los que se indican a continuación:

- i) Cortados o desgarrados, dañados o piezas (no se aplica a 2.3.3)
- ii) Impropiamente pelados en relación con la forma de presentación
- iii) Cabezas, excepto en el caso de camarones enteros
- iv) Patas y caparazones sueltos
- v) Materia extraña

3.3.7 Tolerancias

Los camarones congelados rápidamente en las diversas formas de presentación deberán cumplir la definición y los factores esenciales de calidad según se establece en esta norma, sujeto a las tolerancias que se fijan en el Anexo B.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Se permiten los siguientes aditivos a los camarones sancochados sujetos a la sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

- 1) Acido cítrico . . . . . sin limitación
- 2) Fosfatos de amonio-magnesio . . . . . [falta por establecer el límite]
- 3) Colores . . . . . [para especificar con límites]

5. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) establecido por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

6. PESOS Y MEDIDAS

El peso mínimo según se declara en la etiqueta deberá ser el peso de los camarones con exclusión del agua empleada para glaseado. El cumplimiento de esta disposición se determinará de acuerdo con el método establecido en esta norma.

7. 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) deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas a reserva de su aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El producto deberá etiquetarse con el nombre de camarones, a condición de que dicho etiquetado se ajuste a la costumbre y prácticas del país en el que haya de venderse el producto y siempre que el producto se identifique de modo que el consumidor no pueda ser inducido a error.

7.1.2 Además, deberá figurar en la etiqueta, junto con el nombre del producto, la forma de presentación según se indica a continuación:

<u>Forma de presentación</u>	<u>Designación en la etiqueta</u>
Enteros	Camarones enteros; o camarones con cabeza
Sin cabeza	Camarones sin cabeza
Redondos cola de abanico	Camarones con cola de abanico
Redondos y sin intestinos	Camarones de cola de abanico sin intestinos; o camarones limpios con cola de abanico
Redondos con cola de abanico y rajados	Camarones con cola de abanico "butterfly"
Pelados	Camarones pelados; o camarones crudos pelados
Pelados sin intestinos	Camarones pelados y sin intestinos; o camarones pelados y limpios

Forma de presentación

Pelados y rajados

Rotos

Piezas peladas

Designación de la etiqueta

Camarones pelados y rajados; o  
camarones pelados "butterfly"

Camarones rotos o trozos de camarones

Carne de camarones (con calificativo de  
sin intestinos o con intestinos)

7.1.3.1 Deberá figurar además en la etiqueta el término "congelado" o "congelado rápidamente" según sea la costumbre en el país de venta, para describir un producto sujeto al proceso de congelación según se define en la subsección 2.2.1.

7.1.3.2 Los camarones en cualquier forma de presentación pueden congelarse rápidamente de modo individual, y en tal caso la etiqueta deberá decir "congelados individualmente" o "congelados rápidamente de modo individual".

7.1.4 Además de las designaciones de la etiqueta anteriores, puede añadirse el nombre comercial usual o corriente de la variedad siempre que no pueda inducir a error en el país en el que haya de distribuirse el producto.

7.1.5 [ No hay nada en esta norma ni en esta sección que impida que la especie Nephrops norvegicus se etiquete como "Dublin Bay Prawns" en aquellos países en los que se siga esta costumbre ].

7.2 Recuento

7.2.1 Si los camarones congelados rápidamente se etiquetan por el número, el recuento deberá satisfacer las disposiciones que figuran en 3.3.5.

7.2.2 Los camarones congelados rápidamente en cualquier forma de presentación deberán estar exentos de camarones rotos o piezas de camarones, sujeto a las tolerancias establecidas en 3.3.7.

7.3 Lista de ingredientes

Cuando los camarones estén glaseados, no se requerirá declaración específica en la etiqueta, a menos que el agua de glaseado contenga aditivos, en cuyo caso deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden decreciente de proporciones. Serán aplicables 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)

7.4 Contenido neto

7.4.1 Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según lo exija el país donde se vendan los alimentos.

7.4.2 Cuando los productos se hayan glaseado, el contenido neto se refiere al producto con exclusión del glaseado.

7.5 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y dirección del fabricante, empaquetador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.6 País de origen

- a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede engañar o confundir al consumidor.
- b) Cuando el producto se ha transformado en un segundo país y el cambio determine modificaciones en su naturaleza, el país donde se efectúe la transformación será el país de origen a efectos del etiquetado.

7.7 Identificación del lote

Puede haber una indicación en claro o en clave de la fecha de producción, es decir, la fecha en que el producto final fue empaquetado para la venta.

7.8 Paquetes a granel para unidades al por menor

En el caso de paquetes que contengan un cierto número de unidades al por menor, deberán figurar en el paquete los datos que se exigen de acuerdo con 7.1 a 7.7.

8. METODOS DE EXAMEN

8.1 Descongelación

[ Método que falta por establecer ]

8.2 Cocción

Los métodos de cocción del producto por vapor de agua o hervido se indican en el Anexo C de esta norma.

9. METODOS DE ANALISIS 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 sancionados por el Comité del Codex sobre Análisis y Toma de Muestras.

9.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con el Plan de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969).

9.2 Determinación del contenido neto de productos glaseados

En el Anexo A de esta Norma figura un método para la determinación del contenido neto de productos glaseados.

9.3 Examen de defectos físicos

Los defectos físicos de la muestra deberán examinarse de acuerdo con el Anexo B.

9.4 Examen organoléptico

El examen organoléptico deberá realizarse después de haber cocinado la muestra según el método que se indica en el Anexo C.

DETERMINACION DEL CONTENIDO NETO DE LOS PRODUCTOS GLASEADOS

Colocar los camarones congelados en un recipiente en el que se introduce agua potable a temperatura ambiente por el fondo a una velocidad de unos 25 litros por minuto. Después de haber quitado todo el glaseado y los camarones se separan fácilmente, vaciar el contenido del recipiente sobre un tamiz tarado. El tamiz debe tener un diámetro de 30 cm (12 pulgadas) y estar hecho tejiendo alambre de 1,00 mm (0,0394 pulgadas) de diámetro de manera que se formen aberturas cuadradas de 2,38 mm (0,0937 pulgadas) por 2,38 mm (0,0937 pulgadas). Inclinarse el tamiz aproximadamente unos 20° y escurrir durante dos minutos. Pesar el tamiz y el contenido. El peso neto es el peso del tamiz y el contenido menos el peso del tamiz.

Nota de la Secretaría: En la Norma Internacional Recomendada para Camarones en Conserva (CAC/RS 37-1970) en la subsección 8.4, Determinación del Peso Escurrido (CAC/RM 28-1970) se dan especificaciones para un tamiz circular de acuerdo con la Recomendación ISO R 565; dicho tamiz puede reemplazarse por un tamiz standard U.S. No. 8 (abertura de 2,38 mm).

Especificaciones para tamices circulares

- i) Si el contenido total del recipiente es menor de [ ] g ([ ] libras), emplear un tamiz con un diámetro de 20 cm (8 pulgadas).
- ii) Si el contenido total del recipiente es [ ] g ([ ] libras) o más, emplear un tamiz con un diámetro de 30 cm (12 pulgadas).
- iii) Las mallas de dichos tamices están hechas tejiendo alambre de modo que formen aberturas cuadradas de 2,8 mm por 2,8 mm a), b).

---

a) Ref. Recomendación ISO R 565

b) Dichos tamices pueden reemplazarse por tamices U.S. con Tamiz Standard No.8 (tamaño de abertura 2,38 mm).

DEFECTOS EN CAMARONES CONGELADOS RAPIDAMENTE

Definición de defectos:

1. Deshidratación/Desecación - la carne o el caparazón de los camarones contienen zonas blanquecinas que influyen notablemente en su aspecto.
2. Mancha negra - la carne o el caparazón de los camarones contienen zonas oscurecidas que influyen notablemente en su aspecto.
3. Otras alteraciones del color - coloración anormal con relación al color característico de la especie que influye notablemente en su aspecto.
4. Camarones deteriorados o agrios que tienen un mal olor definido de alteración o acidez.
- 5a. Corte o desgarre - camarón que tiene una grieta en la carne mayor de 3/4 del espesor del camarón en el lugar del corte o desgarre.
- 5b. Dañados - un camarón que está aplastado o mutilado de forma que influye notablemente en su aspecto.
- 5c. Pieza - una porción de un camarón que contiene menos de 5 segmentos.
6. Camarones inadecuadamente pelados son aquellos que tienen caparazones o piezas de caparazones sobre la carne en exceso de lo permitido por la forma de presentación.
7. Cabezas o partes de cabezas.
8. Patas, caparazones sueltos y antenas.
- 8a. Patas - patas marchadoras sueltas o unidas a los camarones.
- 8b. Caparazones sueltos - cualquier pieza de caparazón que está completamente desprendida de los camarones.
9. Materia extraña - toda materia extraña.
10. Uniformidad de tamaño - determinado computando el número real por kilo o libra de los camarones en la unidad de muestra, y dejando después una tolerancia de 10% para quedar en el grupo inmediato mayor o menor.
11. Caparazón blando - camarones blandos sin caparazón endurecido.
12. Incompleta eliminación de los intestinos.
13. Tenacidad.
14. Pulposidad.
15. Olor excesivo a yodoformo: significa objetable para el sabor y puede considerarse como sabor extraño.

Las tolerancias y puntos negativos relativos a las anteriores cuestiones se formularán y establecerán siguiendo las directrices del Plan de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969)

METODOS DE COCCION

Tratamiento con vapor

Se trata con vapor la muestra en una cápsula cerrada de 18 cm (7 pulgadas) de diámetro sobre agua hirviendo durante 35 minutos si está congelada, o durante 18 minutos si el producto se ha descongelado previamente.

La cápsula deberá cubrirse y mantenerse en un baño de agua a +60°C ( +140°F) durante el ensayo.

Hervido en bolsa

Colocar la muestra descongelada en una bolsa de tipo de película que se pueda hervir y cerrarla herméticamente. Inmergir la bolsa con su contenido en agua hirviendo y hervir hasta que la temperatura interna del producto alcance 70°C (160°F). Sacar de la bolsa y escurrir.



SINOPSIS DE LAS CONTESTACIONES GUBERNAMENTALES SOBRE EL CUESTIONARIO RELATIVO A  
"SARDINAS EN CONSERVA"

INTRODUCCION

1. En su Cuarto período de sesiones (1969), el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros tuvo ocasión de examinar las alternativas para los anteproyectos de norma provisional en el Trámite 3:

Alternativa I - tres normas diferentes para los productos de tipo sardina  
(CODEX FISH 6/7, 6/8, 6/9, 1969)

Alternativa II - una norma única para los productos de tipo sardina  
(CODEX FISH 6/10, 1969, y un documento para la Sala de Conferencias en el que figuraba una versión revisada del CODEX FISH 6/10)

2. El Comité reconoció que existían diferencias básicas de opinión entre las delegaciones, y convino en devolver las alternativas al Trámite 2.

3. El Comité convino también en solicitar de los gobiernos que reconsideraran los documentos relativos a la cuestión y que dieran sus opiniones actualizadas sobre el problema, prestando particular atención a las cuestiones que figuran en el párrafo 47 de ALINORM 70/18.

4. A este cuestionario enviaron respuesta 17 gobiernos:

Alemania (Rep. Fed.)	Estados Unidos de América	Polonia
Argentina	Francia	Portugal
Australia	Islandia	Reino Unido
Canadá	Japón	Sudáfrica 1/
Dinamarca	Marruecos	Suecia
España	Noruega	

5. La Secretaría preparó la siguiente sinopsis de respuestas:

CUESTION I - ¿SE ACEPTA QUE LA PRACTICA VIGENTE DE QUE TODOS LOS PRODUCTOS TIPO SARDINA SE OFREZCAN CON FRECUENCIA COMO SARDINAS, PERO CON UNA FRASE CALIFICATIVA ADECUADA, SE TOME PLENAMENTE EN CUENTA Y CONSTITUYA LA BASE, SIEMPRE QUE NO SE ENGAÑE AL CONSUMIDOR? DE NO SER ASI, ¿QUÉ ALTERNATIVA EXISTE?

A esta cuestión contestaron de modo afirmativo Argentina, Australia, Dinamarca, Islandia, Noruega, Sudáfrica, Suecia, Reino Unido y Estados Unidos. Estos países consideraron que esta manera de designar los productos de tipo sardina como sardinas se ha venido utilizando desde hace un siglo aproximadamente en muchos países. EE.UU., importador principal del mundo de productos de tipo sardina, ha aceptado y utilizado esta denominación para los productos importados; si se introdujera otra costumbre, no facilitaría, sino al contrario, restringiría considerablemente el comercio internacional y se opondría a los objetivos que se persiguen en el Codex (Noruega).

En opinión de Francia, la denominación de "sardina" se ha aplicado erróneamente a productos que no son sardinas; únicamente las especies reconocidas como suficientemente próximas a Sardina pilchardus podrían designarse "sardina" seguido o precedido este nombre por un término calificativo.

Australia entiende que "sardina" es un término genérico aplicable a todo pescado pequeño.

---

1/ En calidad de observador.

Canadá y Japón apoyan la designación de cualquier clase de pescado clupeoide como "sardinas" cuando están en lata, sin una frase calificativa. Canadá opina que los consumidores de sardinas en conserva dan menos importancia a la especie de pescado que a otros factores tales como forma de presentación, falta de defectos, presencia o ausencia de humo, tipo de salsa y tamaño del pescado.

En opinión de Australia, Francia, República Federal de Alemania, Marruecos, Portugal, España y el Reino Unido, únicamente los pescados pequeños de la especie Sardina pilchardus (Walbaum) pueden denominarse o etiquetarse con la palabra "sardinas" sin calificativo alguno. Los consumidores del Reino Unido tendrían reparos contra otro pescado que pudiera venderse como "sardinas". La República Federal de Alemania, Portugal y España refiriéndose a su legislación nacional no aceptan ninguna denominación de "sardinas" incluso con un calificativo para especies que no sean Sardina pilchardus (Walbaum).

Polonia indica que no produce productos de tipo sardina, pero en sus mercados hay "sardinas" importadas (Sardina pilchardus) de países mediterráneos y algunas de las llamadas "sardinas del Atlántico" (Sardinopsocellata) de la URSS.

España menciona los juicios desfavorables en países importadores tales como el Reino Unido y la República Federal de Alemania para el uso del nombre "sardina" para designar especies que no sean Sardina pilchardus (Walbaum).

CUESTION II - ¿ES SATISFATORIA LA SIGUIENTE LISTA PROVISIONAL DE GENEROS Y ESPECIES DE SARDINAS Y PRODUCTOS TIPO SARDINA?

- |   |  |
|---|--|
| a) Pequeña sardina pilchardus (Walbaum) | sardina/pilchards                      |
| b) Pequeña sardina sardina              |  |
| c) Sardinops caerulea                   | pilchard california, sardina/pilchards |
| d) Sardinops melanosticta               | sardina/pilchards                      |
| e) Sardinops sagax                      | pilchard chilena, sardina/pilchards    |
| f) Sardinops neopilchardus              | sardina/pilchards                      |
| g) Sardinops ocellata                   | sardina/pilchards                      |
| h) Clupea harengus (pequeña)            | arenque, sardina/pilchard              |
| i) Sprattus sprattus (Clupea sprattus)  | espadín                                |
| j) Clupea fuegensis                     |  |
| k) Clupea antipodum                     |  |
| l) Sardinella aurita                    | alacha                                 |
| m) Sardinella eba                       |  |
| n) Engraulis (diversas especies)        | anchoa, boquerón                       |

Argentina, Canadá, Dinamarca, Noruega, Sudáfrica y los Estados Unidos estiman que esta lista provisional es satisfactoria. Canadá menciona sus reglamentos que estipulan que cualquier clase de pescado clupeoide pequeño puede denominarse sardina cuando está en conserva. Suecia considera que esta lista puede ser satisfactoria, si se demuestra que los productos preparados con estas especies son comparables con las sardinas suecas de la especie Sprattus sprattus o con las marcas portuguesas de Sardina pilchardus.

Se ha propuesto incluir en esta lista las siguientes especies adicionales:

- |                                   |   |             |
|-----------------------------------|---|-------------|
| o) <u>Sardinella brasiliensis</u> | } | (Argentina) |
| p) <u>Engraulis anchoita</u>      |   |             |
| q) <u>Clupea bassensis</u>        | } | (Australia) |
| r) <u>Hyperlophus vittatus</u>    |   |             |
| s) <u>Fluuiialosa vlaminghi</u>   |   |             |
| t) <u>Etrumeus micropus</u>       | ) | (Japón)     |

Se ha propuesto suprimir de la lista las especies que se indican a continuación, porque se cree que la naturaleza de la especie y su elaboración no permiten obtener productos que se parezcan a las sardinias:

<u>Clupea harengus</u> ,	h)	}	República Federal de Alemania, Polonia
<u>Sprattus sprattus</u> ,	i)		
<u>Clupea fuegensis</u> ,	j)		
<u>Clupea antipodum</u> ,	k)		
<u>Engraulis</u> (varias especies)	n)		
todas las <u>Sardinella</u> spp.	l) + m)	}	Francia, República Federal de Alemania
todas las <u>Engraulis</u> spp.	n)		
todos los pescados <u>Clupeoides</u> no incluidos en esta lista			

Todas las especies que no sean:

<u>Sardina pilchardus</u>	a)	}	Reino Unido
<u>Clupea harengus</u>	h)		
<u>Sprattus sprattus</u>	i)		

Islandia opina que la inclusión de Engraulis n) en la lista deja abierta la puerta para otras muchas especies, p.ej. Mallotus villosus (capelan; mollera) (Capelin).

Islandia y Polonia proponen que únicamente los pescados más pequeños de las especies enumeradas (principalmente Sardinops, Sardinella) se enlaten como productos de "tipo sardina", y que deben definirse sus dimensiones. Para el Reino Unido, únicamente Clupea harengus h) pequeña y el pescado de la especie Sprattus sprattus i) son pescados de "tipo sardina".

En opinión de la República Federal de Alemania, únicamente pueden considerarse como productos de "tipo sardina" los siguientes, es decir, pescados que pertenecen a la familia Pilchard en los que pueden aplicarse las técnicas de producción:

- Sardina pilchardus (Walb.) grande o el sinónimo Sardina sardina
- Sardinops caerulea c), S. melanosticta d), S. sagax e), S. neopilchardus f), S. ocellata g).

Marruecos no puede aceptar la lista provisional, excepto para especies del género Sardinops c) a g), a condición de que las disposiciones sobre etiquetado evitasen la confusión entre productos obtenidos de Sardinops e) a g) y Sardina pilchardus a).

En lo que se refiere a "sardinias" la República Federal de Alemania, Francia, Portugal, España y el Reino Unido estiman que sólo pueden llevar este nombre las sardinias pequeñas de la especie Sardina pilchardus a). Con respecto a las especies enumeradas en la cuestión II, España opina que, si se permitiera llamar a un grupo de productos "sardinias", se originaría probablemente una confusión en el consumidor, no solamente ahora, sino posiblemente también en el futuro, en zonas de desarrollo comercial.

CUESTION III - ¿CON QUÉ NOMBRE Y DESCRIPCIONES SE VENDEN LOS PESCADOS QUE ACABAN DE MENCIONARSE ?

- a) EN SU PAIS
  - b) POR SUS EXPORTADORES
- SIRVASE DAR PLENA INFORMACION SOBRE CUALQUIERA DE ESTAS ESPECIES U OTRA QUE DEBIERA INCLUIRSE - A SABER, NOMBRES CON QUE SE VENDEN, MEDIO DE EMPAQUETADO Y ALCANCE DEL COMERCIO INTERNACIONAL.

Las especies se designan como sigue:

- a) Sardina pilchardus (inmadura): Sardina (Australia 1/, Dinamarca, Francia, Rep. Fed. de Alemania, Marruecos, Polonia, Portugal, España, R.U.). En Dinamarca y Sudáfrica el nombre es "Sardinas portuguesas, francesas ....." 2/.
- Sardina pilchardus (madura): Pilchard (Francia, Rep. Fed. de Alemania).
- b) Sardina sardina (inmadura): Sardina (Rep. Fed. de Alemania). En el R.U. la Sardina sardina pequeña no puede denominarse "Sardina".
- Sardina sardina (madura): Pilchard (Rep. Fed. de Alemania).
- c) Sardinops caerulea: Pilchard (Francia); Pilchard de California (R.U.) Sardina (EE.UU.).
- d) Sardinops melanosticta: Pilchard (Francia); Iwashi (= Sardina) (Japón); Pilchard japonesa (R.U.).
- e) Sardinops sagax: Pilchard (Francia); Pilchard de Chile (R.U.).
- f) Sardinops neopilchardus: no puede denominarse Sardina ni Pilchard (R.U.).
- g) Sardinops ocellata: Pilchard (Francia, Sudáfrica); sardina del Atlántico (Polonia); sardina (cuando está ahumada y envasada en aceite, Sudáfrica 2/); Pilchard de Sudáfrica (R.U.).
- h) Clupea harengus (inmadura): Sardina (Canadá, Dinamarca); Sardina de Canadá, Noruega, Británica, Maine, Danesa, o Sild (Canadá, Dinamarca, Islandia, Noruega 3/, R.U. [únicamente de exportación], EE.UU. 4/; herring, hareng, arenque (Francia, Rep. Fed. de Alemania 5/, Marruecos, Portugal, España); Sild (Rep. Fed. de Alemania, R.U.).
- Clupea harengus (madura): herring (Rep. Fed. de Alemania).
- i) Clupea (Sprattus) Sprattus: Sardina (Dinamarca, Suecia 6/); Sardina de Noruega o Brisling (Noruega 3/); Sardina Brisling (Dinamarca); Sardinas Brisling de Noruega (o de Dinamarca o de Suecia) (Dinamarca); Sardina británica o sardina Brisling (R.U., exportación únicamente); sprat, spratos (Francia, Rep. Fed. de Alemania, Portugal, R.U.); espadín (España); Brisling (R.U.).

1/ Australia: otros pescados pequeños pueden denominarse "sardinas" con un adjetivo calificativo que indique el país en que se capturó y envasó el pescado.

2/ Sudáfrica: las sardinas de importación se llaman: "Sardinas portuguesas, noruegas, canadienses", etc. No hay ningún inconveniente que esto siga así. Sardinops ocellata en salmuera o en salsas se etiqueta "pilchardus" o "sardinas", según se necesite.

3/ Noruega: otros nombres empleados para Clupea sprattus o Clupea harengus para consumo doméstico o para exportación: "Norwegian Brisling Sardines, Norwegian Sild Sardines, Norwegian Sild, Norwegian Brisling, Brisling Sardines, Sild Sardines, Brisling Sild".

4/ EE.UU.: las exportaciones de Clupea harengus llevan la denominación de "Maine Sardines". Los productos importados se designan como "Norwegian Sild Sardines, Norwegian Sardines, Sild Sardines, Brisling Sardines, Norwegian Brisling, Canadian Sardines". Los productos de Sudáfrica se donominan "Sardines".

5/ Rep. Fed. de Alemania: exportación de Clupea harengus y sprat: se usan los nombres acostumbrados en el país receptor.

6/ Suecia: el nombre empleado para exportación es "Brisling sardines".

- j) + k) Clupea (Sprattus) fuegensis, Clupea antipodum: Falkland sprat (Rep. Fed. de Alemania); Sardinas argentinas (Argentina); estas dos especies no pueden denominarse Sardina, Pilchard, Sild, Brisling o Sprat (R.U.).
- l) Sardinella aurita: Sardinelle (Francia, Rep. Fed. de Alemania); Alacha (España) Alache (Marruecos); no puede denominarse Sardine, Pilchard, Sild, Brisling o Sprat (R.U.).
- m) Sardinella eba: Sardinelle (Francia, Rep. Fed. de Alemania); no puede denominarse Sardine, Pilchard, Sild, Brisling o Sprat (R.U.).
- n) Sardinella brasiliensis: Sardinas argentinas (Argentina).
- o) Engraulis (varias especies): anchois (Francia, Marruecos); anchovy (Rep. Fed. de Alemania, Japón, EE.UU.).

Engraulis encrasicolus: sardelle (Rep. Fed. de Alemania); boquerón, bocarte (España).

Engraulis japonica: Anchovy (Japón)

Engraulis anchoita: Sardinas argentinas (Argentina).

Etrumeus micropus: Iwashi (= Sardine, Japón).

En lo que se refiere a la Cuestión III b) relativa al nombre dado por los exportadores, se contestó, en general, que la etiqueta sería la exigida por el país importador.

A continuación se dan algunos datos sobre el comercio internacional de productos de tipo sardina:

#### Argentina

Exportación (1969): 23 000 kg de "Sardinas argentinas", en aceite, en salmuera o en salsas.

Canadá (uno de los principales suministradores de "sardinas en conserva" en el mercado internacional)

Exportación (1968): 20 000 000 libras de Canadian sardines en aceite o en salsa

Importación (1968): 1 600 000 libras de "sild", "brisling", "Portuguese sardines"

#### Francia

Exportación: únicamente Sardina pichardus en aceite

Importación: Sprats, anchovies

#### Rep. Fed. de Alemania

Exportación: Clupea harengus pequeña y sprat

#### Islandia:

Exportación (1965): 110 toneladas métricas de Sild Sardines en aceite o en tomate.  
Exportación actualmente muy pequeña.

#### Japón

Exportación (1967): 86 780 Sardina en tomate (Sardinops, Etrumeus);

52 598 Anchovy (Engraulis)

Importación (1967): 8 787 Sardina

Noruega

Exportación: Norwegian Sardines (Sild y Brisling)

Polonia

Importación: Sardinias (Sardina pilchardus pequeña) y Sardinias del Atlántico (Sardinops ocellata) envasadas en su mayor parte en aceite

Portugal

Importación: herrings y sprats

Sudáfrica

Importación: "Portugueses", "Canadian" ..... "Sardines"

Exportación: "Pilchardus" o "Sardines" (Sardinops) en salmuera o en salsas

Suecia

Importación (1968): 2 048 toneladas; (1969) aprox. 2 000 toneladas

Exportación (1968): 488 toneladas; (1969) 515 toneladas

Producción total (salsa de tomate, en aceite): aprox. 2 600 toneladas

Reino Unido

Importación (1969): 131 315 Cwt Sardina pilchardus;  
20 468 Cwt Brisling;  
16 288 Cwt Sild

Reexportación (1969): 3 861 Cwt Sardina pilchardus;  
530 Cwt Brisling  
176 Cwt Sild

EE.UU.

Importación (1969): "Norwegian", "Portuguese", "Canadian" ..... sardinias en aceite  
27 219 000 libras  
"South African Sardines" y otras no enlatadas en aceite  
18 147 000 libras

Exportación (1969): Maine Sardines en aceite o en salsas: 2 094 000 libras

CUESTION IV - ¿ESTIMA QUE UNA NORMA UNICA, SEMEJANTE A LA QUE FIGURA EN CODEX FISH 6/10 Y EN EL DOCUMENTO DE CONFERENCIAS, SERIA ACEPTABLE Y CÓMO SE ESTIPULARIAN EN ELLA LAS DIFERENCIAS EN LA ELABORACION Y PRESENTACION, ES DECIR, TAMAÑO Y FORMAS DE ENVASADO?

Los siguientes países son partidarios de una norma única para todas las "sardinias" y productos de "tipo sardina", semejante a la que figura en CODEX FISH 6/10 y en el Documento de Conferencia: Argentina, Australia, Canadá, Japón, Noruega, Sudáfrica, Suecia, R.U. y los EE.UU. Las razones que alegan para esto son:

- a) en la práctica, muchos productos de "tipo sardina" han circulado en el comercio internacional bajo el nombre de "Sardinias" (Japón);
- b) si hubiera que elaborar 2 o 3 normas más para productos similares, habría que repetir la mayor parte del texto en todas las normas (Noruega, Sudáfrica);
- c) en una norma única, pueden registrarse fácilmente las diferencias entre uno y otro producto (Noruega). Dinamarca opina que debería elaborarse una norma única, pero que no puede usarse el documento CODEX FISH 6/10 ni tampoco el Documento de Conferencia.

Islandia y Polonia aceptarían cualquier serie de normas: tres, dos o una norma, bajo la condición de que no resultase engañado el consumidor (descripción, disposición sobre etiquetado).

Los siguientes países son partidarios de dos o más normas: Francia, Rep. Fed. de Alemania, Marruecos, Portugal y España. Todos estos países estiman que Sardina pilchardus (Walbaum) debe normalizarse por separado.

Francia considera que el documento CODEX FISH 6/10 no es aceptable como norma, porque todas las especies que figuran en él están confundidas bajo un único nombre. Se alude al procedimiento seguido por el Comité para otras normas, es decir, productos normalizados de acuerdo con su origen (p.ej. Salmón del Pacífico o Salmón europeo), o productos normalizados según su forma de presentación (p.ej. filetes congelados de bacalao en envases pequeños o en bloques). Francia se refiere también a las diferencias que se observan en los gráficos técnicos preparados por los países productores en 1968. En opinión de la Rep. Fed. de Alemania, una norma debería abarcar la especie Clupea pilchardus (Walbaum) y otra norma los productos de "tipo sardina" tales como sild y sprat.

Respecto a la segunda parte de la Cuestión IV, relativa a las disposiciones, se hicieron las propuestas siguientes:

Australia, Canadá, Islandia, Japón, Polonia, Sudáfrica, R.U. y EE.UU.:

podrían preverse diferencias en la elaboración y en la presentación bajo secciones específicas y/o requisitos de etiquetado. El Reino Unido sugiere como alternativa dividir las secciones apropiadas de la norma en más de una parte, pero no está convencido de que sean esenciales las disposiciones detalladas sobre elaboración y presentación. Los EE.UU. han examinado las etiquetas de sardinas de varios países habiendo encontrado que la forma de empaquetado y la elaboración (ahumado) figuran casi siempre en la etiqueta.

La República Federal de Alemania considera que especialmente los productos de las especies que figuran en la lista de h) a n) difieren tan considerablemente en cuanto respecta a elaboración y constitución que habría que describir las diferencias en casi todos los párrafos.

CUESTION V - ¿ES NECESARIO INCLUIR DISPOSICIONES CON RESPECTO A LOS "DEFECTOS" EN CUANTO A TODOS ESTOS PRODUCTOS Y, DE SER ASI, PUEDE ELLO HACERSE?

Los siguientes países son partidarios de establecer disposiciones sobre "defectos" para todos estos productos: Argentina, Australia, Dinamarca, Japón, Marruecos, Polonia y Suecia. Dinamarca menciona las disposiciones sobre "defectos" como un modo de expresar factores de calidad que son esenciales para la denominación o la composición de los productos en cuestión. Los productos de Marruecos se someten a inspección basada en cuadros de defectos.

Francia considera indispensable disponer de cuadros de defectos para definir la calidad aceptable, pero estima que los posibles defectos (aspecto cualitativo) y el NCA (aspecto cuantitativo) varían mucho según la especie de que se trate. En opinión de España, podría incluirse un cuadro de defectos en cada norma específica, con respecto a escamas, evisceración, presencia de sangre, etc. Ahora bien, si dichos "cuadros de defectos" pudieran aplicarse en la práctica, Sudáfrica no tendría nada que objetar a su inclusión en la norma o normas.

Canadá, Noruega, Sudáfrica y Reino Unido creen que sería muy difícil desarrollar disposiciones apropiadas sobre defectos y no están convencidas de que éstas sean necesarias. La Rep. Fed. de Alemania y el R.U. opinan que bastaría con los requisitos mínimos bajo la sección de factores esenciales de composición y calidad. Según Japón, como hay muchas diferencias en la presentación de la elaboración, sería difícil preparar un cuadro sobre empaquetamiento. En opinión de los EE.UU. si se estableciese una sección de defectos, debería limitarse a categorías amplias que se aplicarían a todos los productos abarcados por la norma.

En contestación a la segunda parte de la Cuestión V, Francia propone un cuadro de defectos para Sardina pilchardus.

CUESTION VI - ¿COMO DEBEN LOS CALIFICATIVOS DE LA ETIQUETA APLICARSE EN EL CASO DE LOS PRODUCTOS, APARTE DE LA PEQUEÑA SARDINA PILCHARDUS (WALBAUM)?

- a. ¿UTILIZAR COMO PREFIJO EL PAIS DE ORIGEN?
- b. ¿UTILIZAR LA ZONA GEOGRAFICA COMO PREFIJO?
- c. ¿O EL NOMBRE COMUN DE LA ESPECIES? (p.ej. SILD)
- d. ¿DEBEN UTILIZARSE UNICAMENTE a), b) y c) POR SEPARADO O CONJUNTAMENTE PARA DESTINGUIR ENTRE LAS DIFERENTES ESPECIES?

Los siguientes gobiernos son partidarios de que se emplee el país de origen como prefijo: Argentina, Noruega y Suecia (p.ej. Sardinias argentinas, Norwegian Sild sardines, Norwegian Brisling Sardines).

En opinión de Francia, el uso del país de origen como prefijo es causa de confusión, por el hecho de que varias especies tendrían el mismo nombre comercial y se darían a una única especie varios nombres según el país en que se capturase y elaborase. Francia estima igualmente que le país de origen figura ya estampado en el envase.

Los siguientes gobiernos prefieren el empleo del área geográfica como prefijo: Australia 1/, Noruega 2/ y Sudáfrica. Para los EE.UU., cuando un país utiliza la especie de un solo género, el calificativo podría ser sardinias "del país de origen"; cuando se utilizan las especies de dos o más géneros, podría usarse una combinación de denominación de "país de origen" y "nombre común". En opinión de Francia, podría aceptarse un calificativo geográfico, a condición de que el consumidor no resultara engañado (p.ej. sardina del Atlántico podría significar Sardina pilchardus u otra especie, pescadas en el Océano Atlántico).

Japón no puede aceptar ninguno de los prefijos propuestos en a), b) y c) y ha utilizado el nombre de "sardine" sin prefijo para diferentes especies.

Los siguientes gobiernos consideran que los nombres comunes más usuales de especies (herring, sprat, etc.) son los que deberían aplicarse: Francia, Rep. Fed. de Alemania, Islandia, Marruecos, Portugal y España. Marruecos propone el uso del nombre genérico (p.ej. Sardinops) o una denominación común para los pescados que no sean Sardina pilchardus (p.ej. Clupea).

Con respecto a las combinaciones de a), b) y c) se han hecho las siguientes propuestas:

Francia: la mención del país de origen crearía más confusión (varias denominaciones para la misma especie); podría considerarse un uso menos restrictivo del nombre "sardine", a condición de que cada especie se incluyera en una norma separada.

Rep. Fed. de Alemania: si fuera necesario, el nombre geográfico tendría que añadirse al nombre común (sild o sprat).

Polonia: la etiqueta será suficientemente clara cuando da el nombre comercial del producto, el nombre en latín del pescado (entre paréntesis) y el país de origen.

Noruega: debe permitirse agregar el nombre de la especie, p.ej. "Sild sardines, Brisling sardines, Norwegian Brisling sardines", etc. ...

Portugal: el etiquetado que debe usarse es "German herring, Norwegian Brisling, etc. ..."

España: los nombres correctos serían "Brisling sprat", o "Sild herring" en lugar de "Brisling-sardine" o "Sild-sardine". El nombre común de la especie podría ir seguido por el término calificativo "estilo de Sardina".

Sudáfrica: debería permitirse una combinación tal como "Norwegian (Packed) North Sea Sild Sardines". Sudáfrica no considera correcto exigir el "país de origen" en todos los casos (p.ej. cuando el pescado se captura en aguas que no son las territoriales).

- 
- 1/ Australia: se aceptaría otro prefijo. Debería figurar en la etiqueta junto con la palabra "sardine" y en el mismo tamaño de letra.
  - 2/ Noruega: en el caso de que "país de origen" no fuera suficientemente calificativo, p.ej. "Maine sardines" y no "American sardines".



Reino Unido: Clupea harengus L. pequeña debe denominarse "sild" y Sprattus sprattus "sprat". Pueden llamarse "Sild sardine" o "Brisling sardine", según sea apropiado, si el producto en cuestión se ha llamado así habitualmente en el país en que se vende.

Con relación a la palabra "sardine" sin ningún adjetivo calificativo, la mayoría de los gobiernos opinan que esta etiqueta podría permitirse para el pescado pequeño de la especie "Sardina pilchardus" (Walbaum). Canadá y Japón opinan que todo producto de "tipo sardina" puede rotularse como "sardina" sin ninguna frase calificativa. Canadá no se opone esencialmente al uso de un término calificativo.

Dinamarca, que habría preferido el nombre común de una especie empleado como prefijo (Sild sardines, Brisling sardines), propone, para resolver el problema, seguir un sistema parecido al seguido para la norma para atún y bonito en conserva, es decir: "El nombre del alimento deberá ser el nombre de acuerdo con la ley, costumbre o práctica del país en que se distribuya el producto. El nombre puede ir calificado por el nombre de la especie y/o de algún otro modo de forma que puedan distinguirse las diferentes especies".

CUESTION VII - ¿TIENE UNA OPINION FORMADA ACERCA DE SI DEBE HABER UNA O MAS NORMAS Y, DE SER ASI, CUALES SON ESTAS? ¿PODRIA ACEPTAR MAS DE UNA NORMA SIEMPRE QUE SE RESOLVIERA EL PROBLEMA DEL ETIQUETADO, ES DECIR, DISPONIENDO LA UTILIZACION DEL TERMINO "SARDINAS", CON UNA CUALIFICACION ADECUADA PARA TODOS LOS PRODUCTOS DE TIPO SARDINA?

Los siguientes gobiernos son partidarios de una única norma: Argentina, Australia, Canadá, Dinamarca, Japón, Noruega, Sudáfrica, Reino Unido, Suecia y los EE.UU.

Los siguientes gobiernos se oponen decididamente al empleo de más de una única norma: Canadá y Japón.

Los siguientes gobiernos son partidarios de más de una norma: Francia, Rep.Fed. de Alemania, Marruecos, Portugal y España.

Los siguientes gobiernos aceptarían una norma o más, a condición de que no resultara engañado el consumidor: Islandia y Polonia.

Los siguientes gobiernos aceptarían, sin embargo, más de una norma como alternativa:

- i) a condición de que fueran más factibles o aceptables (Australia, Sudáfrica),
- ii) a condición de que las secciones de ámbito de aplicación establezcan a qué especies o qué productos se aplican y siempre que las disposiciones de etiquetado para los productos abarcados por las normas separadas sean tales que permitan distinguir claramente entre estos productos (R.U.).

Los argumentos que se presentan en favor de una única norma son:

- Disponer de una norma suficientemente amplia para abarcar todos los tipos de sardinas (Argentina).
- A pesar de las bien conocidas divergencias entre las diversas opiniones, la "normalización de las sardinas" es una unidad integrada para la que puede o no elaborarse una solución. No hay término medio entre estos dos extremos. Si se elaboran dos o más normas, surgirá la posibilidad de que un país acepte solamente una (o algunas) de ellas, y, de este modo, no se resuelve en absoluto el problema de la "normalización de las sardinas", ni se tienen en cuenta del todo las prácticas tradicionales del etiquetado (Dinamarca).

- Las sardinas en conserva obtenidas de varias especies de pescado clupeoide han estado circulando en el mercado internacional desde hace 75 años. Hay demanda de estos productos principalmente porque son atractivos y baratos, no obstante, como fuente de proteína de pescado. El precio, la disponibilidad de los abastecimientos y el tipo y forma del envasado son factores mucho más importantes en cuanto a su influencia en las ventas que la especie de pescado que sirvió para obtener el producto. La introducción de varias normas, después de tantos años de comercio satisfactorio en estos productos, daría lugar a confusiones y malentendidos en los mercados y podría crear barreras comerciales artificiales. En efecto, su introducción impediría el comercio internacional en vez de favorecerlo (Canadá).
- En la sección de etiquetado deberían distinguirse y estipularse varias clases de diferencias en la elaboración y conservación. En la práctica, muchos productos de tipo sardina se han comercializado bajo el nombre de sardinas y resulta muy difícil fijar muchas normas a causa de que la desviación con respecto a la misma es poco importante (Japón).
- Una norma evitaría gran cantidad de trabajo, molestias y malentendidos para todas las personas que empleen la norma (Noruega). No hay necesidad de repetir todos los requisitos que son comunes para los diversos productos (Noruega, Sudáfrica). Los principios establecidos en la norma para atún pueden servir como guía para sardinas en cuanto a cómo establecer una norma (Noruega).
- Podría ser perfectamente factible una única norma. Al mismo tiempo se simplificarían los problemas (Sudáfrica).
- Si hubiera más de una norma, se produciría mucha confusión, muchas repeticiones del contenido de la norma, y acaso habría una contradicción con los objetivos perseguidos por el programa del Codex, puesto que habría varias normas aplicables al mismo producto o a productos muy similares, (como se ha comprobado en la demostración práctica realizada en el Tercer período de sesiones y en la adjunta información técnica). La cuestión que hay que resolver fundamentalmente es la de la denominación, y este problema debe resolverse prescindiendo de que se trate de una norma o normas múltiples (EE.UU.).

A continuación se indican las razones en favor de más de una norma:

- El término Clupeoides en Conserva abarca productos que difieren en cuanto a:
  - a) especies biológicas elaboradas;
  - b) elaboración aplicada a estas especies;
  - c) medio de envasado empleado;
  - d) forma y tamaño de los envases corrientemente utilizados;
  - e) características del sabor;
  - f) valor de la materia prima;
  - g) valor monetario del producto final.

Por consiguiente, una única norma sería, o bien demasiado general e inútil (p.ej. abarcaría también caballa en aceite) o bien causante de confusión, porque consideraría todos los casos particulares (p.ej. eviscerado o no, con escamas o sin escamas, ahumado o no, etc. ...). Una norma única sería también motivo de confusión para el consumidor que no ha sido informado (número de piezas en un envase del mismo tamaño, presentación de diferentes productos con posibilidades de sustitución mutua, venta de productos diferentes bajo la misma marca comercial dada por referencia a una norma única (Francia)).

- debe considerarse el proceso tecnológico: ebullición, esterilización, descabezado, evisceración, tamaño de la especie, textura, color de los músculos, olor, sabor (Portugal).
- el etiquetado de pescados clupeoides, por ejemplo, sild o sprat, como sardinas, se considera que induce a engaño (Rep.Fed. de Alemania).
- de acuerdo con la legislación nacional, el término "sardina" significa exclusivamente la especie Sardina pilchardus (Walbaum) (Francia, Rep.Fed. de Alemania, Portugal, España).

Los siguientes gobiernos prefieren una norma separada para Sardina pilchardus (Walbaum): Francia, Rep.Fed. de Alemania, Islandia, Portugal y España).

Los proyectos de normas propuestos para posterior discusión son las normas redactadas por la OCDE (Islandia, Portugal, España). Debería haber una norma para cada clase de pescado (Portugal). La Rep.Fed. de Alemania es partidaria de dos normas, una para la especie "Clupea pilchardus" (Walbaum), la otra que abarcaría los productos de tipo sardina tales como sild y sprat. En opinión de Polonia el número de normas no es importante, lo esencial es identificar el producto.

Dinamarca no considera los tres proyectos de la OCDE ni el proyecto único de EE.UU. como apropiados, sino que recomienda que se redacte una nueva norma única para "Sardinas en Conserva y Productos de tipo sardina en Conserva" principalmente a base de los proyectos de la OCDE. Dinamarca opina que todas aquellas disposiciones que puedan de algún modo convertirse en disposiciones comunes deberían hacerse así, pero, en aquellos casos en que se considere necesario, las disposiciones deben dividirse en más de una sección.

Para el Reino Unido, los argumentos en pro y en contra de una o más normas son marginales; las dificultades con que se ha tropezado al intentar un consenso en cuanto a cómo deberían describirse los productos son las mismas, independientemente de que se quiera elaborar una norma o varias.

INFORME DEL PRESIDENTE DEL SUBCOMITE ESPECIAL

Constituido para estudiar los Cuadros de Defectos para Filetes de Bacalao y Eglefino congelados, Filetes de Solla y Filetes de Gallineta

**Países representados:**

Reino Unido (Presidente)	Noruega
Canadá	Países Bajos
Dinamarca	Polonia
Estados Unidos de América	República Federal de Alemania
Irlanda	Suecia
Islandia	

Atribuciones

Se pidió al Subcomité Especial que revisase los cuadros de defectos modificados presentados por el R.U. y que figuran en Codex Fish 70/Defectos, y que considerara la aplicabilidad del Cuadro de Defectos de Solla para las especies de peces planos que se mencionan en Codex Fish 16/6(1970)

NCA

El Subcomité convino en que debería adoptarse un NCA de 6,5. Los cuadros de defectos y los puntos negativos totales se revisaron tomando como base un NCA de 6,5. Canadá convino en este método de tratamiento, pero reservó el derecho a proponer una cifra más baja en una fecha posterior.

Tamaño de muestra

El subcomité sostuvo un prolongado debate sobre el tamaño de muestra propuesto de 1 kilogramo. Se aceptó que había dificultades en la preparación de muestras de 1 kilogramo pero que estas dificultades eran inherentes a todo sistema basado en un peso de muestra fijo. El Subcomité convino, ante la duda, que era preferible un peso de muestra fijo a tomar paquetes individuales para consumo con límites muy amplios y asignar puntos negativos proporcionalmente con arreglo al tamaño de cada envase.

Dinamarca manifestó la opinión de que el sistema de peso de muestra fijo constituía un inconveniente porque no podrían rechazarse paquetes muy apartados contenidos en la muestra a granel de 1 kilogramo.

Deshidratación

El Subcomité consideró la propuesta de los EE.UU. para incluir una disposición sobre deshidratación en los Cuadros de Defectos. El Subcomité convino en que la deshidratación es un defecto que se origina durante el almacenamiento y que no puede controlarse en el mismo momento que los otros defectos, por lo cual sería difícil de ajustar los puntos negativos para tener en cuenta este defecto de desarrollo progresivo. Por consiguiente, el Subcomité propuso que la deshidratación quedase abarcada por una cláusula general en la sección sobre Producto Final, subsección 3.2.1 d) del modo que sigue:

"El producto final deberá estar libre de deshidratación profunda (quemadura producida por el frigorífico) que no pueda eliminarse fácilmente por raspado".

Escamas

El Subcomité propuso que la presencia de escamas sobre los filetes desescamados debería estar abarcada por una cláusula en la sección sobre Producto Final, subpárrafo 3.2.1 a) como sigue:

"Los filetes con piel desescamados (quitadas las escamas) deberán estar prácticamente libres de escamas".

Cuadro de Defectos para Filetes congelados de Bacalao y Eglefino

El Subcomité revisó el Cuadro de Defectos para Bacalao y Eglefino modificado a la vista de las observaciones gubernamentales. El cuadro revisado figura como Anexo B en el Apéndice II 1/.

La Rep. Fed. de Alemania, en sus observaciones escritas, había manifestado que la presencia de espinas en un producto sin espinas era inaceptable. El Subcomité convino en que había dos tipos de productos abarcados por la norma, uno designado sin espinas en el que se habían eliminado todas las espinas dentro de los límites de una práctica comercial correcta, y otro producto no denominado así, en el que no se había intentado eliminar determinadas espinas. Se consideraba imposible asegurar la ausencia completa de espinas en el producto "Sin espinas" y, en caso de que hubiera objeciones contra el empleo del término "Sin espinas", éste debería estar abarcado por las disposiciones sobre etiquetado.

Los EE.UU. y la Rep. Fed. de Alemania consideraron que la presencia de gusanos parásitos sería inaceptable. La Rep. Fed. de Alemania expresó la opinión de que no deberían incluirse normas de tolerancia para gusanos. El Subcomité convino en que, como en la carne de pescado se encuentran, en estado natural, parásitos y, como en la práctica comercial no es posible asegurar una ausencia total de gusanos en los envases destinados al consumidor, debería aplicarse una tolerancia.

Cuadro de Defectos para Filetes Congelados de Gallineta

El Subcomité revisó el Cuadro de Defectos para Filetes de Gallineta a la vista de las observaciones gubernamentales. El Cuadro de Defectos revisado figura en el Anexo B del Apéndice III. 1/

Los EE.UU. solicitaron la inclusión de copépodos en la sección de defectos encabezada con el nombre de nemátodos.

Cuadro de Defectos para Filetes de Solla y Peces Planos similares congelados

El Subcomité revisó el Cuadro de Defectos para Filetes de Solla modificado a la vista de las observaciones gubernamentales y al mismo tiempo consideró la aplicabilidad del cuadro revisado para todas las especies de peces planos que se mencionan en Codex Fish 16/6(1970)

El Cuadro de Defectos revisado figura como Anexo B del Apéndice IV 1/.

El Subcomité convino en que, con excepción de la tolerancia de defectos para alteración del color, el cuadro de defectos podía aplicarse a todas las especies, a condición de que la sección del Producto Final, subsección 3.2.1 b), se modificase para abarcar filetes lechosos y pulposos:

"Después de cocinar etc. .... y su textura deberá ser razonablemente firme, y libre de condiciones anormales tales como aspecto pulposo y lechoso".

Se necesita realizar más trabajos para poder disponer de datos sobre la variación en la incidencia de la alteración del color en aquellas especies de peces planos que figuran en Codex Fish 16/6(1970).

---

1/ Los diferentes cuadros de defectos en un principio adjuntos al Informe del Subcomité se han incluido como apéndices de las respectivas Normas como cuadros de defectos recomendados. (Anexo B)