

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP 13/FFP

PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*Trigésimo tercer período de sesiones
Roma, Italia, 1-5 de julio de 2013*

INFORME DE LA TRIGÉSIMOSEGUNDA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS

*Bali, Indonesia
1º al 5 de octubre de 2012*

Nota: *Nota: El presente documento contiene la Circular CL 2012/31-FFP*

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/35

CL 2012/31-FFP
Octubre de 2012

A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre
Normas Alimentarias, FAO, 00153 Roma, Italia

TEMA: Distribución del informe de la 32ª reunión del Comité del Codex sobre el Pescado y
los Productos Pesqueros (REP 13/FFP)

**A. CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX
ALIMENTARIUS EN SU 36º PERÍODO DE SESIONES**

Proyecto de Normas y Textos Afines en el Trámite 8 y en el Trámite 5/8 del Procedimiento

1. Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (párr. 40 y Apéndice III);
2. Proyecto de Norma relativa al Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (párr. 83 y Apéndice IV);
3. Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente (párr. 108 y Apéndice V);
4. Anteproyecto de Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies en normas para el pescado y los productos pesqueros (párr. 128 y Apéndice VI); y
5. Enmiendas a las secciones I-6.5, I-8.5 y II-8.7 de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008) y las Secciones 7.1 y 7.2.2.2 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP52 – 2003) (párr. 12 y 14, Apéndice II).

Se invita a los gobiernos interesados en proponer enmiendas o formular observaciones sobre los documentos mencionados que lo hagan por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 y en el Trámite 5/8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) remitiéndolos a la dirección arriba indicada, **antes del 15 de mayo de 2013.**

Anteproyectos de Norma y Textos Afines en el Trámite 5 del Procedimiento

6. Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación para Biotoxinas Marinas (Sección I-8.6 Determinación de biotoxinas) en la Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (CODEX STAN 292-2008) (párr. 99 y Apéndice VII):

Se invita a los gobiernos interesados en proponer enmiendas o formular observaciones sobre los documentos mencionados que lo hagan por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 5 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) remitiéndolos a la dirección ya indicada, antes del **15 de mayo de 2013.**

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES

Anteproyectos de Norma y Textos Afines en el Trámite 6 del Procedimiento

7. Proyecto referente a la Sección 4, Aditivos alimentarios, en el Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (párr. 40 y Apéndice VIII); y
8. Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos, Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente (párr. 68 y Apéndice IX);

Se invita a los gobiernos interesados en presentar observaciones que lo hagan por escrito, remitiéndolas a la dirección arriba indicada, antes del **30 de junio de 2013.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 32ª reunión del Comité del Codex sobre el Pescado y los Productos Pesqueros son los siguientes:

Asuntos que se someten a la adopción de la Comisión:

El Comité:

- avanzó al Trámite 8 y al Trámite 5/8 el Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (párr. 40, Apéndice III); el Proyecto de Norma relativa al Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior) (párr. 83, Apéndice IV); el Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente (párr. 108, Apéndice V); y el Anteproyecto de Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies en las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros (párr. 128 y Apéndice VI):
- avanzó al Trámite 5 el Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación para Biotoxinas Marinas en la *Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos* (sección I-8.6 Determinación de biotoxinas) (párr. 99, Apéndice VII) y suspendió el Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Detección de Biotoxinas Marinas en la Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (párr. (103); y
- remitió las enmiendas a las secciones I-6.5, I-8.5 y II-8.7 de la *Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos* (CODEX STAN 292-2008) según el asesoramiento de CCFH y las enmiendas a las Secciones 7.1 y 7.2.2.2 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP52 – 2003) (párr. 12, Apéndice II) dada la decisión mencionada referente a la *Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos* y posteriormente a la adopción de las *Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de Virus en los Alimentos* durante el 35º período de sesiones de CAC. (párr. 12 y 14, Apéndice II).

Propuestas de Nuevos Trabajos

El Comité acordó remitir a la Comisión, por medio del Comité Ejecutivo, la siguiente propuesta de nuevos trabajos:

- Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado (párr. 153 y Apéndice X);

Otros asuntos de interés para la Comisión

El Comité:

- acordó devolver el Proyecto referente a la Sección 4, Aditivos alimentarios, en el Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (párr. 40, Apéndice VIII); y el Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Crudos, Frescos y congelados rápidamente (párr. 68, Apéndice IX) al Trámite 6 para recabar observaciones y deliberación ulterior en la reunión siguiente;
- acordó devolver al Trámite 2/3 el Anteproyecto de Prácticas para la Elaboración de Carne de Pectínidos (párr. 90-91) y el Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (sección referente al caviar de esturión) (párr. 135), para su reelaboración, recabar observaciones y deliberación ulterior en la reunión siguiente; y
- convino en suprimir el Apéndice XII del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros e incluir referencias a los textos afines y pertinentes del Codex en las secciones correspondientes de dicho Código (párr. 141) y solicitar observaciones sobre la manera de proceder con respecto a los otros apéndices sobre los requisitos opcionales para el producto final en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (párr. 140); proseguir con la consideración de las disposiciones referentes a los aditivos alimentarios en las normas para el pescado y los productos pesqueros (párr. 142-143); la histamina en el pescado y los productos pesqueros (párr. 144-150); y la utilidad de los factores de nitrógeno (párr. 109-112).

Cuestiones de interés para otros Comités y Grupos Especiales

Comité sobre el Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

A la vista de la labor referente a la acuicultura orgánica, el Comité acordó solicitar al CCFL que tuviera en cuenta el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, si fuera pertinente. (párr. 7 – 8)

Comité sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCF)

El Comité convino en que si CCCF emprendía nuevos trabajos sobre niveles orientativos para el metilmercurio en el pescado y pescados depredadores, el CCFPP debería ser informado y consultado al respecto (párr. 9).

Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

El Comité acordó establecer una dosis máxima de 200 mg/kg (como tartratos) en la disposición para los tartratos en la Norma para la Salsa de Pescado, siguiendo la recomendación del CCFA (párr. 13).

El Comité acordó solicitar al CCFA que considere la inclusión de “agente de carga” como clase funcional en los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989) (párr. 34).

El Comité acordó proponer al CCFA que incluya una nota sobre ciertos aditivos para especificar que no se permite su uso en los productos objeto de la Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo, en la categoría 09.2.5 (párr. 37-38).

Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)

El Comité acordó pedir asesoramiento a CCFICS sobre la conveniencia de establecer disposiciones que estipulen que los países pueden establecer sus propios criterios científicos basados en la ciencia y de permitir que un país importador discuta la implementación de este criterio en base a especie por especie en las normas para productos y las implicaciones de ello, o si tales cuestiones se podrían tratar en un texto más general (párr. 62, sección 8.7 del Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente (Apéndice IX).

Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

El Comité acordó solicitar aclaraciones al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras acerca de si los métodos debían cumplir los LD y los LC o sólo uno de ellos. (párr. 96).

Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

El CCFPP estableció un grupo de trabajo por medios electrónicos para tratar la histamina en el pescado y que consideraría, entre otras cosas, la opinión del CCFH sobre el informe de la Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre el riesgo para la salud pública que plantean la histamina y otras aminas biógenas del pescado y los productos pesqueros, de corresponder (párr. 150).

ÍNDICE

	Párrafos
Apertura de la Reunión	2-4
Aprobación del programa (Tema 1 del Programa).....	5
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex (Tema 2a del Programa).....	6-15
Cuestiones derivadas de la labor de la FAO y la OMS (Tema 2b del Programa)	16-21
Proyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (Tema 3 del Programa)	22-40
Proyecto de Norma para la carne del músculo abductor de los pectínidos congelada rápidamente (Tema 4 del Programa)	41-68
Proyecto de norma para el abalón fresco/vivo y congelado (Tema 5 del Programa).....	69-83
Anteproyecto de Código de prácticas para la elaboración de la carne de pectínido (Tema 6 del Programa)	84-91
Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación para Biotoxinas Marinas en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (Tema 7 del Programa)	92-99
Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Detección de Biotoxinas Marinas en la Norma para Los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (Tema 8 del Programa)	100-103
Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente (Factor de nitrógeno para la merluza del Atlántico Sur) (Tema 9 del Programa)	104-112
Anteproyecto de Revisión del Procedimiento para la Inclusión de Especies Adicionales en las normas del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros (Tema 10 del Programa)	113-128
Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (sección sobre el caviar de esturión) (Tema 11 del Programa)	129-135
Documento de Debate sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Apéndices sobre Requisitos Opcionales para el Producto Final) (Tema 12 del Programa).....	136-141
Disposiciones Propuestas sobre los Aditivos Alimentarios en las Normas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Tema 13 del Programa)	142-143
Documento de Debate sobre la Histamina (Tema 14 del Programa).....	144-150
Documento de Debate sobre un Código de Prácticas Para la Salsa de Pescado (Tema 15 del Programa).....	151-153
Otros asuntos, trabajos futuros y fecha y lugar de la próxima reunión (Temas 16 y 17 del Programa)	154-155

LISTA DE APÉNDICES

		Página
Apéndice I	Lista de participantes	20
Apéndice II	Enmiendas al Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros	41
Apéndice III	Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (En el Trámite 8)	42
Apéndice IV	Proyecto de Norma relativa al Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (en el Trámite 8)	54
Apéndice V	Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente (CODEX STAN 166-1989) (Factores de nitrógeno para la Merluza del Atlántico) (en el Trámite 5/8)	62
Apéndice VI	Anteproyecto de Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies de pescado en las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros (en el Trámite 5/8)	63
Apéndice VII	Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación para Biotoxinas Marinas en la Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (sección I-8.6 Determinación de biotoxinas) (en el Trámite 5)	67
Apéndice VIII	Proyecto referente a la Sección 4, Aditivos alimentarios, en el Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (en el Trámite 6)	69
Apéndice IX	Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente (en el Trámite 6)	70
Apéndice X	Documento de Proyecto: Propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de un Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado	78

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) celebró su 32ª reunión en Bali, Indonesia, del 1 al 5 de octubre de 2012, por cordial invitación del Gobierno de Indonesia. El Dr. Bjørn Røthe Knudsen, director regional de la Autoridad Noruega de Inocuidad Alimentaria, presidió la reunión. Participaron en la misma 152 delegados, en representación de 58 países miembros, 1 organización miembro y observadores de 1 organización internacional. La lista de participantes se adjunta al presente informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Suprpto, director general en funciones de la Agencia Nacional de Normalización de Indonesia, dio la bienvenida a los participantes. Agradeció al Gobierno de Noruega el haberle brindado la oportunidad de ser uno de los países hospedantes de la reunión, que para Indonesia es un hito de cara a futuras reuniones de comités del Codex. Señaló que el CCFFP es uno de los comités de productos más importantes del Codex cuyas normas son una referencia para las legislaciones nacionales de numerosos países.

3. El Dr. Gellwynn Jusuf, Secretario General del Ministerio de Asuntos Marinos y Pesca de la República de Indonesia, abrió la sesión. También dio la bienvenida a los participantes y subrayó la especial importancia del Codex, en particular del CCFFP, para Indonesia, productor y uno de los principales consumidores de productos pesqueros. El Secretario General comentó que Indonesia cuenta con más de 323 normas nacionales para productos pesqueros derivadas de las normas del Codex y que Indonesia seguiría elaborando normas nacionales sobre productos pesqueros para producir productos inocuos, sostenibles, competitivos y de alta calidad.

División de competencia¹

4. El Comité tomó nota de la división de competencia de la Unión Europea y de sus Estados Miembros en virtud del párrafo 5 del artículo II del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, según se presenta en el CRD 1.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)²

5. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a del Programa)³

6. El Comité tomó nota de la información contenida en CX/FFP 12/32/2 y expresó las observaciones o decisiones siguientes:

Acuicultura orgánica

7. El Comité consideró la propuesta de Noruega, contenida en DRD19, de solicitar al CCFL que considere, en su trabajo sobre acuicultura orgánica, el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, entre otros, para evitar la duplicidad de esfuerzos. La Secretaría aclaró que el trabajo sobre acuicultura orgánica está específicamente orientado a los requisitos de la producción orgánica y por tanto no se entrecruza duplicidad. La Secretaría señaló además que el documento aún se hallaba en fase de elaboración en el Trámite 2/3 y se consideraría en la siguiente reunión del CCFL en 2013, tras lo cual se remitiría al CCFFP para su información y/o recabar sus observaciones. La Secretaría subrayó también la necesidad de que hubiera coordinación a nivel nacional cuando el asunto se estudie en el CCFL.

8. A la vista de la preocupación suscitada por esta cuestión, el Comité acordó solicitar al CCFL que tuviera en cuenta el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, si fuera pertinente.

Revisión del valor de referencia del metilmercurio

9. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Contaminantes en los Alimentos debatirá en su próxima reunión los valores de referencia del metilmercurio en el pescado y peces depredadores. El Comité acordó que, en caso de que el CCCF emprendiera un nuevo trabajo al respecto, mantendría informado de ello al CCFFP y lo consultaría.

¹ CRD 1 (División de Competencia de la Unión Europea)

² CX/FFP 12/32/1

³ CX/FFP 12/32/2, CRD 19 (observaciones de Noruega)

Criterio para la *Salmonella* en la Norma Codex para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008)

10. El Comité acordó suprimir el criterio para la *Salmonella* en la sección I-6.5 y modificar en consecuencia las secciones I-8.5 y II-8.7, de conformidad con las conclusiones del Grupo de Expertos de la FAO/OMS sobre la *Salmonella* en bivalvos (véase Tema 2b de Programa) y la recomendación de la 43ª reunión del CCFH.

11. El Comité consideró la propuesta del CCFH de incluir en la sección 7.2.2.2 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros: “Cuando sea pertinente, teniendo en cuenta la situación epidemiológica evidenciada por los resultados de control ambiental y/o de cualquier otro tipo de vigilancia, la autoridad competente podría decidir aplicar un criterio para la *Salmonella*”. Algunas delegaciones comentaron que este añadido no era necesario ya que esta cuestión está suficientemente tratada en la sección 7.2.2.2; otra delegación opinó que dicha orientación del CCFH es contraria a las conclusiones y recomendaciones de la reunión de expertos y que no se debería incluir. Varias delegaciones respaldaron la modificación de la sección 7.2.2.2 haciendo valer que dicha sección versa sobre la vigilancia y que la propuesta del CCFH está específicamente encaminada a la aplicación de un criterio. A la luz del debate producido, el Comité acordó enmendar la sección 7.2.2.2 en el sentido propuesto por el CCFH.

12. El Comité acordó remitir al 36º Periodo de Sesiones de la Comisión, para su adopción, las enmiendas a la *Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos* (secciones I-6.5, I-8.5 y II-8.7) y al *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* (sección 7.2.2.2) (Apéndice II).

Norma para la Salsa de Pescado (CODEX STAN 302-2011)

13. El Comité acordó establecer una dosis máxima (DM) de 200mg/kg para tartratos, siguiendo la recomendación del Comité sobre Aditivos Alimentarios.

Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de Virus en los Alimentos

14. El Comité tomó nota de las directrices y las respaldó aunque comentó la necesidad de que hubiera en general más comunicación entre los comités para evitar la duplicidad de tareas, y señaló que se tendría que haber consultado al CCFPP en una etapa más temprana de la elaboración de las directrices. Dado que el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) también contiene una sección sobre bivalvos, se acordó añadir una referencia en el Anexo acerca del control del virus de Hepatitis A (VHA) y el Norovirus (NoV) en los bivalvos en la sección 7.1, párrafo 4 de las Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de Virus en los Alimentos. Se acordó además hacer referencia a las Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de *vibrio* en los alimentos de origen marino (CAC/GL 73-2010), por estimarse pertinente. El Comité acordó remitir estas enmiendas al 36º Periodo de Sesiones de la Comisión, para su adopción (Apéndice II).

15. El Comité, además, tomó nota de una propuesta de revisión de las Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene en los Alimentos para el Control de Virus en relación con enfoques de control de virus mediante muestreo e interpretación de los resultados PCR, y alentó a los delegados a que atrajeran la atención del CCFH sobre este asunto.

CUESTIONES DERIVADAS DE LA LABOR DE LA FAO Y LA OMS (Tema 2b del Programa)⁴

16. El representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, explicó las conclusiones de la reunión de expertos FAO/OMS sobre la *Salmonella* en los moluscos bivalvos (20-21 octubre de 2011) en la que se abordaron las cuestiones planteadas por el CCFPP, a saber: si existe un riesgo significativo para la salud pública asociado a la *Salmonella* en los bivalvos vivos y crudos, y si el criterio, y el plan de muestreo que lo acompaña en la *Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos* (CODEX STAN 292-2008), serían significativos para la protección de la salud pública. El panel de expertos señaló que en algunas partes del mundo donde la recolección de bivalvos para consumo humano directo (HDHC, por sus siglas en inglés) se controla mediante estudios sanitarios que emplean coliformes fecales o *Escherichia coli*, un 0,5-2% de las muestras puede dar un resultado positivo para la *Salmonella*. No obstante, datos epidemiológicos de estas regiones indican que se han producido muy pocos brotes (del orden de uno cada

⁴ CX/FFP 12/32/2-Add.1

pocos años) y, por lo general, han afectado a un número relativamente reducido de consumidores (<10). Así pues, el panel de expertos concluyó que los bivalvos recolectados de las zonas HDHC no provocan brotes frecuentes de salmonelosis.

17. El panel de expertos utilizó dos métodos para abordar la cuestión relativa a la utilidad del criterio. El primero, basado en datos disponibles, estudió el valor incremental de la prueba de la *Salmonella* respecto a la prueba de contaminación fecal (coliformes fecales/*E. coli*). Con ello se constató que al realizar pruebas de detección de *Salmonella*, además de las pruebas de *E. coli*, se aumentaría de 9 a 9,5% el número de lotes inadmisibles detectados. El segundo método, teórico, se basó en el comportamiento de $n=5$, $c=0$ y $m=0/25$ g, mediante el cual no se puede detectar de manera fiable niveles de contaminación inferiores a 2-5 células de *Salmonella* por cada porción de 200 g. Según el modelo FAO/OMS de relación dosis-efecto para la *Salmonella*, la probabilidad de contraer la enfermedad por la ingesta de 2 células de *Salmonella* es de 1 por 200. Por tanto, el criterio garantiza que el riesgo fue inferior a 1 por 200 y los datos epidemiológicos indican que es aún menor. Por consiguiente, el panel de expertos concluyó que el criterio para la *Salmonella* proporciona poca o ninguna protección adicional respecto a la obtenida mediante la estrategia en vigor de gestión del riesgo que emplea indicadores de contaminación fecal.

18. El representante de la FAO también informó acerca de los avances del trabajo realizado sobre el patógeno *Vibrio* spp en base a lo recomendado por la 42ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Durante la reunión de expertos celebrada del 17 al 19 de octubre de 2011 se trataron las fases 1 y 2 recomendadas por el CCFH se identificaron los posibles usos finales de la metodología de detección del *Vibrio*, se evaluaron las características de rendimiento de los métodos disponibles y se formularon recomendaciones sobre los requisitos para los distintos usos finales y la recopilación de datos que respalden las evaluaciones de riesgo nacionales y regionales. Para empezar a abordar la fase 3, se ha previsto un programa regional de formación en Asia que se impartirá en Singapur del 19-23 de noviembre de 2012.

19. Al objeto de prestar apoyo científico a la labor del CCFFP sobre la histamina en el pescado y los productos pesqueros, la FAO/OMS organizó una reunión de expertos conjunta del 23 al 27 de julio de 2012 que versó sobre los riesgos para la salud pública que plantea la histamina y otras aminas biógenas en estos productos. Durante la reunión de expertos se concluyó que la histamina no es un indicador fiable de descomposición del pescado y se decidió hacer hincapié en la protección del consumidor. Se acordó que una concentración de 50 mg de histamina es el nivel sin efecto adverso observado (NOAEL) que se puede utilizar como nivel de peligro adecuado; para una ración de 250 g, se estableció que la concentración de histamina que no causaría efecto adverso sería de 200 mg/kg. El panel elaboró una lista exhaustiva de pescados asociados a la intoxicación por escombrotóxina (SFP). Los expertos concluyeron que la mejor manera de mitigar los riesgos derivados de la SFP es la aplicación de buenas prácticas de higiene básicas y, cuando sea factible, utilizar un sistema HACCP y planes de muestreo y análisis para verificar la efectividad de las medidas de control y detectar los fallos en el sistema. A fin de proporcionar una orientación más explícita sobre los enfoques de muestreo, el panel analizó una serie de planes de muestreo aplicados a escenarios con niveles de histamina diversos, definidos por la desviación típica y la media, y presentó ejemplos de planes de muestreo por atributos, adecuados para diferentes niveles de tolerancia, para muestras superiores a 200 mg/kg. Durante la reunión, se programó una presentación a cargo del Dr. Tom Ross, presidente del grupo encargado de los planes de muestreo del panel de expertos, al objeto de proporcionar directrices más detalladas sobre los planes de muestreo.

20. El representante de la FAO informó sobre la reunión conjunta de expertos FAO/OMS que se celebró del 3 al 7 de septiembre de 2012 sobre los parásitos transmitidos por los alimentos: orden de prioridades para la gestión del riesgo. Situó los trematodos transmitidos por el pescado (opisthorchiidae) en el 8º puesto en la clasificación de riesgos y en el 5º según criterios socioeconómicos; en cuanto a los parásitos de la familia Anisakidae, los clasificó en el 17º puesto según el riesgo, pero los situó en el 4º puesto por su repercusión en el comercio. Pese a que la reunión se centró en la clasificación del riesgo, también se abordaron opciones generales de gestión del riesgo y opciones específicas respecto a los parásitos que se sitúan en los primeros puestos en la clasificación.

21. El representante de la FAO informó al CCFFP sobre la publicación del Documento Técnico de Pesca y Acuicultura n° 551 que contiene documentación actualizada preparada por el panel de expertos FAO/OIC/OMS sobre biotoxinas en bivalvos moluscos así como los resultados de los grupos de trabajo del CCFFP que desembocaron en la elaboración de la Norma del Codex para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos. También informó acerca de la próxima publicación del Documento Técnico de Pesca y Acuicultura n° 574 titulado "Evaluación y gestión de la inocuidad y calidad del marisco".

PROYECTO DE NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO CON SABOR A HUMO Y PESCADO SECADO CON HUMO (TEMA 3 DEL PROGRAMA)⁵

22. El Comité recordó que en su última reunión se había acordado mantener el Proyecto de Norma en el Trámite 7 a la espera de que se completara la sección sobre aditivos alimentarios, que se devolvió al Trámite 6 para su reelaboración por un grupo de trabajo electrónico presidido por la Unión Europea y Estados Unidos de América, que además se ocupaba de otras disposiciones de las normas para el pescado y los productos pesqueros sobre aditivos. El Comité señaló que en el informe del grupo de trabajo se proponía una sección sobre aditivos alimentarios que se adjuntó como Apéndice I a CX/FFP 12/32/3. Sin embargo, el Comité, consciente de la necesidad de seguir trabajando en las secciones relativas a aditivos, acordó establecer un grupo de trabajo que se reuniría durante la sesión, presidido por Estados Unidos de América y cuya lengua de trabajo sería el inglés, con el siguiente cometido:

- 1) atenerse a las disposiciones del Manual de Procedimiento;
- 2) acordar la categoría de alimento aplicable en el Cuadro 2;
- 3) acordar la clase funcional aplicable;
- 4) en cada clase funcional,
 - a. especificar los aditivos alimentarios que pueden emplearse (justificación tecnológica),
 - b. especificar los aditivos alimentarios que no pueden emplearse (justificación tecnológica),
- 5) si se considera la posibilidad de trasladar aditivos del Cuadro 3 al 2, proporcionar una justificación tecnológica.

23. El Comité agradeció a las delegaciones de la Unión Europea y de Estados Unidos de América y al grupo de trabajo la excelente labor realizada para permitir avanzar en cuestiones complejas y consideró las recomendaciones expresadas en CRD 24.

24. Se acordó atenerse a las disposiciones del Manual de Procedimiento (Formato de las Normas del Codex) y se indicó que la categoría de alimento pertinente es la 09.2.5. No obstante, no se consideró adecuada la referencia general a la NGAA puesto que las disposiciones sobre aditivos de la norma difieren de las disposiciones más generales sobre la categoría de alimento 09.2.5 de la NGAA.

25. Se recordó que el Comité sobre Aditivos Alimentarios había acordado considerar los reguladores de acidez para la categoría 09.2.5 de forma individual. El Comité acordó enumerar los aditivos de forma individual y proporcionar la justificación tecnológica pertinente para los aditivos alimentarios identificados en cada clase funcional, como se propone en CRD 24.

Pescado ahumado

26. El Comité tomó nota de la propuesta de incluir una definición de “BPF” en la parte superior del cuadro; sin embargo, se decidió no incluirla ya que este concepto se define en el Preámbulo de la NGAA y se utiliza ampliamente en las normas del Codex sin repetir la definición.

27. El Comité acordó incluir en la sección varios reguladores de acidez, antioxidantes y gases de envasado con su correspondiente justificación.

28. Respecto a los colorantes, el Comité señaló que no existía una justificación tecnológica clara para el Azul brillante FCF y el Caramelo 1-caramelo natural, y se acordó devolverlos al Trámite 6 para estudiarlos con mayor detenimiento en la siguiente reunión e incorporar a la sección los demás colorantes propuestos.

29. La delegación de la Unión Europea expresó sus reservas respecto al uso del Amarillo anaranjado S para el pescado ahumado y el pescado con sabor a humo, pues recordó que EFSA había revaluado su inocuidad y reducido la IDA, y que, teniendo en cuenta las disposiciones de la NGAA sobre estos aditivos, se podía superar la IDA.

⁵ CX/FFP 12/32/3; CX/FFP 12/32/3-Add.1 (Observaciones de Canadá, Estados Unidos de América, IFAC e IOFI); CRD 4 (Observaciones de Indonesia); CRD 5 (Observaciones de la Unión Europea); CRD 6 (Observaciones de Ghana); CRD 7 (Observaciones de Japón); CRD 8 (Observaciones de Kenia); CRD 10 (Observaciones de Filipinas); CRD 16 (Observaciones de Malasia); CRD 19 (Observaciones de Noruega), CRD 20 (Observaciones de Brasil) y CRD 24 (Informe del grupo de trabajo reunido durante la sesión).

30. El Comité acordó incluir los gases de envasado sólo para los productos envasados en condiciones de oxígeno reducido puesto que los productos objeto de la norma pueden ser envasados en atmósfera modificada.

31. Se reconoció la necesidad tecnológica del uso de conservantes para algunos tipos de productos, en concreto de sorbatos y benzoatos, que impiden la proliferación de *Listeria monocytogenes*; y se incluyeron con sus correspondientes referencias SIN.

32. Algunas delegaciones expresaron su inquietud respecto al uso de nitrito sódico ya que los nitritos pueden reaccionar con las aminas de las proteínas del pescado y producir nitrosaminas carcinógenas. Otra delegación opinó que su uso para el control del *Clostridium botulinum* está muy extendido y que los beneficios superan los riesgos. El Comité acordó devolver el límite de nitrito sódico al Trámite 6 para estudiarlo con mayor detenimiento.

Pescado con sabor a humo

33. El Comité llegó a las mismas conclusiones que en la sección sobre pescado ahumado respecto a los reguladores de acidez, antioxidantes, gases de envasado y conservantes.

34. El Comité acordó incluir el agente de carga SIN 1400 dextrina, almidón tostado, con una nota que rece: “transferencia procedente de sustancias aromatizantes”, para aclarar que guarda relación con sustancias aromatizantes; y se modificó en sentido análogo el emulsionante para SIN 433 Monooleato de sorbitán polioxietilado (20) incluido en la lista. Habida cuenta de que actualmente “agente de carga” no se reconoce como una clase funcional, para el SIN 1400 dextrina, almidón tostado, el Comité acordó solicitar al CCFA que considere la inclusión de “agente de carga” como clase funcional para este aditivo en los *Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios* (CAC/GL 36-1989).

Pescado secado con humo

35. El Comité debatió sobre cómo tratar los aditivos en las especias utilizadas para todos los productos objeto de la norma, y reconoció que aunque normalmente se usan especias en todos esos productos, estas no se mencionan de forma explícita. Por consiguiente, se acordó especificar en la Definición del producto correspondiente a las tres categorías de producto que “se pueden emplear especias y otros ingredientes opcionales”, señalando que en la sección Ingredientes ya se especifica que “Todos los ingredientes utilizados deberán ser de calidad alimentaria y cumplir con todas las normas aplicables del Codex”; por tanto, si se utilizan aditivos en las especias, no es necesario incluirlos si no cumplen una función tecnológica en el producto final.

36. El Comité tomó nota de una propuesta de la delegación de Canadá consistente en autorizar el uso de ácido sórbico como conservante para el pescado secado con humo. No obstante, otras delegaciones indicaron que el contenido de humedad era muy bajo en estos productos y que no era preciso usar conservantes. El Comité confirmó que no se deberían emplear aditivos en estos productos.

37. El Comité señaló que el uso de los siguientes aditivos de la NGAA destinados a otros productos de la categoría de alimentos 09.2.5 en las clases funcionales aplicable no se justifica desde el punto de vista tecnológico para los alimentos específicos objeto de la norma:

Antioxidantes

Galato de propilo

Sulfitos

Colorantes

Cantaxantina

Caramelo III – al amoníaco

Caramelo IV (solo para uso en productos de surimi y hueva de pescado)

Carmines

Carotenoides (solo para uso en productos de surimi y hueva de pescado)

Beta-carotenos (vegetales)

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos

Verde sólido FCF

Extracto de piel de uva

Indigotina (Carmín de índigo)

Óxidos de hierro

Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)

Riboflavinas

Conservantes

Butilhidroxianisol

Butilhidroxitolueno

Sulfitos

Potenciadores del sabor o edulcorantes

Acesulfame de potasio (sólo para uso en productos agridulces)

Aspartamo (sólo para uso en productos agridulces)

38. Por tanto, el Comité acordó proponer al Comité sobre Aditivos Alimentarios que incluya una nota sobre estos aditivos para especificar que no se permite su uso en los productos objeto de la presente norma, en la categoría 09.2.5.

39. El Comité recordó que la sección relativa a los aditivos es la única que queda pendiente puesto que todas las demás secciones ya se han abordado en las reuniones anteriores y que por tanto la norma está lista para su terminación.

Estado de Tramitación del Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo

40. El Comité acordó avanzar el Proyecto de Norma al Trámite 8 para su adopción en el 36º Periodo de Sesiones de la Comisión (véase el Apéndice III) y devolver al Trámite 6 los aditivos que precisan un examen más detenido, tal y como se indica anteriormente (véase el Apéndice VIII). Las disposiciones relativas a aditivos, etiquetado y métodos de muestreo y análisis se enviarán a los Comités correspondientes para su aprobación.

PROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE DEL MÚSCULO ABDUCTOR DE LOS PECTÍNIDOS CONGELADA RÁPIDAMENTE (Tema 4 del Programa) ⁶

41. El Comité recordó que el Proyecto de Norma se avanzó al Trámite 5 en su última reunión, que la Comisión lo adoptó en el Trámite 5 y se distribuyó para recabar observaciones en el Trámite 6.

42. El Comité consideró el texto sección por sección y efectuó las siguientes enmiendas y observaciones, además de otros cambios de forma.

Título

43. El Comité acordó modificar el título para que rezara “Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente” a fin de que reflejara mejor los productos contenidos en la Norma.

Ámbito de aplicación

44. Se modificó el ámbito de aplicación para establecer claramente las categorías de pectínidos incluidos en la Norma y aquellos que no cubre. Asimismo, se acordó sustituir “aditivos” por “fosfatos” en el ámbito de aplicación y las secciones subsiguientes, cuando procediera.

⁶ CL 2011/15-FFP, REP11/FFP, Apéndice VII, CX/FFP12/32/4 (observaciones de Kenia), CX/FFP 12/32/4-Add.1 (observaciones de Estados Unidos y Ghana), CX/FFP 12/32/4-Add.2 (observaciones de Australia, Canadá, Indonesia y Tailandia), CRD 10 (observaciones de Filipinas), CRD 15 (observaciones de Nigeria), CRD 17 (observaciones de la UE), CRD 18 (observaciones de Estados Unidos), CRD 20 (observaciones de Brasil), CRD 22 (observaciones de India), CRD 23 (observaciones de Egipto)

45. En cuanto a la conveniencia de incluir o no los pectínidos (con o sin hueva) con agua añadida, se señaló que estos productos se comercializan a escala internacional y que el contenido en agua se podría abordar en la sección sobre etiquetado y otras secciones de la Norma.

2.1. Definición del producto

46. El Comité acordó modificar esta subsección para diferenciar claramente los productos incluidos en el ámbito de aplicación.

2.2. Definición del procedimiento

47. Se enmendó la subsección 2.2.1 para dejar constancia de que la definición del procedimiento hace referencia tanto a la carne de pectínido sin huevas ni vísceras como a los “pectínidos con hueva”.

48. El Comité acordó modificar el título de la subsección 2.2.2 para que rezara “Carne de pectínido congelada rápidamente elaborada con añadido de agua y/o solución de agua y fosfatos” a fin de incorporar los “pectínidos con hueva” y excluir la carne fresca de pectínido donde sólo se añade agua. Asimismo, se realizaron otras modificaciones en la subsección para que fuese más coherente con la subsección 2.2.1 acerca de la necesidad de minimizar la absorción de agua, para subrayar la importancia de medir la absorción de la solución en aras de un etiquetado justo, y para indicar que las soluciones de fosfatos sólo se permiten en los productos congelados.

49. En vista de todo lo anterior, el Comité convino en introducir una nueva subsección 2.2.3 para incluir la carne de pectínido fresca elaborada con agua añadida.

3. Composición esencial y factores de calidad

50. Se modificaron los títulos de las subsecciones 3.1 y 3.2 para que reflejaran mejor los productos contenidos en dichas secciones, para ser coherentes con decisiones anteriores sobre los productos incluidos en la Norma y para que dichos títulos se apliquen a otras partes de la Norma.

51. El Comité no aceptó la propuesta de trasladar la subsección 3.4.2.1 a la 3.1 por considerarla inadecuada y acordó, además, eliminarla de la Sección 3, pero convino en modificar la subsección 3.2 para indicar que la medición precisa de la cantidad de solución de agua y fosfatos era esencial para la composición y unas prácticas comerciales leales.

3.3. Glaseado

52. El Comité sustituyó “agua de mar” por “agua limpia” puesto que el agua limpia incluía el agua de mar de conformidad con la definición recogida en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.

3.4. Producto final

53. Se suprimieron las subsecciones 3.4.2 a 3.4.2.2 por considerarse inapropiadas o porque su contenido ya se trataba en secciones anteriores. Al señalarse que en el último párrafo de la subsección 3.4.2.2 se hacía referencia al muestreo y el análisis, se acordó trasladarlo a la Sección 8 y someterlo posteriormente a revisión.

4. Aditivos alimentarios

54. El Comité acordó que solo los fosfatos utilizados como humectantes o sequestrantes podrían usarse en los productos de la subsección 4.2 de conformidad con la disposición para los fosfatos en la clasificación de alimentos 09.2.1 establecida en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

5. Contaminantes

55. El Comité acordó enmendar la subsección 5.2 trasladando la nota a pie de página al cuerpo del texto como nuevo apartado 5.2 (i) ya que la información recogida en esta disposición es importante y es una de las razones por las que la carne de pectínido no se había incluido en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos. Asimismo, el Comité acordó añadir un nuevo apartado 5.2. (ii) para dejar constancia de que las biotoxinas podrían suponer un peligro potencial en los pectínidos con huevas y que, en tales casos, deberían establecerse medidas preventivas con arreglo a la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos.

6. Higiene y manipulación

56. El Comité acordó hacer referencia a directrices de higiene adicionales para el control de virus y especies de *Vibrio* así como a la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos en la sección 6.2 y suprimir las subsecciones 6.1 y 6.4 ya que estas disposiciones están suficientemente recogidas en los textos mencionados en la subsección 6.2.

7. Etiquetado

57. El último párrafo de la subsección 7.6 se trasladó a una nueva subsección 7.1.3, ya que las disposiciones se aplican a todos los envases, no sólo a los no destinados a la venta al por menor.

58. El Comité sostuvo una amplia discusión con respecto al agua en la carne de pectínidos y si era la mejor manera de describir la composición del producto en la etiqueta. El Comité acordó suprimir los corchetes a la sección 7.3 y modificar la misma para dejar constancia de que el porcentaje de agua añadida debería indicarse claramente en la etiqueta. Algunas delegaciones estuvieron en desacuerdo con este texto y prefirieron utilizar el porcentaje de carne de pectínido y/o agua, en aras de una mayor flexibilidad en el etiquetado. Otras delegaciones estuvieron de acuerdo en que ambos porcentajes deberían incluirse en la etiqueta para proporcionar información clara al consumidor.

8. Muestreo, examen y análisis

59. Se enmendó la subsección 8.4 para dar cabida a métodos que determinen el peso escurrido y para establecer un procedimiento para la descongelación de pectínidos congelados en bloque, ya que los pectínidos a menudo se congelan en bloque.

60. Se suprimió la subsección 8.5 puesto que dichos métodos ya se contenían en las *Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio* (CAC/GL 31-1999).

61. El Comité acordó añadir una nueva subsección 8.6 “Determinación de la presencia de vísceras en la carne de pectínido y en los pectínidos con hueva”, obviando la tolerancia mencionada en la Sección 10 ya que las vísceras no deberían considerarse un defecto con nivel de tolerancia ya que podrían entrañar un peligro de biotoxinas.

62. Respecto a la anterior propuesta de trasladar el último párrafo de la subsección 3.4.2.2 a una nueva subsección 8.8⁷ “Determinación de agua añadida”, la presidencia propuso suprimir esta disposición porque las prácticas comerciales leales ya se abordan suficientemente en otras secciones de la Norma: por ejemplo, en la relativa al etiquetado. Si bien algunas delegaciones apoyaron la propuesta de suprimir esta subsección, otras abogaron por que se mantuviera en la subsección 8.8 (nueva subsección 8.7) habida cuenta de que la disposición podría indicar a los países la posibilidad de elaborar criterios y debatir de forma bilateral su aplicación. Además, se recordó que el presente texto es fruto de prolongadas deliberaciones y soluciones de compromiso a lo largo de numerosas reuniones. Asimismo, una delegación opinó que tales disposiciones no deberían incluirse en las normas sobre productos sino que sería más apropiado tratarlas de forma más horizontal. A la vista del debate, el Comité convino en mantener las mencionadas disposiciones entre corchetes y corregir las remisiones a las subsecciones correspondientes, 3.1, 3.2 y 3.3. El Comité también acordó pedir asesoramiento al CCFICS sobre si es conveniente que tales disposiciones se incluyan en las normas sobre productos y las implicaciones de ello, o si tales cuestiones se podrían tratar en un texto más general.

9. Definición de defectos

63. El Comité acordó incluir el color en la subsección 9.3 como indicador adicional de descomposición y ranciedad.

64. El Comité deliberó sobre la tolerancia de 20% para los parásitos indicada en la subsección 9.4. Algunas delegaciones opinaron que una tolerancia de 20 % es demasiado alta y propusieron bien alinearla a la establecida en normas similares y permitir un 5 %, o bien indicar un nivel de inaceptabilidad para la presencia de parásitos fácilmente detectables a simple vista, de conformidad con lo propuesto en CRD 18; por otro lado, otras delegaciones propusieron que no se deberían autorizar los productos con parásitos visibles. A la vista del debate y señalando que un nivel de tolerancia cero para los parásitos no es práctico, el

⁷ Esta sección corresponde a la sección 8.7 del Apéndice IX del informe.

Comité acordó aceptar la propuesta contenida en CRD 18 y colocarla entre corchetes para someterla a consideración más adelante.

65. El Comité también sostuvo un amplio debate en torno a la subsección 9.5, que arrojó diferentes propuestas sobre los niveles de tolerancia para las sustancias indeseables. Se acordó suprimir (i) ya que la presencia de vísceras es un peligro y debería eliminarse cualquier alusión a la misma, y conservar (ii), aunque sustituyendo la tolerancia de 10 % por un “nivel inaceptable”.

66. El Comité acordó colocar entre corchetes una nueva subsección 9.6 “nivel en exceso de agua añadida” para su posterior deliberación, ya que algunas delegaciones opinaron que sería más adecuado incluirla en un código de prácticas.

Conclusión

67. El Comité señaló que se había avanzado considerablemente en el Proyecto de Norma y que pronto estaría finalizado pero, debido a los numerosos cambios y correcciones realizados, los miembros necesitarían tiempo para examinar el texto antes de presentarlo a la Comisión para su adopción.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Frescos Crudos y Congelados Rápidamente

68. El Comité acordó devolver el Proyecto de Norma al Trámite 6 para recabar observaciones al respecto y su consideración en la siguiente reunión (Apéndice IX). Las disposiciones relativas a aditivos, etiquetado y métodos de muestreo y análisis se enviarán a los Comités correspondientes para su aprobación.

PROYECTO DE NORMA PARA EL ABALÓN FRESCO/VIVO Y CONGELADO (Tema 5 del Programa)⁸

69. El Comité recordó que en el 35.º Periodo de Sesiones de la Comisión se adoptó el Proyecto de Norma en el Trámite 5 y se avanzó al Trámite 6 para recabar observaciones y para su consideración en la 32.ª reunión del Comité.

70. El Comité consideró el texto sección por sección y efectuó las siguientes enmiendas y observaciones, además de otros cambios de forma.

Parte I - Abalón vivo

I-7 Etiquetado

71. El Comité acordó trasladar el 3er párrafo de la Sección I-7.4 relativo al uso del nombre científico a la Sección I-7.1 (a la nueva Subsección I-7.1.3) puesto que guarda más relación con el “Nombre del alimento” que con los envases no destinados a la venta al por menor. La Sección II-7 se modificó en sentido análogo.

72. Respecto a la Sección I-7.4, el Comité tomó nota de la propuesta de suprimir la segunda oración en la que se permite el uso de una marca de identificación en aras de una mayor transparencia y para evitar prácticas fraudulentas. Sin embargo, la oración se mantuvo porque es evidente que la marca se ha de identificar en los documentos que acompañan al producto, y porque se trata de una disposición general sobre etiquetado que se menciona en el Formato de las Normas del Codex. Al ser de aplicación general, el Comité convino en disponer el último párrafo en una sección independiente (nueva Sección I.-7.5).

I-8 Muestreo, examen y análisis

I-8.1 Muestreo

73. El Comité acordó hablar de “unidad de muestra” en esta sección y en toda la norma cuando proceda. El Comité realizó algunas modificaciones al texto en aras de la claridad, y acordó que la “unidad de muestra será como mínimo de 20 unidades de abalón” puesto que no es necesario especificar el peso de la muestra y, teniendo en cuenta la proporción del 5% de unidades defectuosas, esto supondría el rechazo de la muestra cuando dos o más unidades fueran defectuosas.

74. En la Sección I-8.4 Determinación de biotoxinas, se acordó hacer referencia a los métodos especificados en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos, a fin de

⁸ CL 2011/15-FFP; REP11/FFP; Apéndice X; CX/FFP 12/32/5 (Observaciones de Kenia); CX/FFP 12/32/5-Add.1 (Observaciones de Estados Unidos de América y Ghana); CX/FFP 12/32/5-Add.2 (Observaciones de Australia y Tailandia); CRD 5 (Observaciones de la Unión Europea); CRD 7 (Observaciones de Japón); CRD 10 (Observaciones de Filipinas); CRD 15 (Observaciones de Nigeria), CRD 22 (Observaciones de India) y CRD 23 (Observaciones de Egipto).

garantizar la coherencia con la sección relativa a los contaminantes, y suprimir el cuadro y el texto entre corchetes.

I-10 Aceptación del lote

75. Se suprimió la referencia a las Directrices Generales sobre Muestreo puesto que no incluyen planes de muestreo específicos sino orientación general sobre muestreo.

PARTE II – Abalón crudo refrigerado o congelado

II-2.1 Definición del producto

76. Algunas delegaciones debatieron sobre la posibilidad de que los productos de esta sección se contaminen por biotoxinas, en especial debido a la presencia de vísceras. Algunas delegaciones indicaron que durante la vigilancia se detectó la presencia de biotoxinas (DSP) en algunas especies cuando se les extraía las vísceras, a veces en mayor grado que en las vísceras, y que era esencial controlar la materia prima; y por tanto, no se podía excluir la contaminación en el abalón objeto de la presente sección. Por consiguiente, el Comité acordó suprimir la oración donde se indica que la Sección II.5 Contaminantes “no se aplica a la carne elaborada de abalón al que hayan extraído las vísceras y el epitelio”. También se suprimió la última oración del 1er párrafo al ser innecesaria para describir el producto.

II-4. Aditivos alimentarios

77. El Comité tomó nota de la aclaración efectuada por algunas delegaciones en el sentido de que actualmente no se utilizan aditivos en el abalón refrigerado y congelado, sólo en los productos enlatados, y por tanto se acordó no autorizar el uso de aditivos en la Parte II.

II-7 Etiquetado

78. El Comité suprimió la oración relativa a la durabilidad, al final de la Sección II-7.4, puesto que los requisitos al respecto se abordan en la Sección II-7.3 Instrucciones para el Almacenamiento.

II-8 Muestreo, examen y análisis

II-8.5 Preparación de la muestra

79. En cuanto a los procedimientos de descongelación, el Comité acordó que la muestra no se debería sumergir en agua, pues se puede dañar la muestra, y modificó la redacción en consecuencia.

II-8.6 Determinación de biotoxinas

80. El Comité acordó utilizar el mismo texto que en la Sección I-8.4.

II-9 Definición de defectos

81. En la Sección II-9.1 Deshidratación profunda, se menciona “un área superior al 10% de la superficie del abalón” que afecta a más del 10% del peso de los abalones de la unidad de muestra.

82. El Comité reconoció que todas las cuestiones y observaciones se habían abordado de manera satisfactoria y que se podía finalizar la norma.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma relativa al Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado Destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior

83. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma al Trámite 8 para su adopción en el 36º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (véase el Apéndice IV). Las disposiciones relativas a aditivos, etiquetado y métodos de muestreo y análisis se enviarán a los Comités correspondientes para su aprobación.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE LA CARNE DE PECTÍNIDO (Tema 6 del Programa)⁹

84. El Comité recordó que el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Carne de Pectínidos se devolvió al Trámite 3 para recabar observaciones y que un grupo de trabajo presencial que

⁹ 2011/10-FFP, REP11/FFP; Apéndice VIII; CX/FFP12/32/6 (Observaciones de Kenia); CX/FFP 12/32/6-Add.1 (Observaciones de Estados Unidos de América y Ghana); CX/FFP 12/32/6-Add.2 (Observaciones de Canadá e Indonesia; CRD 2 (Informe del grupo de trabajo presencial), CRD 10 (Observaciones de Filipinas) y CRD 13 (Observaciones de la Unión Europea) y CRD 22 (Observaciones de India).

debía reunirse inmediatamente antes de la reunión del Comité examinaría las observaciones y prepararía propuestas para su consideración en la 32ª reunión.

85. La delegación de Canadá, en su calidad de líder del grupo de trabajo presencial, presentó el informe del grupo de trabajo (CRD 2). La delegación informó al Comité de que el grupo de trabajo había progresado notablemente y modificó el documento hasta la Sección X.3.1.6 incluida. El Código incluye ahora todos los pectínidos (4 categorías) que no figuraban en la Sección 7 relativa a los moluscos bivalvos vivos y crudos del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.

86. La delegación subrayó además que era preciso un ulterior debate y orientación adicional acerca de (i) cómo alinear el Código al ámbito del Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente, (ii) acerca de la definición de vísceras, (iii) y de si los pectínidos con huevas plantean un peligro de biotoxinas tal que justifique el uso de medidas de control.

87. El Comité mantuvo un debate general en torno al informe del grupo de trabajo y expresó las siguientes decisiones y/o observaciones:

88. El Comité señaló que los puntos (a), consonancia del Código con la Norma, y (c), si los productos de pectínidos con huevas plantean un peligro de biotoxinas tal que justifique el uso de medidas de control (4º párrafo del CRD 2), ya se trataron tras la discusión sobre el Proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Frescos y Crudos Congelados Rápidamente (véase el tema 4 del Programa). Sin embargo, era preciso proseguir el debate sobre la definición de vísceras.

89. En resumen, se formularon las siguientes recomendaciones/puntos:

- formular una definición clara de vísceras que excluyera hueva para aclarar las cuestiones relativas al riesgo de biotoxinas;
- modificar las definiciones para tener en cuenta las decisiones adoptadas acerca de normas afines y las definiciones propuestas para vísceras como sigue: (i) pectínidos con huevas: [N. de la T.: la modificación propuesta no afecta a la versión en español]; y (ii) carne de pectínido, indicando que la carne de pectínido es el músculo abductor de pectínido al que se le han extraído por completo la concha, las vísceras y las huevas,
- suprimir la Sección X.2.2 Defectos y el Apéndice X, por no ser esenciales para el Código.

90. Tras este debate, el Comité convino en que todas las Secciones hasta la X.2.2.3 podían simplemente alinearse Proyecto de Norma correspondiente tomando en cuenta las recomendaciones formuladas. Se debería examinar el resto del documento para seguir perfilándolo y armonizarlo, cuando proceda, con la susodicha norma. Para ello, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, liderado por Canadá, cuya lengua de trabajo sería el inglés, con el cometido exclusivo de volver a redactar el Anteproyecto de código teniendo en cuenta los puntos suscitados en la reunión.

Estado de Tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Carne de Pectínido

91. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Código de Prácticas al Trámite 2/3 para su reelaboración por el mencionado grupo de trabajo, recabar observaciones al respecto y estudiarlo en la siguiente reunión.

ANTEPROYECTO DE CRITERIOS DE RENDIMIENTO PARA LOS MÉTODOS DE REFERENCIA Y CONFIRMACIÓN PARA BIOTOXINAS MARINAS EN LA NORMA PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y CRUDOS (Tema 7 del Programa)¹⁰

92. El Comité recordó que el Anteproyecto de criterios para su inclusión en la subsección I-8.6 de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos se había devuelto al Trámite 3 para recabar observaciones y someterlo a consideración en la siguiente reunión.

93. El Comité señaló que se habían recibido varias observaciones al Anteproyecto de criterios y que era necesaria una mayor coherencia con los Principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex

¹⁰ CL 2011/10-FFP, REP11/FFP, Apéndice X, CX/FFP 12/32/7 (observaciones de Kenia y los Estados Unidos de América), CX/FFP 12/32/7-Add.1 (observaciones de Australia y Canadá), CRD 4 (observaciones de Indonesia), CRD 5 (observaciones de la Unión Europea), CRD 10 (observaciones de Filipinas), CRD 22 (observaciones de India), CRD 26 (informe del grupo de trabajo sobre criterios reunido durante la sesión).

recogidos en el Manual de Procedimiento del Codex. Se observó que la propuesta de Estados Unidos de América (Apéndice I de CX/FFP 12/32/7) abarcaba la mayoría de las consideraciones vertidas en las observaciones por escrito. Por tanto, el Comité acordó crear un grupo de trabajo que se reunió durante la sesión, encabezado por los Estados Unidos de América y con el inglés como única lengua de trabajo, encargado de revisar el Apéndice I de CX/FFP12/32/7 y de preparar una propuesta revisada para someterla a la consideración del Comité.

94. La delegación de los Estados Unidos de América presentó el informe del grupo de trabajo reunido durante la sesión (CRD 26) y señaló que la propuesta inicial de los Estados Unidos de América se había reducido sustancialmente al haberse suprimido información innecesaria. La delegación también informó al Comité de que la Unión Europea había pedido que las pectenotoxinas y las yesotoxinas se incorporaran al Cuadro 2 (CRD 26), pero no se había alcanzado consenso sobre esta cuestión en el grupo de trabajo.

Observaciones generales

95. Una delegación recordó que la elaboración de métodos para la determinación de biotoxinas estaba en continua evolución y que se había adoptado el enfoque por criterios para tener en cuenta tal circunstancia. La delegación señaló que los criterios se habían establecido de manera que permitieran cierta flexibilidad para la inclusión de métodos biológicos, como el bioensayo en ratón, de uso extendido, y métodos HPLC para múltiples análogos. Asimismo, se observó que era necesario elaborar métodos mejores y más precisos que en el futuro se podrían incorporar a la Norma.

Subsección I-8.6 Determinación de biotoxinas

96. Se acordó incluir dos nuevos párrafos para indicar que los métodos deberían satisfacer los criterios numéricos contenidos en el Cuadro 1, y pueden satisfacer bien el intervalo mínimo aplicable o el LD y LC. Se debatió sobre si los métodos debían cumplir el LD y LC o solo uno de ellos. Se observaron posibles discrepancias entre las *Instrucciones de trabajo para la aplicación del enfoque por criterios en el Codex*, las *Directrices para establecer valores numéricos relativos a los criterios de método y/o evaluar los métodos para el cumplimiento de los mismos* y el *diagrama de flujo recogido en las mencionadas directrices* (Principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex, Manual de Procedimiento). Por consiguiente, el Comité acordó solicitar aclaraciones al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras acerca de si los métodos debían cumplir el LD y LC o sólo uno de ellos.

97. El Comité acordó enmendar el párrafo justo a continuación del primer cuadro para asegurarse de que se utilizan factores internacionales de equivalencia tóxica validados científicamente para calcular la toxicidad total en los métodos que no la miden directamente.

98. Se eliminó la última frase entre corchetes, ya que es difícil contar con materiales de referencia certificados para cada analito. El requisito de materiales de referencia certificados habría implicado la supresión de algunos análogos del Cuadro 2.

Estado de tramitación de la Subsección I-8.6 Determinación de Biotoxinas en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008)

99. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de subsección al 36º Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (Apéndice VII) y a CCMAS para su aprobación.

ANTEPROYECTO DE CRITERIOS DE RENDIMIENTO PARA LOS MÉTODOS DE DETECCIÓN DE BIOTOXINAS MARINAS EN LA NORMA PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y CRUDOS (Tema 8 del Programa)¹¹

100. El Comité recordó que se había acordado emprender un nuevo trabajo sobre un Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Detección de Biotoxinas Marinas en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos y que dicho trabajo se aprobó en el 35º Período de Sesiones de la Comisión.

101. El Comité señaló también que este trabajo se aprobó cuando se debatían los criterios para los métodos de referencia en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos y constató que algunos métodos ampliamente utilizados que no cumplirían los criterios podían emplearse en la detección;

¹¹ CX/FFP 12/32/8; CRD 3 (Observaciones de Australia); CRD 4 (Observaciones de Indonesia); CRD 5 (Observaciones de la Unión Europea); CRD 10 (Observaciones de Filipinas); CRD 22 (Observaciones de la India), CRD 23 (Observaciones de Egipto) y CRD 26 (Informe del grupo de trabajo sobre los criterios reunido durante la sesión).

tal era el caso en particular del bioensayo en ratones. El Comité tomó nota de que posteriormente a la revisión efectuada en la reunión se había incluido el bioensayo en ratones. No obstante, la delegación de la Unión Europea destacó que, debido a razones éticas y científicas, se debía hacer un esfuerzo para reemplazar los ensayos biológicos con métodos alternativos.

102. A la luz de la labor realizada y de las decisiones adoptadas sobre los criterios de los métodos de referencia, y la recomendación del grupo de trabajo sobre criterios que se reunió durante la sesión (véase el Tema 7 del Programa), el Comité convino en que ya no era preciso seguir trabajando en los criterios para los métodos de detección puesto que la preocupación que suscitaba el bioensayo en ratones se había disipado.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Detección de Biotoxinas Marinas en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008)

103. El Comité acordó suspender la elaboración de los criterios e informar de ello en el 36º Periodo de Sesiones de la Comisión.

ENMIENDA A LA NORMA PARA BARRITAS DE PESCADO CONGELADAS RÁPIDAMENTE (FACTOR DE NITRÓGENO PARA LA MERLUZA DEL ATLÁNTICO SUR) (Tema 9 del Programa)¹²

104. El Comité recordó que en su última reunión acordó devolver el factor de nitrógeno para la merluza del Atlántico Sur al Trámite 2/3 para su reelaboración, recabar comentarios al respecto y examinarse en la 32ª reunión del Comité.

105. La delegación de Sudáfrica presentó el documento (CX/FFP 12/32/9) y propuso un factor de nitrógeno de 2,45 para la merluza del Atlántico Sur.

106. A una delegación no le pareció adecuado el método empleado y comentó que hubiera sido mejor emplear pescado fresco y no bloques de pescado congelado. La delegación de Sudáfrica aclaró que, como no existía método oficial del Codex, se había recurrido al empleado por el Reino Unido en los análisis de determinación del factor de nitrógeno en el bacalao y que esto había sido aceptado por el Comité. En el caso de la tilapia también se utilizaron bloques de pescado congelado para determinar el factor de nitrógeno. La delegación arguyó que era apropiado usar muestras de pescado congelado ya que el factor de nitrógeno se iba a incluir en la Norma para Barritas de Pescado Congeladas.

107. El Comité, constatando que se emplean dos tipos de materia prima en la producción de las barritas de pescado de merluza del Atlántico Sur, al igual que en las pruebas para establecer el factor de nitrógeno, similares a las empleadas para el bacalao, acordó dos factores de nitrógeno: 2,46 para el filete y 2,38 para la carne picada. El Comité también acordó incluir los nombres científicos de la merluza del Atlántico Sur para evitar confusiones.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente.

108. El Comité acordó remitir a la Comisión la enmienda a la Norma para barritas de pescado congeladas rápidamente para su adopción en el Trámite 5/8, con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7 (Apéndice V).

Otras cuestiones

109. Una delegación cuestionó que se establecieran factores de nitrógeno diferentes para cada forma del producto pesquero. También se preguntó por la fiabilidad de este procedimiento para verificar el contenido de pescado así como por la extensión de dicho procedimiento. La delegación también preguntó si las figuras del cuadro 1 de la norma se referían a filetes o bloques de pescado o a carne picada de producto. Se aclaró que las figuras del cuadro se referían en general a filetes o bloques de pescado, excepto para el bacalao en que los factores para los filetes y la carne picada se establecieron debido a la naturaleza del producto.

110. También se puntualizó que el factor de nitrógeno es una de las maneras de comprobar el contenido en pescado de los productos, que los factores de nitrógeno son ampliamente utilizados en muchos países y que era importante establecer estos factores para diferentes especies.

¹² CX/FFP 12/32/9, CRD 5 (observaciones de la Unión Europea), CRD 14 (observaciones de Kenia), CRD 22 (observaciones de India)

111. Así mismo se recordó al Comité que debido a los cambios operados en las prácticas de pesca y acuicultura con el tiempo podría haber modificaciones en la naturaleza del contenido en pescado y por tanto podría ser necesario revisar los factores actuales en el futuro, en forma periódica, a medida que haya nuevos datos disponibles.

112. Tras debatir la cuestión, el Comité acordó que Estados Unidos de América, Nueva Zelanda y Reino Unido prepararían un documento de trabajo, con el concurso de otros miembros y observadores interesados, para su examen en la siguiente reunión. Se convino en que el documento de trabajo habría de abordar la utilidad de los factores de nitrógeno y la necesidad de revisar la lista de factores de nitrógeno existentes, contenidos en el cuadro de la Norma, de corresponder.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA INCLUSIÓN DE ESPECIES ADICIONALES EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS) (Tema 10 del Programa) ¹³

113. El Comité recordó que el Anteproyecto de Revisión fue devuelto al Trámite 2/3 para su reelaboración por un grupo de trabajo por medios electrónicos, encabezado por Chile y Francia, recabar comentarios al respecto y examinarse en la siguiente reunión.

114. Las delegaciones de Chile y Francia, como responsables del grupo de trabajo, presentaron el informe del grupo según aparece en CX/FFP 12/32/10. Se informó al Comité de que se había simplificado el procedimiento, la estructura era más fácil de seguir y ya no contenía diagrama alguno por considerar el grupo de trabajo que no era necesaria su inclusión. También se señaló al Comité que el ámbito no era de aplicación a las especies ya objeto de otras normas del Codex aunque sí regiría para las especies que se incorporaran a las normas existentes o a futuras normas. Se pusieron de manifiesto algunas cuestiones pendientes que requerían orientación por parte del Comité como es la selección de las 3 especies que habrían de compararse con las especies candidatas y si la información sobre las especies candidatas se debe ser publicada por una institución de renombre internacional o por instituciones nacionales o regionales reconocidas.

115. El Comité consideró la propuesta contenida en el Apéndice II de CX/FFP 12/32/10 y, además de algunas correcciones de forma, realizó las enmiendas y comentarios que se enumeran a continuación.

Ámbito de aplicación

116. El Comité acordó suprimir los corchetes y mantener el texto de la última frase por ser manifiesto que las especies no destinadas a la industria alimentaria no competen al Codex y además, como ya se ha acordado, el procedimiento no se aplicaría de manera retroactiva a las especies que ya fueran objeto de alguna norma. No obstante, una delegación propuso incluir en el ámbito especies que ya estuvieran recogidas en las normas vigentes por entender que el procedimiento podría servir para ratificar dichas especies.

2.3 Grupo de trabajo

117. El Comité acordó sustituir "supervisar" por "analizar" en el segundo apartado, por entender que es más apropiado, y suprimir los corchetes en la última frase.

Sección 3.1. Descripción de la especie candidata

118. El Comité acordó no limitar la fuente de información, sustituyendo, en el primer párrafo, "internacionalmente" por "debidamente" y extender esta modificación al conjunto del documento, allá donde fuera pertinente; suprimir el texto entre corchetes, por no parecer práctico; y suprimir internet como ejemplo de fuente de información.

119. En 3.1.a, el Comité acordó suprimir "reconocido internacionalmente" para indicar que el nombre científico debería proceder de una fuente fiable y no de una institución internacionalmente reconocida. Se acordó también añadir el Catálogo de pescados como fuente adicional de nombres científicos de especies ya que se trata igualmente de una fuente fiable de información.

120. Una delegación propuso incluir un nuevo apartado 3.1.b para indicar que también se habría de incluir el nombre común de las especies, para asegurarse que se incluyan en una norma específica, los nombres comunes de especies que son reconocidos por los consumidores, en una norma específica. El Comité sin

¹³CX/FFP12/32/10, (CX/FFP 12/32/10-Add.1 (observaciones de Argentina, Canadá, Colombia, Costa Rica, Ghana y Tailandia), CX/FFP 12/32/10-Add.2 (observaciones de Brasil); CRD 5 (observaciones of EU); CRD 9 (observaciones de Marruecos); CRD 10 (observaciones de Filipinas), CRD 11 (observaciones de Estados Unidos de América); CRD 12 (observaciones de Estados Unidos de América); CRD 14 (observaciones de Kenia); CRD 15 (observaciones de Nigeria); CRD 22 (observaciones de India).

embargo no apoyó dicha propuesta por entender que no era requisito para incluir una especie en una norma y que este asunto era más propio de disposiciones sobre etiquetado.

121. El Comité suprimió el ejemplo sobre "pescado en conserva" en el apartado 3.1.d por no justificarse destacar este tipo de producto.

3.2 Información económica de la especie candidata

122. Algunas delegaciones propusieron suprimir esta sección ya que la información económica podría considerarse como una carga innecesaria y una barrera para el comercio. En opinión de algunas delegaciones, si bien es cierto que la elaboración de una nueva norma requeriría alguna justificación económica no así la incorporación de una nueva especie a una norma existente. Otras delegaciones respaldaron el mantenimiento de la sección y señalaron que es conforme a los requisitos establecidos en el Manual de Procedimiento. Para introducir algo de flexibilidad en la información económica requerida, el Comité acordó suprimir el texto dentro de los primeros corchetes y eliminar los segundos corchetes, aunque manteniendo el contenido en el apartado 3.2.1.b). Se modificó el conjunto del documento en consecuencia, allá donde se estimó necesario.

123. El Comité consideró también la propuesta de suprimir el apartado 3.2.1.c) por referirse a la gestión de recursos y a la sostenibilidad. El Comité, no obstante, acordó mantener este requisito ya que la expresión "caso de estar disponible" brinda suficiente flexibilidad. Tras esta decisión, el Comité consideró si el pescado procedente de acuicultura estaba incluido este requisito. Se precisó que el volumen de poblaciones se refiere en general a los peces silvestres, que la producción acuícola está sujeta a otras restricciones y que esta última está suficientemente cubierta en el apartado 3.2.1.b)

124. Se suprimió la última frase de esta sección por no guardar relación con los recursos.

3.2.2 Tecnología de elaboración y comercialización

125. En línea con una decisión anterior motivada por la voluntad de dotar al texto de mayor flexibilidad, el Comité acordó mantener solo el segundo texto entre corchetes y suprimir los apartados de la subsección 3.2.2.b) por considerarlos innecesarios. Una delegación preguntó si la flexibilidad concernía la presentación de datos sobre los últimos 5 años o a los datos en general. Se puntualizó que en los datos comerciales no se distingue entre pescado procedente de acuicultura y de pesca extractiva, y que la flexibilidad por tanto concierne ambos supuestos.

3.3. Principios del procedimiento de análisis sensorial

126. El Comité acordó enmendar el primer párrafo en aras de una mayor flexibilidad. Habida cuenta que no siempre se puede contar con laboratorios acreditados, se acordó hablar de laboratorios con una probada competencia en análisis sensoriales en lugar de requerir que los laboratorios estén acreditados o sean independientes. Constatando igualmente que es más importante que los laboratorios cuenten con competencias esenciales que el lugar en el que estuvieran emplazados, se acordó conceder mayor flexibilidad a los países solicitantes para recurrir a laboratorios de su propio país insertando la palabra "preferentemente" entre "salvo" y "la del país solicitante" en el fragmento "salvo la del país o países solicitantes)". El Comité también convino en suprimir los corchetes en la 5ª frase y sustituir "reconocer" por "aceptar" por considerarse más adecuado y, en la última frase, suprimir "y elaborar el informe relativo a la evaluación sensorial". El Comité acordó incluir una frase al final de este párrafo para señalar que el país solicitante habría de proponer las 3 especies que se han de comparar con la especie candidata.

4. Informe de evaluación sensorial de la especie candidata

127. Se modificó el segundo párrafo para incluir el "pescado entero" ya que las normas se aplican tanto al pescado entero como a los productos pesqueros elaborados, y se suprimió el texto entre corchetes por entenderse que no es apropiado.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Revisión del Procedimiento para la Inclusión de Nuevas Especies en las Normas del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros

128. El Comité acordó remitir el anteproyecto de revisión a la Comisión para su adopción en el Trámite 5/8, con la recomendación de omitir el Trámite 6 y 7 (Apéndice VI) para su inclusión en la Sección II del Manual de Procedimiento: Elaboración de normas del Codex y textos afines; Directrices sobre la inclusión de disposiciones específicas en las normas del Codex y textos afines del Manual de Procedimiento.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (SECCIÓN DEL CAVIAR DE ESTURIÓN (Tema 11 del Programa)¹⁴

129. El Comité recordó que en su última reunión se acordó proponer un nuevo trabajo sobre un Código de Prácticas para el Caviar de Esturión, con vistas a su incorporación al Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros y que en su 34.º Periodo de sesiones la Comisión aprobó dicho trabajo. La delegación de Irán, en su calidad de presidente del grupo de trabajo por medios electrónicos, explicó la labor realizada por el GTE y que no hubo consenso sobre diversas cuestiones clave.

130. En el Comité se produjo un debate general acerca del anteproyecto de código.

131. Una delegación comentó que se debería modificar o suprimir la expresión "autorizada por la autoridad competente" porque no es apropiada para un texto del Codex que habría de lograr una concertación internacional.

132. Una delegación opinó que en la sección de "Aspectos generales" se podría incluir una discusión acerca de la combinación de concentración de sal en fase acuosa (WPS) y temperatura de refrigeración exigidas para controlar el desarrollo de *Clostridium botulinum* y la formación de toxinas ya que el caviar se envasa en forma anaeróbica. La delegación indicó que la concentración de sal en fase acuosa debería siempre fijarse como "superior o igual al 5% de sal en fase acuosa", señalando que un 3% puede quedar por debajo de la cantidad requerida para controlar el *C. botulinum*. La delegación de Irán confirmó que es necesario una WPS de 5% para controlar el *C. botulinum* y que esta cuestión merecería consideración adicional.

133. También se expresó la preocupación por el uso de hormonas, de agentes que reducen la adherencia de la envoltura de la huevo, y de anestésicos.

134. Varias delegaciones opinaron que el anteproyecto de sección relativa al caviar de esturión requiere mayor elaboración. No obstante, dada la falta de tiempo y las extensas observaciones recibidas, el Comité acordó devolver el Anteproyecto de Código para su reelaboración por el GTE, que estará presidido por Irán y trabajará exclusivamente en inglés, y su distribución para recabar observaciones y ser estudiado en la siguiente reunión. El GTE habrá de preparar un documento que tenga en cuenta las observaciones presentadas al Comité por escrito así como las realizadas en sesión plenaria.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (sección del caviar de esturión)

135. El Comité acuerda devolver el Anteproyecto de Código al Trámite 2/3 para su reelaboración por el mencionado grupo de trabajo, recabar observaciones al respecto y estudiarlo en la siguiente reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (APÉNDICES SOBRE REQUISITOS OPCIONALES PARA EL PRODUCTO FINAL) (Tema 12 del Programa)¹⁵

136. El Comité señaló que en su 31ª reunión se recordó que aún no se habían finalizado varios apéndices para el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros sobre requisitos opcionales para el producto final. También se indicó que posiblemente los requisitos opcionales ya no fueran necesarios dado el nuevo enfoque en la elaboración de normas: dar prioridad a los temas de inocuidad y a las disposiciones sobre la calidad esencial, y acordó debatir el tema en su siguiente reunión.

137. El Comité consideró las recomendaciones contenidas en CX/FFP 12/32/12 y adoptó las siguientes decisiones:

Apéndice I: Envasado en atmósfera modificada

138. El Comité acordó seguir trabajando sobre el Apéndice I ya que en varias secciones del Código se hace referencia al mismo y proporciona información útil para garantizar el uso correcto del envasado en atmósfera modificada.

¹⁴ CX/FFP 12/32/11; CX/FFP 12/32/11-Add.1 (observaciones de Canadá); CX/FFP 12/32/11-Add.2 (observaciones de Estados Unidos de América); CRD 14 (observaciones de Kenia); CRD 20 (observaciones de Brasil); CRD 21 (observaciones de Estados Unidos de América)

¹⁵ CX/FFP 12/32/12, CRD 14 (observaciones de Kenia)

Apéndice II-XI: Requisitos opcionales del producto final para los productos

139. Una delegación propuso suprimir estos apéndices del Código puesto que éste ya contiene suficiente orientación para la protección de la salud de los consumidores y los factores esenciales de calidad. Otra delegaciones opinaron que se deberían mantener los apéndices que pudieran contener información útil y pertinente. Una delegación señaló que el Apéndice VI contiene nombres científicos de especies de pescados salados, que esta información se puede utilizar para el comercio y para los consumidores y no figura en la Norma del Codex para el Pescado Salado y el Pescado Salado Seco de la familia Gadidae (Codex STAN 167-1989), y que si se suprime dejará de estar disponible.

140. El Comité acordó que la Secretaría del Codex distribuyera estos apéndices ya redactados mediante una circular para recabar observaciones sobre

- su pertinencia; y
- en caso de estimarse necesarios, si la información contenida en los apéndices podría ser incorporada al Código o a una norma pertinente, o se mantendría en forma de apéndices del Código;
- propuestas para el texto del Apéndice aún no elaborado.

Apéndice XII: Lista de todos los códigos y normas del Codex relacionados con el pescado y los productos pesqueros y documentos afines

141. El Comité acordó suprimir el Apéndice XII e incluir referencias a los textos pertinentes adicionales del Codex en las secciones correspondientes.

DISPOSICIONES PROPUESTAS SOBRE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (Tema 13 del Programa)¹⁶

142. El Comité acordó proseguir con la labor de revisar los aditivos alimentarios en las normas actuales para el pescado y los productos pesqueros.

143. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, encabezado por la Unión Europea y los Estados Unidos de América, que trabajaría en inglés, y cuyo mandato sería:

- formular propuestas sobre aditivos alimentarios para las normas relativas al pescado y los productos pesqueros siguiendo el enfoque adoptado en la Norma para el pescado ahumado;
- centrarse en la justificación tecnológica de dichos aditivos alimentarios y, si fuera necesario, proponer modificaciones a la NGAA.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA HISTAMINA (Tema 14 del Programa)¹⁷

144. El Comité recordó que en su última reunión se acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos encabezado por Japón y los Estados Unidos de América con el cometido de preparar un documento de debate sobre la histamina; el Comité señaló, además, la necesidad de asesoramiento científico por parte de la FAO y la OMS.

145. La delegación de Japón, en su calidad de presidente del grupo de trabajo electrónico, indicó que la reunión conjunta de expertos de la FAO y la OMS sobre los riesgos para la salud pública que plantea la histamina y otras aminas biógenas del pescado y los productos pesqueros se celebró del 23 al 27 de julio de 2012 (véase el Tema 2b del Programa) y que el GTE no había podido iniciar su trabajo por falta de tiempo. La delegación subrayó que la histamina se considera un criterio microbiológico (CM) y que debería contener todos los componentes de un CM. Además se debería tener en cuenta la labor del CCFH de revisión de los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos. La delegación señaló que es preciso seguir trabajando al respecto y que para ello se debe estudiar de forma íntegra el informe del panel de expertos; así pues, propuso establecer un GTE con el mandato descrito en CRD 25.

146. El Comité acordó establecer un GTE y debatió sobre el mandato propuesto en CRD 25.

147. Algunas delegaciones apuntaron que el GTE debería considerar también los riesgos que plantean para la salud otras aminas biógenas distintas a la histamina y que por tanto esto también debería figurar en el

¹⁶ CRD 14 (Observaciones de Kenia)

¹⁷ CX/FFP 12/32/14, CRD 14 (observaciones de Kenia), CRD 25

mandato. La delegación de Japón explicó que el GTE analizaría las conclusiones de la reunión de expertos que también contienen información sobre otras aminas biógenas y que no es necesario explicitarlo en el mandato. Asimismo, la delegación indicó que hay pocas pruebas de que otras aminas biógenas distintas de la histamina planteen un riesgo para la salud humana.

148. Una delegación apuntó que, según el informe, la histamina del pescado se podía controlar fácilmente mediante la aplicación de BPH y/o HACCP y señaló que el GTE debería considerar este tema.

149. Respecto a la relación con el CCFH, la delegación de Japón opinó que el Comité debería pedir asesoramiento al CCFH sobre el establecimiento de planes de muestreo basados en el riesgo para la histamina y que el GTE lo tendría en cuenta. Una delegación indicó que sería preferible considerar esta cuestión una vez que el Comité haya estudiado el informe. La delegación puntualizó igualmente que si la cuestión atañe a los planes de muestreo, el comité más apropiado para proporcionar asesoramiento sería el CCMAS en vez del CCFH.

150. Tras debatirlo, el Comité acordó establecer un GTE, encabezado por Japón y Estados Unidos de América, cuya lengua de trabajo sería el inglés, con el siguiente mandato:

- evaluar cómo podría el CCFFP aprovechar el asesoramiento de los expertos y formular recomendaciones sobre posibles enfoques para integrar dicho asesoramiento en las normas y secciones pertinentes del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, teniendo en cuenta el hecho de que la histamina se puede controlar fácilmente mediante la aplicación de BPH y/o HACCP;
- identificar nuevas cuestiones con respecto a las cuales el CCFFP pudiera necesitar puntualizaciones;
- identificar partes del informe que podrían requerir aclaraciones;
- si procediera, formular recomendaciones sobre criterios higiénicos para la histamina y el plan de muestreo correspondiente,
- si procediera, considerar el parecer del CCFH acerca del informe de la reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre el riesgo para la salud pública que plantean la histamina y otras aminas biógenas del pescado y los productos pesqueros.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA SALSA DE PESCADO (Tema 15 del Programa)¹⁸

151. El Comité recordó que en su última reunión invitó a Tailandia y a Vietnam a preparar un documento de debate y un documento de proyecto para un nuevo trabajo consistente en elaborar un Código de Prácticas para la Salsa de Pescado que se examinaría en la 32ª reunión del Comité.

152. Las delegaciones de Tailandia y Vietnam presentaron el documento (CX/FFP 12/32/15) y subrayaron la necesidad de orientaciones adicionales que contribuyan al cumplimiento de la Norma para la Salsa de Pescado (CODEX STAN 302-2011).

153. El Comité aprobó la propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de un Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa Pescado y acordó presentar el documento de proyecto (Apéndice X) en el 36º Periodo de Sesiones de la Comisión para su aprobación. A reserva de que la Comisión lo apruebe, un grupo de trabajo electrónico, encabezado por Tailandia y Vietnam, cuya lengua de trabajo sería el inglés, prepararía un anteproyecto para su distribución y recabar observaciones al respecto en el Trámite 3, y examinarse en la siguiente reunión.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 16 del Programa)

154. No se planteó ningún otro asunto.

LUGAR Y FECHA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 17 del Programa)

155. El Comité señaló que la próxima reunión está programada provisionalmente para dentro de 18 meses aproximadamente, sujeta a la confirmación del Gobierno anfitrión y de la Secretaría del Codex.

¹⁸ CX/FFP 12/32/15, CRD 14 (observaciones de Kenia)

RESUMEN DEL ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Responsabilidad	Documento de referencia REP 13/FFP
Enmiendas a las secciones I-6.5, I-8.5 y II-8.7 de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos y las Secciones 7.1 y 7.2.2.2 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.	-	Gobiernos, 36° CAC	Párrafos 12 y 14, Apéndice II
Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo	8	Gobiernos, 36° CAC	Párrafo 40 Apéndice III
Proyecto de Norma relativa al Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior	8	Gobiernos, 36° CAC	Párrafo 83 Apéndice IV
Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congelados Rápidamente (Factores de nitrógeno para la Merluza del Atlántico)	5/8	Gobiernos, 36° CAC	Párrafo 108 Apéndice V
Anteproyecto de Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies de pescado en normas para el pescado y los productos pesqueros	5/8	Gobiernos, 36° CAC	Párrafo 128 Apéndice VI
Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación para Biotoxinas Marinas (sección I-8.6 Determinación de biotoxinas) en la Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos	5	Gobiernos, 36° CAC, 33ª CCFFP	Párrafo 99 Apéndice VII
Proyecto referente a la Sección 4, Aditivos alimentarios, en la Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo	6	Gobiernos, 33ª CCFFP	Párrafo 40 Apéndice VIII
Norma para los Productos de los Pectínidos Frescos, Crudos y Congelados Rápidamente	6	Gobiernos, 33ª CCFFP	Párrafo 68 Apéndice IX
Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Carne de Pectínidos	2/3	GTe (Canadá), 33ª CCFFP	Párrafos 90-91
Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Sección sobre Caviar de Esturión)	2/3	GTe (Irán) 33ª CCFFP	Párrafo 135
Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado	1/2/3	36° CAC, GTe (Tailandia, Vietnam) 33ª CCFFP	Párrafo 153 Apéndice X
Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Requisitos opcionales del producto final para los productos)	-	Gobiernos, 33ª CCFFP	Párrafo 141
Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en las Normas para el Pescado y los Productos Pesqueros (disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas adoptadas)	-	GTe encabezado por UE y EEUU Gobiernos, 33ª CCFFP	Párrafos 142-143
Documento de debate referente a la Histamina	-	GTe (Japón y EEUU), 33ª CCFFP	Párrafos 146-150
Documento de debate referente a los Factores de Nitrógeno	-	EEUU, GB y NZ, 33ª CCFFP	Párrafos 109-112

APÉNDICE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES****Chairperson / Président / President**

Mr Bjørn Røthe KNUDTSEN
Regional Director
Norwegian Food Safety Authority
Regional office of Trøndelag - More and Romsdal
P.O.B. 383
N-2381 BRUMUNDDAL
NORWAY
Tel: +47 901 58 524
Fax: +47 74113201
E-mail: bjrkn@mattilsynet.no

Chair's Assistant / Assistant Du Président / Presidente Adjunto

Ms Vigdis Synnoeve VEUM MOELLERSEN
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Codex Contact Point
P.O Box 383
2381 Brummundal
NORWAY
Tel: +47 23216669
E-mail: visvm@mattilsynet.no

ALGERIA**Mr OMAR KADDOUR**

Sous-directeur
Ministère de la pêche et des ressources halieutiques
route des 04 canons
16000
Alger
ALGERIA
Tel: tel: +213 21 43 31 83
Fax: +213 21 43 31 83
E-mail: kaddour_omar@yahoo.fr;
sorecph@mpeche.gov.dz

Ms RATIBA BENMOKHTAR

Researcher
National center of research in fisheries and
aquaculture
11 Bd Colonel Amirouche
24000
Bou Ismail Algeria
ALGERIA
Tel: tel: 213 24 46 19 06
Fax: 213 24 46 19 06
E-mail: rbenmokhtar@yahoo.fr

AUSTRALIA**Ms Lynda FEAZEY**

Director
Food and Animal by Product Market Access
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
2601 Canberra
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 5910
Fax: +61 2 6272 4389
E-mail: lynda.feazey@daff.gov.au

Ms Alison TURNBULL

Manager TSQAP
Tasmanian Department of Health and Human
Services
Level 3, 25 Argyle St, Hobart
7000 Tasmanina
AUSTRALIA
Tel: +61 3 6222 7717
Fax: +61 3 6222 7407
E-mail: Alison.Turnbull@dhhs.tas.gov.au

AUSTRIA**Mr Ernst HOLOVSKY**

Team Leader Marketing Standards and IUU
Fisheries
Austrian Agency for Health and Food Safety
(AGES)
Spargelfeldstrasse 191
1220 Vienna
AUSTRIA
Tel: +43 50555 41313/41314
E-mail: ernst.holovsky@ages.at

BAHRAIN**Mr Jassim AL-ARADI**

Head of Fish Quality
Fisheries Directorate
P.O. Box 20071, Manama
BAHRAIN
BAHRAIN
Tel: +973 17815888
Fax: +973 17728459
E-mail: jassim_alaradi52@yahoo.com

Mr Jaafar MANSOOR

Senior Technical St. Fishery Res.
Directorate of Fisheries
PO.BOX 20071
MANAMA
BAHRAIN
Tel: 0097336685885
Fax: 0097317728459
E-mail: JAFZMSAN@hotmail.co.uk

BRAZIL/BRASIL**Mr Lucio Akio KIKUCHI**

Fish Inspector
Ministry of Agriculture
Esplanada dos Ministerios, Room 446 A
70043-900 BRASILIA - DF
BRAZIL
E-mail: Lucio.kikuchi@agricultura.gov.br

Ms KARINE BORDIGNON

Fish Inspector
Ministry of Agriculture
Esplanada Dos Ministérios, Room 446 A
70043-900 BRASILIA - DF
BRAZIL
E-mail: karine.bordignon@agricultura.gov.br

BRUNEI DARUSSALAM**Ms TUTI SAFWATI HAJI OMAR**

Head of Certification Unit
National Standard Centre
Ministry of Industry and Primary Resources, Jalan
Menteri Besar
BB3910 BANDAR SERI BEGAWAN
BRUNEI DARUSSALAM
E-mail: tutie154@gmail.com

Ms WANIDAWATI TAMAT

Head of Quarantine and Inspection Division
Department of Biosecurity
Ministry of Industry and Primary Resources, Old
Airport Road, Berakas, BB3510
BANDAR SERI BEGAWAN
BRUNEI DARUSSALAM
E-mail: wanida.tamat@gmail.com

CAMEROON/CAMERÚN**Dr BELAL EMMA**

Subdirector
Fisheries and Aquaculture Department - MINEPIA
YAOUNDE
CAMEROON
Tel: +23775492197
E-mail: belalemma@yahoo.fr

CANADÁ**Mr John EMBERLEY**

Advisor
Fisheries Council of Canada
610 - 170 Laurier Ave. W
K1P 5V5 Ottawa
CANADA
Tel: 613-727-7450
Fax: 613-727-7453
E-mail: john.emberley@gmail.com

Mr Terence MCRAE

Director, Fish, Seafood and Production Division
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road
K1A 0Y9 Ottawa
CANADA
Tel: 613-773-5491
Fax: 613-773-5959
E-mail: terence.mcrae@inspection.gc.ca

CAPE VERDE/CAPO VERDE**Ms Maria Ivone Andrade LOPES**

Director of Quality Control Department
General Direction of Fisheries
Estrada Do Aeroporto, Edificio Pombal Fazenda
CP 206 PRAIA
CAPE VERDE
Tel: 2613758167
Fax: 2382613758
E-mail: maria.i.lobes@dgpescas.gov.cv

CHILE**Ms LORETO RODRIGUEZ ARIZABALO**

Médico Veterinario - Departamento de Sanidad
Pesquera
Servicio Nacional de Pesca
Ministerio de Economía
Victoria N°2832
Valparaíso
CHILE
Tel: 56-32-2819202
E-mail: lrodriguez@sernapesca.cl

CHINA**Mr Le LI**

Associate Professor
Chinese Academy of Fishery Sciences
150 Qingta, South YongDing Road, Fengtai District
100141 Beijing
CHINA
Tel: +8610-68673936
Fax: +8610-68673936
E-mail: lil@cafs.ac.cn

Mr HONG LIN

Dean of college of food science and engineering
Ocean University of China
5 Yushan Road, Qingdao, Shandong, China, 266003
266003 Qingdao
CHINA
Tel: 86-532-8203 2203
Fax: 86-532-8203 2389
E-mail: linhong@ouc.edu.cn

Prof Lianzhu WANG

Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese
Academy of Fishery Sciences
No 106, Nanjing Road, Qingdao, Shandong, P. R.
China
266071 QINGDAO
CHINA
Tel: +86-532-85821813
Fax: +86-532-85821813
E-mail: wlianzhu@126.com

Mr Wei WANG

Section Chief
Guangdong Exit & Entry Inspection and Quarantine
Bureau
1101 Room, A Building, No. 66, Huacheng Dadao
Road, Guangzhou, Guangdong, P. R. China
510623 GUANGZHOU
CHINA
Tel: ++862038290863
Fax: ++862038290412
E-mail: wangw@gdcqi.gov.cn

Prof Bangzhong YIN

Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese
Academy of Fishery Sciences
No 106, Nanjing Road, Qingdao, Shandong, P. R.
China
266071 QINGDAO
CHINA
Tel: +86-532-85818981
Fax: +86-532-85811514
E-mail: yinbz@ysfri.ac.cn

Dr JIANBO ZHANG

China National Center for Food Safety Risk
Assessment
No 7, Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing
Beijing
CHINA
E-mail: zhjb318@163.com

Ms YUE ZHANG

China National Center for Food Safety Risk
Assessment
No 7, Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing
100021 Beijing
CHINA
E-mail: Yue_zhang1987@outlook.com

COMOROS/COMORAS**Mr MOHAMED ABDEREMANE**

ABDOUCHAKOUR
Chef of Reaserch
Ministry in Charge of Fish
B.P. U 1
MORONI
COMOROS
Tel: 269 7735630
Fax: 269 7750013
E-mail: abdouchamed@yahoo.fr

DENMARK/DINAMARCA**Mr Knud OSTERGAARD**

Head of Division
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31-33
DK-2600 GLOSTRUP
DENMARK
Tel: +45-7227-6705
E-mail: koe@fvst.dk

Mr Stephane BRION

Administrator
Rue de la Loi 175
Rue de la Loi 175
1048 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 281 2142
Fax: +32 2 281 6198
E-mail: stephane.brion@consilium.europa.eu

DJIBOUTI**Mr Ahmed Darar DJIBRIL**

Director of Fisheries
Ministère de l' Agriculture
B.P.N 453/DJIBOUTI
B.P.N DJIBOUTI
DJIBOUTI
Tel: 253 77
E-mail: djidarar@hotmail.com

EGYPT/EGIPTO

Dr Mohammed Ahmed EL-SHERBINY
Regional Center for Food and Feed, Agriculture
Research Center
EGYPT
E-mail: rcff.arc@gmail.com

Dr Ashraf Hashem GOMAA

Regional Center for Food and Feed , Agriculture
Research Center
EGYPT
E-mail: rcff.arc@gmail.com

EUROPEAN UNIONUNIÓN EUROPEA**Ms Eva ZAMORA ESCRIBANO**

Administrator
European Commission
DG Health and Consumer - D3
Rue Froissart 101 2/60
1049 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 29 98682
Fax: +32 2 29 98566
E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Paolo CARICATO

Deputy Head of Unit
European Commission
DG Sanco
1049 Brussels
BELGIUM
Tel: 0032 2 299 32 02
E-mail: paolo.caricato@ec.europa.eu

Mr Jiri SOCHOR

Administrator
European Commission
DG SANCO
1049 brussels
E-mail: jiri.sochor@ec.europa.eu

FINLAND/FINLANDIA**Ms Maaria HACKZELL**

Senior Veterinary Officer
Ministry of Agriculture and Forestry
Department of Food and Health
PO Box 30
00023 Government Helsinki
FINLAND
Tel: +358400622027
Fax: +358916053338
E-mail: maaria.hackzell@mmm.fi

Ms Carmela HELLSTEN

Senior Officer
Finnish Food Safety Authority
Mustialankatu 3
00790 Helsinki
FINLAND
Tel: +358504336643
Fax: +358295304352
E-mail: carmela.hellsten@evira.fi

FRANCE/FRANCIA**Dr Urwana QUERREC**

Ministry of Agriculture Seafood Office
251 Rue De Vaugirard
75015 PARIS
FRANCE
E-mail: urwana.querrec@agriculture.gouv.fr

Mr NICOLAS BERHAULT

ICIA
43 rue de l'Evangile
75018 PARIS
FRANCE
Tel: +33619924625
Fax: +33144896765
E-mail: nberhault@gmail.com

Mr Philippe DROIN

Secrétaire Général
CITPPM
44 rue d'Alésia
75682 PARIS Cedex 14
FRANCE
Tel: + 33 (0)1 53 91 44 51
Fax: + 33 (0)1 53 91 44 70
E-mail: pdroin@adepale.org

Ms Laetitia KOLYPCZUK

IFREMER
BRM/STBM
Rue de l'île d'Yeu
44311 Nantes
FRANCE
E-mail: laetitia.kolypczuk@ifremer.fr

Dr Lionel LAUNOIS

Ministry of Fisheries
3 place de Fontenoy
75007 PARIS
FRANCE
Tel: 0033 1 49 55 40 29
Fax: 0033 1 49 55 82 00
E-mail: lionel.launois@agriculture.gouv.fr

Ms Sonia LITMAN

Responsable Réglementation
CITPPM
44 rue d'Alésia
75682 PARIS Cedex 14
FRANCE
Tel: + 33 (0)1 53 91 44 51
Fax: + 33 (0)1 53 91 44 70
E-mail: slitman@adepale.org

Ms Djahne MONTABORD

Conseiller agricole
Ambassade de France
101-103 Cluny park Road
259595 SINGAPORE
SINGAPORE
Tel: +65 92956063
E-mail: djahne.montabord@dgtresor.gouv.fr

Ms GENEVIEVE MORHANGE

Adjointe au Chef de Bureau
DGCCRF
Ministère de l'Economie
59 Bd Vincent Auriol
75013 PARIS
FRANCE
Tel: 0033144972916
Fax: 0033144973048
E-mail:
genevieve.morhange@dgccrf.finances.gouv.fr

GERMANY/ALEMANIA**Ms Richarda SIEGERT-CLEMENS**

Head of Delegation
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
Protection
Unit 613
Rochusstraße 1
D-53017 Bonn
GERMANY
Tel: +49 228 99529 4128
Fax: +49 228 99529 4410
E-mail: richarda.siegert-clemens@bmelv.bund.de

Ms Ute SCHRÖDER

Member
Federal Research Institute of Nutrition and Food
Department for Safety and Quality of Milk and Fish
Palmaille 9
D-22767 Hamburg
GERMANY
Tel: +49 40 3890 5271
Fax: +49 40 3890 5262
E-mail: ute.schroeder@mri.bund.de

GHANA**Ms JESSICA AKU NKANSAH**

Head, Fish Control and Export Project Department
Ghana Standards Authority
P. O. BOX MB 245
ACCRA
GHANA
Tel: +233 244 233 443
Fax: +233 302 500 231
E-mail: jahafia@yahoo.com

GUINEA**Ms Savane ARIBOT M'MAH**

Directrice Generale/Service Industrie Assurance
Qualite des Produits de la peche et de l'Aqualculture
(SIAQPPA)
Minister de la Peche et de l'Aquaculture
307 Almamya
307 CONAKRY
GUINEA
Tel: +224 64427715
E-mail: bondmah@yahoo.fr, mahbond@yahoo.fr

ICELAND/ISLANDIA**Mr Gardar SVERRISSON**

Senior Officer
Icelandic Food and Veterinary Authority
AUSTURVEGUR 64.800 SELFOSS
ICELAND
E-mail: gardar.sverrisson@mast.is

INDIA**Dr Sarada GIRIJA**

Director
National Institute of Fisheries Post Harvest
Technology and Training
Ministry of Agriculture
Cochin
INDIA
E-mail: niffatkochi@yahoo.in

Mr NORBERT KARIKKASSERY

President (KERALA)
Seafood Exporters Association of India
Seafood House, WELLINGDON ISLAND
682 003 COCHIN
INDIA
E-mail: nobby@karikkassery.com

Mr Raju M. MANDLIK

Deputy Director (Technical)
Export Inspection Council of India
New Delhi
INDIA
E-mail: tech1@eicindia.gov.in

INDONESIA**Dr Santoso KARTO DIMEDJO**

Director of Fisheries Product Processing
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur No. 16
10110 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 3500187
Fax: +62 21 3500187
E-mail: santosikan@yahoo.com

Mr Kukuh S. ACHMAD

Head Of Center For Standard Application System
National Standardization Agency of Indonesia
Secretariat of Codex Contact Point of Indonesia
Mangala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl. Gatot
Subroto, Senayan, Jakarta
10270 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 5747043
Fax: +62 21 5747045
E-mail: kukuh@bsn.go.id

Dr Simson MASENGI

Head of Subdirectorate of Processing Industry
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur No. 16
10110 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 3500187
Fax: +62 21 3500187
E-mail: simsonmasengi@hotmail.com

Ms Hendarni MULYANI

Head of Accreditation and Monitoring Division
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur No. 16
10110 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 3500149
Fax: +62 21 3500149
E-mail: akreditasi_monitoring@yahoo.com

Ms Innes RAHMANIA

Head of Subdirectorate on Promotion and Cooperation
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur No. 16
10110 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 3500163
Fax: +62 21 3500163
E-mail: innesrahmania64@yahoo.com

Mr Sadarma Suhaim SARAGIH

Deputy Director for Export Development
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur No. 16
10110 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 3521977
Fax: +62 21 3521977
E-mail: sadar5957@yahoo.co.id, suhaim@kkp.go.id

Dr Sunarya SUNARYA

Director
The Spring Institute
Jl. KH. Soleh Iskandar 279
BOGOR
INDONESIA
Tel: +62 251 7531861
Fax: +62 251 7531861
E-mail: sunarya.thespring@gmail.com

Ms Artati WIDIARTI

Deputy Director for Foreign Market Promotion and Cooperation
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur 16
10110 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 3521977
Fax: +62 21 3521977
E-mail: artatiwidiarti@kkp.go.id

Dr Josephine WIRYANTI

Gappindo
Jl. Cempaka Putih Tengah IV/8C
10510 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 8121014233
Fax: +62 21 4243738
E-mail: jwiryanti@yahoo.com

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)**Ms AFSANEH SAMIEI**

Deputy of Participation in International Standardization
Institute of Standard of IRAN
Intitute of Standard - Vanak sq. - Tehran - IRAN
TEHRAN
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
Tel: +9821 88694060
Fax: +9821 88654059
E-mail: ccffp@isiri.org.ir;
fishcommittee@gmail.com

Ms Nadia HEJAZI

Lecturer
Islamic Azad University - Shar Zads - Iran
TEHRAN
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
Tel: +9125295690
E-mail: hejazi.nadia@gmail.com

Ms ZAHRA MIRKHAVAR

Lecturer
National Nutrition and Food Technology Research Institute at Shahid Beheshti University of Medical Sciences
International Branch 46. Arghavan, Farahzadi Blvd, Shahrak Qods
1481614573 TEHRAN
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
Tel: +9124394375
E-mail: zmirkhavar@yahoo.com

Mr Majid MOSADEGH

Asistant Manager Quality Improvment Department
Fisheries of IRAN
No. 236 West Fatemi Ave
TEHRAN
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
Tel: +982166942584
Fax: +982166941372
E-mail: majidmosadeg@gmail.com

IRELAND/IRLANDA**Ms Grainne LYNCH**

Sea Fisheries Protection Officer
Sea Fisheries Protection Authority
Harbour Offices, The Pier, Ros A Mhil, Co. Galway,
Ireland

IRELAND

Tel: +353 91 572405, M:+353 87 9295

Fax: +353 91 572585

E-mail: grainne.lynch@sfpa.ie**ITALY/ITALIA****Mr Ciro IMPAGNATIELLO**

Italian Codex Contact Point - Ministry of
Agricultural Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
00187 Rome

ITALY

Tel: +39 0646656046

Fax: +39 064880273

E-mail: c.impagnatiello@mpaaf.gov.it**Mr Mario PAZZAGLIA**

API – ITALIAN FISH FARMERS ASSOCIATION
ITALY

Tel: +393355783802

Fax: +39030968433

E-mail: mario.pazzaglia@agroittica.it**JAMAICA****Dr WINTORPH MARSDEN**

Senior Veterinary Officer
Ministry of Agriculture and Fisheries
Veterinary Services Division
193 Old Hope Road, Hope Gardens
Kingston 6

JAMAICA

Tel: 876-977-2489/2492; 876-382-379

Fax: 876-977-0885

E-mail: wfmarsden@moa.gov.jm**JAPAN/JAPÓN****Dr Hajime TOYOFUKU**

Chief, Food Safety
National Institute of Public Health
Department of International Health and
Collaboration

2-3-6, Minami

351-0197 Wako

JAPAN

Tel: 81484586150

Fax: 81484586195

E-mail: toyofuku@niph.go.jp**Mr Yoshikiyo KONDO**

Associate Director (International Affairs)
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Safety and Consumer Policy Division
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo

JAPAN

Tel: +81-3-3502-8732

Fax: +81-3-3507-4232

E-mail: yoshikiyo_kondo@nm.maff.go.jp**Ms Rei NAKAGAWA**

Associate Director
Ministry of Health, Labour and Welfare JAPAN
Food Department/Standards and Evaluation Division
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo

JAPAN

Tel: +81-3-3595-2341

Fax: +81-3-3501-4868

E-mail: codexj@mhlw.go.jp**Dr Toshiyuki SUZUKI**

Head of Marine Biotxin Research Group
National Research Institute of Fisheries Science,
Fisheries Research Agency
2-12-4 Fukuura, Kanazawa
236-8648 Yokohama

JAPAN

Tel: +81-45-788-7630

Fax: +81-44-788-5001

E-mail: tsuzuki@affrc.go.jp

Mr Haruo TOMINAGA

Associate Director
Fisheries Agency of Japan
Fisheries Processing Industries and Marketing
Division
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8907 Tokyo
JAPAN
Tel: +81-3-3502-8203
Fax: +81-3-3508-1357
E-mail: haruo_tominaga@nm.maff.go.jp

JORDAN/JORDANIA**Dr Hadi KHETAN**

Head of Control Committee on Factory
Jordan Food and Drug Administration
AMMAN/SHAFABADRON
AMMAN
JORDAN
Tel: 00962 799054493
E-mail: Hadi.AL-Khetan@jfda.jo

KENYA**Mr Paul KIMETO**

Acting manager EAC standards
Kenya Bureau of Standards
EAC-COMESA
54974 00200
Nairobi
KENYA
Tel: +254 026948000
Fax: +254-02-609660
E-mail: kimetop@kebs.org

KIRIBATI**Ms Tereere TIOTI**

Fisheries Officer
MFMRD
Fisheries Department MFMRD, BairikiTarawa
Tarawa
KIRIBATI
Tel: 686 28061
Fax: 686 21120
E-mail: tereerebwenawa@yahoo.com.au

LIBYA/LIBIA**Ms SAKINA MOHAMMED A E L KHABULI**

Codex Contact Point - Libya
Libyan National Center For Standardization &
Metrology
Al fornaj-Tripoli-Libya P.O Box 5178
LIBYA
Tel: +218926456258, +218214630884-8
E-mail: sukakhabuli@yahoo.com;
sukakhabuli@lncsm.org.ly

Mr TOUFIK HASSAN

Head of Libyan Codex Committee on Food of
Animal Origin and Vet. Products
Libyan National Centre For Standardization &
Metrology
Food Standards (animal origin)
Al fornaj - Tripoli - Libya
LIBYA
Tel: +218925037007
E-mail: twfkhasan@yahoo.com

Mr AHMED MAAYUF

Engineer
General Authority for Marine Wealth
TRIPOLI - Libya
LIBYA
Tel: +218413732869
E-mail: ahmed_mayok@yahoo.com

MALAWI**Dr Steven DONDA**

Deputy Director of Fisheries
Department of Fisheries
P.O. Box 593
Lilongwe
MALAWI
E-mail: stevedonda@gmail.com

MALAYSIA**Ms CHE ROHANI AWANG**

Deputy Director, Promotion and Technology
Development Center
Malaysian Agriculture and Research Institute
Persiaran Mardi - UPM
43400 SERDANG
MALAYSIA
Tel: +60389437111
Fax: +60389437137
E-mail: cra@mardi.gov.my

Mr Mohammad Norpi ABU HASSAN

Director
Fish Landing and Control Division
Fisheries Development Authority Malaysia
4th floor, Menara Olympia
54200 KUALA LUMPUR
MALAYSIA
Tel: 019-6578946
E-mail: norpi@lkim.gov.my

Mr Mohari MOHAMAD TAMIN

Director of Marketing Development Division
Fisheries Development Authority of Malaysia
Level 7, Menara Olympia, No.8, Jalan Raja Chulan,
50200 Kuala Lumpur
MALAYSIA
Tel: 6019-3854647
Fax: 603-20708713
E-mail: mohari@lkim.gov.my

Ms YEO MOI EIM

Head of Section
Department of Fisheries Malaysia
Level 3, Podium 2, Blok 4G2, Wisma Tani, Precint
4, Federal Government Administrative Center
62628 PUTRAJAYA
MALAYSIA
Tel: 603- 8870 4675
Fax: 603- 8890 3794
E-mail: meyeo@dof.gov.my

MALDIVES/MALDIVAS**Mr Adam MANIK**

Deputy Director General
Ministry of Fisheries & Agriculture, H.Velaanaage,
Seventh Floor, Male'
20096 Male'
MALDIVES (REPUBLIC OF)
Tel: +960 3326558
Fax: +960 3339240
E-mail: adam.manik@fishagri.gov.mv

Mr Satheesh MOOSA

Microbiologist
Maldives Food & Drug Authority, Ministry of
Health, Roashanee Building
20184 Male'
MALDIVES (REPUBLIC OF)
Tel: +960 3014303
Fax: +960 3014300
E-mail: sathish.moosa@gmail.com,
satish@health.gov.mv

MAURITIUSMAURICIO**Mr DABY PARMANAND**

Principal Technical Officer
Ministry of Fisheries
4th Floor, LICI Building, John Kennedy Street, Port
Louis
MAURITIUS
E-mail: pdaby@mail.gov.mu

MOROCCO/MARRUECOS**Mr ABDELKRIM BERRADA**

Chef de Division
Direction des Industries de la Pêche
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
476 QUARTIER ADMINISTRATIF- AGDAL
Rabat
MOROCCO
Tel: 00212 661777768
Fax: 00212537688294
E-mail: berrada@mpm.gov.ma

Dr MALIKA CHLAIDA

Researcher, Head of The Genetic Laboratory of
Fisheries Resources
Institut National de Recherche Halieutique (INRH)
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
INRH, 2 Rue de Tiznit
20030 CASABLANCA
MOROCCO
E-mail: ma_chlaida@hotmail.com

Dr OLEYA EL HARIRI

Médecin Vétérinaire
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui
Rabat
MOROCCO
Tel: 05 37 68 13 51
Fax: 05 37 68 20 49
E-mail: oleyafleur@yahoo.fr

Dr MOHAMMED HOMMANI

Union Nationale des Industries de la Conserve de
Poisson
7, Rue Al Yarmouk - Longchamp
20000 Casablanca
MOROCCO
Tel: +212 22 94 37 49
Fax: +212 22 94 37 49
E-mail: unicop@menara.ma

Mr MAJID JOUNDY

Président de l'UNICOP
Union Nationale des Industries de la Conserve de
Poisson
Lot 862, zone industrielle
80150 Aït Melloul - Agadir
MOROCCO
Tel: +212 528 24 59 94
Fax: +212 528 24 59 96
E-mail: info@belma.ma

Mr ABDELALI LAMOUDNI

Chef de la Division Commerciale
Office National des Pêches
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
15, Rue Lieutenant Mahroud
20300 CASABLANCA
MOROCCO
Tel: +212 619 000 866
Fax: +212 522 243 694
E-mail: a.lamoudni@onp.ma

Mr JEAN SIEGEL

Membre de l'UNICOP
Union Nationale des Industries de la Conserve de
Poisson
Marocaine d'industries animale et végétale
(MIDAV)
Route Sidi Ouassel - B.P.301
46000 Safi
MOROCCO
Tel: +212 524 46 24 20/21
Fax: +212 524 46 14 15
E-mail: midav@midav.ma

Dr Hassan TAGAFAIT

Etablissement Autonome de Contrôle et de
Coordination des Exportations (EACCE)
CASABLANCA
MOROCCO
Tel: +212618532386
E-mail: tagafait@eacee.org.ma

MOZAMBIQUE**Ms Ana TIMANA**

Deputy Director
National Institute for Fish Inspection
Ministry of Fisheries
RUA DO BAGAMOIO,143
MOZAMBIQUE
Tel: 258 21 315226/28
Fax: 258 21315230
E-mail: adtimana2004@yahoo.com.br

Ms ARGENTINA JEQUE TAUZENE

Delegate
 National Institute for Fish Inspection – Ministry of Fisheries
 National Institute for Fish Inspection - Tete Province
 Rua Do Bagamoio,143
 MOZAMBIQUE
 Tel: +258-21315226/28
 Fax: +258 21315230
 E-mail: argetauzene@yahoo.com.br

NETHERLANDSPAÍSES BAJOS**Mr Gerard ROESSINK**

Senior Project Leader International Cooperation
 Food and Consumer Product Safety Authority
 PO Box 43006
 3540 AA Utrecht
 NETHERLANDS
 Tel: +31615035926
 E-mail: gerard.roessink@vwa.nl

Mr Albert LAM

Senior Veterinary Officer
 The Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority
 PO Box 43006
 3540 AA Utrecht
 NETHERLANDS
 Tel: 0031 6 15035829
 Fax: 0031 88 2233334
 E-mail: albert.lam@vwa.nl

NEW ZEALAND/NUEVA ZELANDIA**Mr Jim SIM**

Principal Adviser Animal Products
 Ministry for Primary Industries
 Pastoral House, 25 The Terrace
 Wellington 6011
 NEW ZEALAND
 Tel: 64 4 8942609
 E-mail: jim.sim@mpi.govt.nz

Ms Cathy WEBB

Executive Officer - Seafood Standards Council
 New Zealand Seafood Industry Council Ltd
 Private Bag 24901
 Wellington 6011
 NEW ZEALAND
 Tel: 64 4 3854005
 E-mail: cathy.webb@seafood.co.nz

NIGERIA**Ms ABISOLA OLASUMBO ADEKOYA**

Deputy Director
 National Agency for Food and Drug Administration and Control
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7, Abuja
 +234 Abuja
 NIGERIA
 Tel: +2348023029700
 Fax: -
 E-mail: sumboadekoya@yahoo.com

Ms ADUNNI VICTORIA OLUFUNLAYO ADENIYI

Assistant Director
 Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
 Federal Department of Fisheries 1, Wilmot Point Road Victoria Island, Lagos
 +234 Lagos
 NIGERIA
 Tel: +2348023100141
 Fax: -
 E-mail: aadunni@yahoo.co.uk

Ms OLABISI BAMIDELE ADEPEGBA

Assistant Director
 Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
 Federal Department of Fisheries
 Ahmadu Bello Way, Victoria Island, Lagos
 +234 Lagos
 NIGERIA
 Tel: +2348023020382
 Fax: -
 E-mail: beeseadepegba@yahoo.com

Mr ABDUSALAM AKANDE OZIGIS
Assistant Director
National Agency for Food and Drug Administration
and Control
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7,
Abuja
+234 Abuja
NIGERIA
Tel: +2348037024035
Fax: -
E-mail: ozigis.a@nafdac.gov.ng

NORWAY/NORUEGA

Mr Geir Olav VALSET
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority, Head Office
P.O. Box 383
N-2381 BRUMUNDDAL
NORWAY
Tel: +47 23216800
Fax: +47 23216801
E-mail: geir.valset@mattilsynet.no

Ms Marit FALLEBØ
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority, Head Office
P.O.Box 383
N-2381 BRUMUNDDAL
NORWAY
Tel: +47 55 21 57 30
Fax: +47 23 21 68 01
E-mail: mafal@mattilsynet.no

Mr Ivar Andreas HELBAK
Senior Adviser
Norwegian Ministry of Fishery and Coastal Affairs
P.O.Box 8118 Dep
NO-0032 Oslo
NORWAY
Tel: +47 22 24 64 20
Fax: +47 22 24 56 78
E-mail: Ivar-Andreas.Helbak@fkf.dep.no

Ms Gunn Harriet KNUTSEN
Veterinary Adviser Health and Quality
Norwegian Seafood Federation
P.O.Box 5471 Majorstuen
N-0305 Oslo
NORWAY
Tel: + 47 951 47 831
Fax: + 47 23088731
E-mail: gunn.knutsen@fhl.no

PAPUA NEW GUINEA/PAPUA NUEVA GUINEA

Ms Veronica Talis GRAUT
Senior Food Safety Auditor & Port Coordinator
Papua New Guinea National Fisheries Authority
P.O Box 2016, Port Moresby
Port Moresby
PAPUA NEW GUINEA
E-mail: veronica_talis.graut@yahoo.com

PHILIPPINES/FILIPINAS

Ms MELANNIE GUERRA
Supervising Aquaculturist
Department of Agriculture
Bureau of Fisheries and Aquatic Resources
PCA BLDG., Elliptical Road, DILIMAN, QUEZON
CITY 1101
1101 QUEZON CITY
PHILIPPINES
Tel: +63 454 5863
Fax: +63 454 5863
E-mail: murguerra2002@yahoo.com

Dr ULYSSES MONTOJO
Senior Aquaculturist
Department of Agriculture
Bureau of Fisheries and Aquatic Resources -
National Fisheries Research and Development
Institute
101 Mother Ignacia Avenue
1101 QUEZON CITY
PHILIPPINES
Tel: +63 2 372 5063
Fax: +63 2 372 5063
E-mail: ulyssesmontojo@gmail.com

QATAR**Mr Faisal AL-BADER**

Senior Standardizer
Ministry of Environment
Department of Standards and Metrology
P.O Box 23277 DOHA-QATAR
DOHA
QATAR
Tel: 00974 – 44139441 / 44139432
Fax: 00974-44139543
E-mail: frbader@moe.gov.qa; standard@qatar.net.qa

REPUBLIC OF KOREA/REPÚBLICA DE COREA**Ms MIJUNG PARK**

Inspector
Animal, Plant and Fisheries Quarantine and
Inspection Agency
8, 30 beongil, Jungangdaero, Jung-gu
600-016 Busan
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82.51.600.6272
Fax: +82.51.600.6299
E-mail: pmj9317@korea.kr

Ms MiRa JO

Researcher
NFRDI (Nationaion Fisheries research &
Development Institute)
216 Gijanghaean-ro, Gijang-eup, Gijang-gun
619-705 Busan
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82.51.720.2621
Fax: +82.51.720.2619
E-mail: mirajo@korea.kr

Ms HYUNMI JUNG

Inspector
Animal, Plant and Fisheries Quarantine and
Inspection Agency
#371 Seohaedaero, Jung-Gu
400-800 Incheon
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82.32.882.6064
Fax: +82.32.881.2293
E-mail: jeonghm@korea.kr

Ms MYUNGHEE KIM

Inspector
Animal, Plant and Fisheries Quarantine and
Inspection Agency
#106 Haneulmaeul Jungsan-dong, Ilsandong-gu
410-315 Goyang-si, Gyunggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82.31.929.4653
Fax: +82.31.929.4666
E-mail: hiko0718@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION/LA FEDERACIÓN DE RUSIA**Ms Svetlana MIKHLAY**

Senior Scientist
Russian Federal Research Institute of Fisheries and
Oceanography (VNIRO)
Verkhnyaya Krasnoselskaya ulsta
107140 Moscow
RUSSIAN FEDERATION
Tel: +7(499)2644121
E-mail: freya126@rambler.ru

Ms Svetlana SERGEEVA

Senior Scientist
Russian Federal Research Institute of Fisheries and
Oceanography (VNIRO)
Verkhnyaya Krasnoselskaya ulitsa 17
107140 Moscow
RUSSIAN FEDERATION
Tel: +7(499)2649243
E-mail: SergeevaVNIRO@yandex.ru

SENEGAL**Dr Ibrahima CISSÉ**

PhD in Food Science
Comité National du Codex Alimentarius/ Sénégal
(CNCAS)
Centre Anti Poison ; Dakar .Fann
Dakar
SENEGAL
E-mail: Ibrahima_cisse@hotmail.com

SEYCHELLES

Mr Christopher HOAREAU
 Chief Fish Inspector
 Seychelles Bureau of Standards
 PO BOX 953, Victoria, Mahe Seychelles
 VICTORIA
 SEYCHELLES
 Tel: +248 4324768/15
 Fax: +248 4383726
 E-mail: vetfiqeu@seychelles.net

SIERRA LEONE

Ms Kadijatu JALLOH
 Head, Fish Safety and Quality Control Unit
 Ag. Principal Fisheries Officer
 Ministry of Fisheries and Marine Resources
 Freetown
 SIERRA LEONE
 Tel: 00232 76 619 276
 E-mail: kadijatujalloh4@gmail.com;
jkadijatubailor@yahoo.com

SOUTH AFRICA/SUDÁFRICA

Mr Michael YOUNG
 Acting Executive
 National Regulator for Compulsory Specifications
 Box 36558, Chempet
 7442 Cape Town
 SOUTH AFRICA
 E-mail: youngmj@nrns.org.za

Mr Terry BENNETT
 Consultant
 Abalone Farmers Association Of Southern Africa
 21 Pentz Drive, Table View
 7441 Cape Town
 SOUTH AFRICA
 E-mail: terryben@netactive.co.za

Mr Odwa DUBULA
 Deputy Director: Small Invertebrates and Seaweed
 Management
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Private Bag x 2, Roggebaai
 8012 Cape Town
 SOUTH AFRICA
 E-mail: OdwaD@daff.gov.za; odubula@gmail.com

Mr Charles John FOORD
 Assistant Director
 Department of Agriculture Forestry and Fisheries
 Private Bag X2, Roggebaai, 8012, South Africa
 8012 Cape Town
 SOUTH AFRICA
 E-mail: JohnF@daff.gov.za

Mr Denvor PETERSEN
 Quality Assurance Manager
 Sea Harvest Corporation (Pty) Ltd
 P O Box 52, Saldanha
 7395 Saldanha Bay
 SOUTH AFRICA
 E-mail: denvorp@seaharvest.co.za

Mr Pieter TRUTER
 Specialist
 National Regulator for Compulsory Specifications
 Box 36558, Chempet
 7442 Cape Town
 SOUTH AFRICA
 E-mail: truterpj@nrns.org.za

SPAIN/ESPAÑA

Ms Cristina PERDIGUERO ARENAS
 Head of Service
 Ministry of Agriculture, Food and Environment
 Sub-directorate General of Fisheries Economics
 C/Velázquez, 147
 28071 Madrid
 SPAIN
 Tel: (+34)91 347 62 00
 E-mail: CPerdiguero@magrama.es

SURINAME

Ms Juliette COLLI-WONGSOREDJO
 Director of The Fish Inspection Institute
 Ministry of Agriculture, Animal Husbandry and
 Fisheries
 Cornelis Jongbawstraat 50
 PARAMARIBO
 SURINAME
 E-mail: viskeuringsinstituut@gmail.com

THAILAND/TAIANDIA**Mr CHIRDSAK VONGKAMOLCHOON**

Deputy Director - General
 Department of Fisheries, Ministry of Agriculture and
 Cooperatives
 50 Kaset-Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak
 10900 BANGKOK
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 5620525
 Fax: +66 (2) 562 0561
 E-mail: chirdsakv@yahoo.co.th

Ms CHITRLADA BOONCHAROEN

Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards (ACFS)
 Office of Standard Development, National Bureau of
 Agricultural Commodity and Food Standard
 50 Kaset - Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak
 10900 BANGKOK
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1446
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-mail: chitrlada@acfs.go.th; chitr@hotmail.com

Mr CHOOMJET KARNJANAKESORN

Minister Counsellor (Agriculture)
 Office of Agricultural Affairs, Royal Thai Embassy
 Jl. Mega Kuningan kav. E3.3 No. 3 (Lot 8.8) Jakarta
 Selatan
 12950
 INDONESIA
 E-mail: agri-jkt@indo.net.id,
choomjectk@gmail.com

Mr MANAT LARPPHON

Senior Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards (ACFS)
 Office of Standard Development, National Bureau of
 Agricultural Commodity and Food Standard
 50 Kaset - Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak
 10900 BANGKOK
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1443
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-mail: mlarpphon@yahoo.com

**Ms RUNGRASSAMEE
MAHAKHAPHONG**

Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards (ACFS)
 Office of Standard Development, 50 Kaset - Klang,
 Phaholyothin Road, Chatuchak
 10900 BANGKOK
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1447
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-mail: mahakhaphong@gmail.com

Mr SUWAT NETJAROEN

Academic Officer
 Thai Frozen Foods Association
 92/6 6th Floor, Sathorn Thani II, Norht Sathorn Rd.,
 Bangrak
 10500 BANGKOK
 THAILAND
 Tel: 662 235 5622-4
 Fax: 662 2355625
 E-mail: Suwat@thai-frozen.or.th

Ms CHITRA SETTAUDOM

Senior Expert in Food Standard
 Food and Drug Administration
 11000 NONTHABURI
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 590 7055
 Fax: +66 (2) 591 8446
 E-mail: schitra@fda.moph.go.th

Ms VARATIP SOMBOONYARITHI

Director, Fishery Technological Development
 Division
 Department of Fisheries
 50 Kaset - Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak
 10900 BANGKOK
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 9406130-45
 Fax: +66(2) 561 1400, 940 6200
 E-mail: varatip98@gmail.com;
varatips@fisheries.go.th

Ms KRISSANA SUKHUMPANICH

Senior Food Technologist
Department of Fisheries
Fish Inspection and Quality Control Division,
Department of Fisheries
50 Kaset - Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak
10900 BANGKOK
THAILAND
Tel: +66 (2) 558 0150-5
Fax: +66(2) 558 0134
E-mail: krissana.s@dof.mail.go.th

Mr TUST THANGSOMBAT

Vice President & Chairman of Seafood Processors
Group
Thai Food Processors' Association
170/21-22 Ocean Tower 1 Bldg, Khlongtoey
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: 662-261-2684-6
Fax: 662-261-2997
E-mail: thaifood@th-food.org

Ms CHANIKAN THANUPITAK

Head of Trade and Technical Division-Fisheries
Products
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Fl Ocean Tower 1 Bld., New
Ratchadapisek Road
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: 66226126846
Fax: 66226129967
E-mail: fish@th-food.org; chanikan@th-food.org

Ms SRIANANT WANASEN

Research Assistant
The National Center for Genetic Engineering and
Biotechnology (BIOTEC)
Thailand Science Park 113 Paholyothin Road, Klong
Neung, Klong Luang
12120 PATHUM THANI
THAILAND
Tel: +66 (8) 469 97200
Fax: +66 (2) 564 6707
E-mail: sri-anant@biotec.or.th; srianant@gmail.com

UNITED KINGDOM/REINO UNIDO**Ms Pendi NAJLAN**

Senior Scientific
Officer Food Policy Unit
Department for Environment, Food and Rural
Affairs (Defra)
Area 7E, 9 Millbank, c/o Nobel House, 17 Smith
Square
SW1P 3JR London
UNITED KINGDOM
Tel: +44 (0)207 238 4348
E-mail: pendi.najran@defra.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA****Mr Timothy HANSEN**

Director, Seafood Inspection Program
National Marine Fisheries Service
NOAA
1315 East West Highway SSMC#3
Silver Spring, MD 20910
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +13017132355
Fax: +13017131081
E-mail: timothy.hansen@noaa.gov

Mr William JONES

Acting Deputy Director
Food and Drug Administration
Office of Food Safety
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 240 402 2300
Fax: +1 301 436 2601
E-mail: william.jones@fda.hhs.gov

Ms Melissa ABBOTT

Chief, Shellfish and Aquaculture Policy Branch
Office of Food Safety
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 240 402 1401
Fax: +1 301 436 2601
E-mail: melissa.abbott@fda.hhs.gov

Mr Clarke BEAUDRY

Consumer Safety Officer
 Division of Seafood Safety
 Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 240 402 2503
 Fax: +1 301 436 2601
 E-mail: clarke.beaudry@fda.hhs.gov

Mr Kenneth LOWERY

International Issues Analyst
 U.S. Codex Office
 United States Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue SW, Room 4861
 Washington DC 20250-3700
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 202 690 4042
 Fax: +1 202 720 3157
 E-mail: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Ms Alexandra OLIVEIRA

Associate Professor, Seafood Chemistry
 Kodiak Seafood and Marine Service Center
 University of Alaska
 118 Trident Way
 99615 Kodiak, AK
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +19079425559
 Fax: +19074861540
 E-mail: acoliveira@alaska.edu

VIET NAM**Ms GIANG THU NGUYEN**

Deputy Director
 Department of Science Technology and
 Environment - Ministry of Agriculture and Rural
 Development
 2 NGOC HA, STREET
 844 HANOI
 VIET NAM
 E-mail: thung.khcn@mard.gov.vn

Mr NGUYEN QUOC NGHI

Expert
 Ministry Agriculture and Rural Development
 HANOI
 VIET NAM
 E-mail: nghinq.khcn@mard.gov.vn

Dr NGOC QUYNH VU

Director of Vietnam Codex Office
 Vietnam Food Administration – Ministry of Health
 135 NUI TRUC, STREET
 844 HANOI
 VIET NAM
 Tel: 0913552166
 E-mail: vungocquynh@vfa.gov.vn

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANISATIONS**FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION/ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA****Prof Lahsen ABABOUC**

Director, Fisheries and Aquaculture Policy and
 Economics
 Division, FAO
 Viale delle Terre di Caracalla
 ROME
 ITALY
 Tel: +390657054157
 E-mail: Lahsen.ababouch@fao.org

Mr Iddya KARUNASAGAR

Senior Fishery Officer
 FAO
 E-mail: Iddya.Karunasagar@fao.org

WORLD HEALTH ORGANIZATION/ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD**Dr Mina KOJIMA**

Technical Officer
 World Health Organization
 Department of Food Safety and Zoonoses
 20, Avenue Appia
 1211 Geneva 27
 SWITZERLAND
 Tel: +41 22 791 29 20
 Fax: +41 22 791 48 07
 E-mail: kojimam@who.int

**INTERNATIONAL
NON-GOVERNMENTAL ORGANISATIONS****INTERNATIONAL ASSOCIATION OF FISH
INSPECTORS****Mr Stephen CADWALLADER**

Observer

International Association of Fish Inspectors

TR15 1SS REDRUTH, CORNWALL

UNITED KINGDOM

Tel: 01209 314111

Fax: 02109 314888

E-mail: steve.cadwallades@falfish.com**CODEX SECRETARIAT/SECRETARIADO
DEL CODEX****Ms Verna CAROLISSEN-MACKAY**

Food Standards Officer

FAO/WHO Food Standards Programme Head

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome

ITALY

Tel: +39065 7055629

Fax: +39065 7054593

E-mail: verna.carolissen@fao.org**Ms Selma DOYRAN**

Senior Food Standards Officer

FAO/WHO Food Standards Programme

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome

ITALY

Tel: +39 065 705 582 6

Fax: +39 065 705 459 3

E-mail: selma.doyran@fao.org**Mr Hidetaka KOBAYASHI**

Food Standards Officer

Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome

ITALY

Tel: +39 06 570 53218

Fax: +39 06 570 54593

E-mail: hidetaka.kobayashi@fao.org**INDONESIAN SECRETARIAT****Ms Anna MELIANAWATI**Secretariat of Codex Contact Point of
Indonesia

National Standardization Agency of Indonesia

Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.

Gatot Subroto, Senayan, Jakarta

10270 JAKARTA

INDONESIA

Tel: +62 21 5747043

Fax: +62 21 5747045

E-mail: anna@bsn.go.id**Mr SYAIFUL**Secretariat of Codex Contact Point of
Indonesia

National Standardization Agency of Indonesia

Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.

Gatot Subroto, Senayan, Jakarta

10270 JAKARTA

INDONESIA

Tel: +62 21 5747043

Fax: +62 21 5747045

E-mail: syaiful@bsn.go.id**Ms Mutia ARDHANESWARI**Secretariat of Codex Contact Point of
Indonesia

National Standardization Agency of Indonesia

Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.

Gatot Subroto, Senayan, Jakarta

10270 JAKARTA

INDONESIA

Tel: +62 21 5747043

Fax: +62 21 5747045

E-mail: tia@bsn.go.id**Ms Latifa DINAR**Secretariat of Codex Contact Point of
Indonesia

National Standardization Agency of Indonesia

Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.

Gatot Subroto, Senayan, Jakarta

10270 JAKARTA

INDONESIA

Tel: +62 21 5747043

Fax: +62 21 5747045

E-mail: tifa@bsn.go.id

Mr Akbar ARYANTO

National Standardization Agency of Indonesia
Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.
Gatot Subroto, Senayan, Jakarta
10270 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 5747043
Fax: +62 21 5747045
E-mail: akbar@bsn.go.id

Mr Aries Agus Budi HARTANTO

National Standardization Agency of Indonesia
Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.
Gatot Subroto, Senayan, Jakarta
10270 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 5747043
Fax: +62 21 5747045
E-mail: aries@bsn.go.id

Mr Widya RUSYANTO

Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur
No. 16
10110 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 3500187
Fax: +62 21 3500187
E-mail: rusyanto66@gmail.com

Ms Lia SUGIHARTINI

Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur
No. 16
10110 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 3500187
Fax: +62 21 3500187
E-mail: liaduta@yahoo.com.au

Mr JAMALUDIN

Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur
No. 16
10110 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 3500187
Fax: +62 21 3500187
E-mail: qdink70@yahoo.com

Mr UMAR

Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur
No. 16
10110 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 3500187
Fax: +62 21 3500187
E-mail: yumha04@gmail.com

Mr Aprilia Winanda MIRIYANTI

Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur
No. 16
10110 JAKARTA
INDONESIA
Tel: +62 21 3500187
Fax: +62 21 3500187
E-mail: lhiaku@gmail.com

APÉNDICE II

ENMIENDAS AL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CAC/RCP 52-2003)

(Para su adopción)

Sección 7.1, párrafo 4

A efectos de controlar los peligros, es muy importante la identificación y vigilancia de las zonas de cría para la inocuidad de los moluscos bivalvos. La identificación, clasificación y vigilancia de estas áreas es tarea de las autoridades competentes en cooperación con los pescadores y productores primarios. Pueden utilizarse el recuento de *E. coli*/coliformes fecales o el recuento total de coliformes como indicadores de la posible contaminación fecal. A efectos de controlar los virus, véase el Anexo sobre el Control del virus de la hepatitis A (VHA) y el Norovirus (NoV) en los moluscos bivalvos (Anexo I) a las Directrices para la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de Virus en los Alimentos (CAC/GL 79-2012). A efectos de controlar las especies patógenas de *vibrio* spp. Véase el Anexo sobre las Medidas de control para *vibrio parahaemolyticus* y *vibrio vulnificus* en los moluscos bivalvos a las Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de *vibrio* en los alimentos de origen marino (CAC/GL 73-2010). Si se encuentran biotoxinas en la carne de moluscos bivalvos en cantidades peligrosas, debe cerrarse la zona de cría a la recolección de moluscos bivalvos hasta que la investigación toxicológica aclare que la carne de tales moluscos está exenta de cantidades peligrosas de biotoxinas. No debe haber presencia de sustancias químicas nocivas en la parte comestible en cantidades que determinen una ingestión alimentaria superior a la ingesta diaria admisible.

7.2.2.2 Vigilancia de patógenos

Los programas de saneamiento para los moluscos se basan en la utilización de organismos indicadores de una presencia de contaminación más que en la vigilancia de patógenos específicos. Sin embargo, en el caso de epidemia de enfermedades causada por un patógeno identificado, tal como *Salmonella* y otros (*Vibrio* y virus), la vigilancia sobre los moluscos bivalvos quizás sea adecuada en el ámbito del proceso de cierre/reapertura de la zona de recolección afectada. La especie, y en particular la cepa misma se deberían conocer para asegurar que la vigilancia aborde el origen del patógeno. Se deberían establecer con anterioridad los niveles de aceptación/rechazo para los patógenos con el fin de utilizar tales resultados de vigilancia para el proceso de decisión. Se debería cumplir con otras condiciones incluyendo los requisitos de vigilancia sanitaria como condición para la reapertura de tal área.

Cuando sea pertinente, teniendo en cuenta la situación epidemiológica establecida mediante datos de control ambiental o de cualquier otro tipo de supervisión, la autoridad competente podría decidir aplicar el criterio para la *Salmonella*.

APÉNDICE III

PROYECTO DE NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO CON SABOR A HUMO Y PESCADO SECADO CON HUMO**(En el Trámite 8 del Procedimiento)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica al pescado ahumado, con sabor a humo y secado con humo, elaborado con materia prima fresca, refrigerada o materia prima fresca congelada. Se ocupa del pescado entero, filetes y productos rebanados de los mismos, o productos similares. La norma se aplica al pescado, ya sea para consumo directo, para ulterior elaboración, o para ser agregado a productos picados o especializados, en los que el pescado constituye sólo parte del contenido comestible.

No se aplica al pescado tratado con monóxido de carbono (humo filtrado, “transparente” o ‘sin sabor’), pescado envasado en envases sellados herméticamente mediante esterilidad comercial. No se incluyen, de por sí, los productos de especialidad o picados (p.ej. las ensaladas de pescado).

2. DESCRIPCIÓN

Las definiciones del producto y del procedimiento para el pescado ahumado, con sabor a humo y secado con humo se consideran en forma separada en la presente sección.

2.1. PESCADO AHUMADO**2.1.1. Definición del producto**

El pescado ahumado se prepara en base a pescado que ha sido objeto del procedimiento de ahumado en frío o en caliente. El humo se debe aplicar por medio de uno de los procedimientos de ahumado definidos en 2.1.2, y el producto final debe tener las características sensoriales propias del ahumado. Se pueden emplear especias y otros ingredientes opcionales.

2.1.2. Definición del procedimiento

- **“Ahumado”** es un procedimiento por el cual el pescado se trata con humo generado por madera o materia vegetal que arde sin llama. El procedimiento se caracteriza generalmente por una combinación integrada de etapas de salazón, secado, calor y ahumado en una cámara de ahumado.
- **“Ahumado por humo regenerado”** es un procedimiento por el cual el pescado se trata con humo regenerado, atomizando el condensado de humo en una cámara de ahumado bajo las condiciones de tiempo y temperatura similares a los del ahumado en caliente o en frío.
- **“Condensados de humo”** son productos obtenidos mediante la degradación térmica controlada de la madera con un limitado suministro de oxígeno (pirólisis) y la posterior condensación de los vapores de humo resultantes y el fraccionamiento de los productos líquidos resultantes.
- **“Ahumado en caliente”** es un procedimiento por el cual el pescado se ahúma con una combinación apropiada de tiempo y temperatura suficiente como para ocasionar la total coagulación de las proteínas de la carne de pescado. El ahumado en caliente es generalmente suficiente para matar los parásitos, destruir los patógenos bacterianos que no forman esporas y dañar las esporas que causan preocupación para la salud humana.
- **“Ahumado en frío”** es un procedimiento por el cual el pescado se trata con una combinación de temperatura y tiempo que no causará una coagulación considerable de las proteínas de la carne de pescado pero causará alguna reducción de la actividad acuosa.
- **“Salazón”** es un procedimiento por el cual el pescado se trata con sal de calidad alimentaria, para reducir la actividad acuosa de la carne de pescado y potenciar el sabor por medio de cualquier tecnología apropiada de salazón (p.ej. salazón en seco, salmuera, salazón por inyección).
- **“Secado”** es un procedimiento por el cual se disminuye el contenido de humedad del pescado a las características adecuadas requeridas bajo condiciones controladas de higiene.

- “**Envasado**” es un procedimiento por el cual el pescado ahumado se coloca en un recipiente, ya sea aeróbicamente o en condiciones de oxígeno reducido, incluso al vacío o en atmósfera modificada.
- “**Almacenamiento**” es un procedimiento por el cual el pescado ahumado se mantiene refrigerado o congelado para garantizar la calidad y la inocuidad del producto, de conformidad con las Secciones 3 y 6.

2.2. PESCADO CON SABOR A HUMO

2.2.1. Definición del producto

El pescado con sabor a humo se prepara en base a pescado que ha sido aromatizado con humo, sin ser objeto de un procedimiento de ahumado como los descritos en 2.1 El producto final debe poseer características sensoriales propias del ahumado. Se pueden emplear especias y otros ingredientes opcionales.

2.2.2. Definición del procedimiento

- “**Sabores a humo**” son condensados de humo o mezclas artificiales de sabor que se preparan mezclando sustancias químicamente definidas en cantidades conocidas, o toda combinación de ambas (preparaciones de ahumado).
- “**Aromatización con humo**” es un procedimiento por el cual el pescado o preparados de pescado se tratan con sabor a humo. El aroma de humo puede aplicarse al pescado con cualquier tipo de tecnología (p.ej. inmersión, vaporización, inyección o remojado).
- “**Condensados de humo**” son productos obtenidos mediante la degradación térmica controlada de la madera con un limitado suministro de oxígeno (pirolisis) y la posterior condensación de los vapores de humo resultantes y el fraccionamiento de los productos líquidos resultantes.
- “**Envasado**” es un procedimiento por el cual el pescado con sabor a humo se coloca en un recipiente, ya sea aeróbicamente o en condiciones de oxígeno reducido, incluso al vacío o en atmósfera modificada.
- “**Almacenamiento**” es un procedimiento por el cual el pescado con sabor a humo se refrigera o congela para garantizar la calidad y la inocuidad del producto, de conformidad con las Secciones 3 y 6.
- “**Secado**” es un procedimiento por el cual se disminuye el contenido de humedad del pescado a las características adecuadas requeridas bajo condiciones controladas de higiene.
- “**Salazón**” es un procedimiento por el cual el pescado se trata con sal de calidad alimentaria, para reducir la actividad acuosa de la carne de pescado y potenciar el sabor por medio de cualquier tecnología apropiada de salazón (p.ej. salazón en seco, salmuera, salazón por inyección).

2.3. PESCADO SECADO CON HUMO

2.3.1. Definición del producto

El pescado secado con humo se prepara en base a pescado que ha sido objeto de un procedimiento combinado de ahumado y secado y podría incluir la salazón. El humo se debe aplicar por medio de un procedimiento tradicional de secado con humo para los distintos países, o un procedimiento industrial de secado con humo y el producto final deben tener las características sensoriales propias del secado con humo. Se pueden emplear especias y otros ingredientes opcionales.

2.3.2. Definición del procedimiento

- “**Secado con humo**” es un procedimiento por el cual el pescado se trata en etapas combinadas de ahumado y secado, a tal punto que el producto final puede almacenarse y transportarse sin refrigeración y alcanzar una actividad acuosa inferior o igual a 0,75 (igual o inferior al 10% de contenido de humedad), tal como fuera necesario para controlar los patógenos bacterianos y el deterioro micótico.

- “**Secado**” es un procedimiento por el cual se disminuye el contenido de humedad del pescado a las características adecuadas requeridas y en condiciones controladas de higiene.
- “**Salazón**” es un procedimiento por el cual el pescado se trata con sal de calidad alimentaria, para reducir la actividad acuosa en la carne de pescado y potenciar el sabor por medio de cualquier tecnología apropiada de salazón (p.ej. salazón en seco, salmuera, salazón por inyección).
- “**Envasado**” es un procedimiento por el cual el pescado seco con humo se envasa de manera tal de evitar la contaminación y prevenir la rehidratación.
- “**Almacenamiento**” es un procedimiento por el cual el pescado ahumado se mantiene típicamente a temperatura ambiente para garantizar su inocuidad y calidad, de conformidad con las Secciones 3 y 6.

2.4. Presentación

Se permitirá toda presentación del producto siempre y cuando cumpla todos los requisitos de esta norma, y se describa adecuadamente en la etiqueta para evitar confundir o engañar al consumidor.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1. La materia prima

El pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo deberán prepararse en base a pescado apto y sano, que puede ser fresco, refrigerado o congelado, y de una calidad que pueda venderse para el consumo humano después de una preparación apropiada.

3.2. Ingredientes

Todos los ingredientes utilizados deberán ser de calidad alimentaria y cumplir con todas las normas aplicables del Codex.

3.3. Madera u otra materia vegetal para la producción de humo

La madera u otra materia vegetal utilizada para la producción de humo o condensados de humo no deberán contener sustancias tóxicas, ya sea naturalmente o por contaminación, o después de haber sido tratados con sustancias químicas, pintura o materiales impregnantes. Además, la madera u otra materia vegetal se deberán manipular de manera a evitar la contaminación (véase el Código de Prácticas para reducir la contaminación por hidrocarburos aromáticos poli cíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo (CAC/RCP 68-2009)).

3.4. Descomposición

El producto de especies susceptibles no podrá contener más de 10 mg de histamina por cada 100g de carne de pescado, en base al promedio de la unidad de muestra analizada. Todos los productos incluidos en la presente norma carecerán de olores indeseables y persistentes o sabores característicos de descomposición.

3.5. Producto final

Los productos cumplirán los requisitos de esta norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 10 cumplan con las disposiciones establecidas en la Sección 9. Los productos se examinarán mediante los métodos indicados en la Sección 8.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Pescado ahumado

Reguladores de la acidez

Los siguientes reguladores de la acidez son de uso permitido y se han identificado como justificados a nivel tecnológico para el control del pH de los productos que cumplen con la presente norma (por eje. para retardar el desarrollo de microorganismos sensibles a la acidez)

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
260	Acido acético glacial	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
325	Lactato de sodio	BPF
334	L(+) Acido tartárico	200 mg/kg
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	BPF
326	Lactato de potasio	BPF
327	Lactato de calcio	BPF

Antioxidantes

Los siguientes antioxidantes son de uso permitido y se han identificado como justificados a nivel tecnológico para retardar la oxidación de los lípidos en los productos que cumplen con la presente norma (por eje. pescado de alto contenido de grasa)

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
301	Ascorbato de sodio	BPF
316	Eritorbato sódico	BPF
325	Lactato de sodio	BPF

Colorantes

Los siguientes colorantes son de uso permitido y se han identificado como justificados a nivel tecnológico para proporcionar el color deseado en caso de que el ahumado no proporcione suficiente color.

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
129	Rojo Allura AC	300 mg/kg
160b (i)	Extractos de annato, bixina	10 mg/kg, como bixina
110	Amarillo anaranjado S	100 mg/kg
102	Tartrazina	100 mg/kg

Gases de envasado

Los siguientes gases de envasado son de uso permitido y se han identificado como justificados a nivel tecnológico a fin de disminuir la oxidación y el desarrollo de microorganismos aeróbicos.

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF

Conservantes (solo para productos envasados en condiciones de oxígeno reducido)

Los siguientes conservantes son de uso permitido y se han identificado como justificados a nivel tecnológico a fin de prevenir el desarrollo de *Listeria monocytogenes*

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
200-203	Sorbatos	2000 mg/kg, como ácido sórbico
210-213	Benzoatos	200 mg/kg como ácido benzoico

4.2 Pescado con sabor a humo**Reguladores de la acidez**

Los siguientes reguladores de la acidez son de uso permitido y se han identificado como justificados a nivel tecnológico para el control del pH de los productos que cumplen con la presente norma (por eje. para retardar el desarrollo de microorganismos sensibles a la acidez)

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
260	Acido acético glacial	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
325	Lactato de sodio	BPF
334	L(+)- Acido tartárico	200 mg/kg
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	BPF
326	Lactato de potasio	BPF
327	Lactato de calcio	BPF

Antioxidantes

Los siguientes antioxidantes son de uso permitido y se han identificado como justificados a nivel tecnológico para retardar la oxidación de los lípidos en los productos que cumplen con la presente norma (por eje. pescado de alto contenido de grasa).

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
301	Ascorbato de sodio	BPF
316	Eritorbato sódico	BPF
325	Lactato de sodio	BPF

Agentes de carga

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF

Colorantes

Los siguientes colorantes son de uso permitido y se han identificado como justificados a nivel tecnológico para proporcionar el color deseado en caso de que el ahumado no proporcione suficiente color.

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
129	Rojo Allura AC	300 mg/kg
160b (i)	Extractos de annato, bixina	10 mg/kg, como bixina
110	Amarillo anaranjado S	100 mg/kg
102	Tartrazina	100 mg/kg

Emulsionantes

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
433	Monooleato de sorbitano polioxietileno (20)	1000 mg/kg ¹

Gases de envasado

Los siguientes gases de envasado son de uso permitido y se han identificado como justificados a nivel tecnológico a fin de disminuir la oxidación y el desarrollo de microorganismos aeróbicos.

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF

¹ transferencia procedente de sustancias aromatizantes

Conservantes (solo para productos envasados en condiciones de oxígeno reducido)			
Los siguientes conservantes son de uso permitido y se han identificado como justificados a nivel tecnológico a fin de prevenir el desarrollo de <i>Listeria monocytogenes</i>			
	Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
	200-203	Sorbatos	2000 mg/kg, como ácido sórbico
	210-213	Benzoatos	200 mg/kg como ácido benzoico

4.3 Pescado secado con humo

No se autoriza el uso de aditivos en el pescado secado con humo.

5. CONTAMINANTES

5.1. Disposiciones generales

Los productos incluidos en la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

5.2. Hidrocarburos Aromáticos Poli cíclicos (HAP)

El ahumado de pescado deber realizarse de forma de minimizar la formación de hidrocarburos aromáticos poli cíclicos (HAP), según lo estipulado en el Código de Prácticas para reducir la contaminación por hidrocarburos aromáticos poli cíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo (CAC/RCP 68-2009).

6. HIGIENE Y MANIPULACIÓN

6.1. Disposiciones generales

Los productos incluidos en las disposiciones de esta norma se prepararán y manipularán de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene, tales como el Código de Práctica para Pescado y Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003).

6.2 .Criterios microbiológicos

Los productos deberán cumplir con todo criterio microbiológico establecido de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

6.3. Parásitos

Los productos incluidos en la presente norma no deberán contener parásitos vivos y se deberá prestar especial atención a los productos ahumados en frío o con sabor a humo. Dichos productos deberían congelarse antes o después del ahumado si hubiera peligro de la presencia de parásitos (véase Anexo 1). Se deberá examinar la viabilidad de los nematodos, cestodos y trematodos según la sección 8.10 y/o 8.11.

6.4. *Listeria monocytogenes*

Los productos listos para el consumo deberán cumplir con los criterios microbiológicos relativos a la *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo, según se estipula en el Anexo II de las Directrices para la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de *Listeria monocytogenes* en Alimentos Listos para el Consumo (CAC/GL 61-2007).

6.5. *Clostridium botulinum*

Las toxinas de *Clostridium botulinum* no se permiten en los productos de pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo. La formación de toxina de *Clostridium botulinum* puede controlarse aplicando una combinación de opciones basadas en la ciencia, que incluyen el tipo de envase, la

temperatura de almacenamiento, y la actividad acuosa, por ej. el uso de sal en la fase del agua. En la tabla que aparece en el Anexo 2 se tratan dichas opciones de control.

Los países donde se consume el producto pueden permitir su uso sin eviscerar o bien exigir que sea eviscerado, ya sea antes o después de la elaboración, de manera de minimizar el riesgo de *Clostridium botulinum*.

6.6. Histamina

Ninguna unidad de muestra analizada deberá contener histamina que exceda los 20 mg /100g de carne de pescado. Esto se aplica sólo a las especies susceptibles (por eje. *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryphaenidae*, *Pomatomidae*, *Scomberesocidae*).

6.7. Otras Substancias

Los productos no deberán contener ninguna otra sustancia en cantidades que puedan representar un peligro para la salud de acuerdo con las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius, y el producto final deberá estar libre de toda materia extraña que pueda representar un peligro para la salud humana

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1. Denominación del Alimento

La denominación del alimento deberá ser “X ahumado” de haberse elaborado según el párrafo 2.1, “X con sabor a humo”, de haberse elaborado según el párrafo 2.2; “X secado con humo”, de haberse elaborado según el párrafo 2.3, siendo X el nombre común o comercial del especie de pescado utilizada, en conformidad con la legislación o las costumbres del país en que se venda el producto, expresado de una manera que no induzca a engaño al consumidor.

7.2. Etiquetado adicional

Los países donde se consuma el producto pueden determinar si el uso del humo regenerado debe indicarse en la etiqueta.

7.3. Instrucciones para la manipulación y el almacenamiento

La etiqueta deberá incluir instrucciones de manipulación y almacenamiento apropiadas para el producto.

7.4. Etiquetado de Envases no Utilizados en la Venta al por Menor

La información especificada anteriormente deberá indicarse ya sea en el envase o en los documentos que acompañen al mismo, excepto la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador, como así también las instrucciones de almacenamiento, que deberán indicarse en el envase.

No obstante, el nombre y dirección del fabricante o envasador pueden reemplazarse con una marca de identificación (por ej. número de autorización de la planta), siempre que dicha marca se pueda identificar claramente con los documentos que acompañen al producto.

8. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

8.1. Muestreo

El muestreo de los lotes destinados al examen de los productos se efectuará de conformidad con las Directrices Generales sobre el Muestreo (CAC/GL 50-2004).

Una unidad de muestra consistirá del producto envasado en forma individual, o de una porción de 1 kg tomada del envase a granel.

La autoridad competente con la jurisdicción correspondiente determinará la cantidad de muestras en un lote a utilizarse para determinar el nivel de histamina.

8.2. Examen Sensorial y Físico

Las muestras que se tomen para el análisis físico y sensorial deberán ser evaluadas por personas capacitadas en dicho tipo de análisis y según los procedimientos elaborados en las Secciones 8.4 a 8.6, y las Directrices para la Evaluación Sensorial de Pescado y Mariscos en Laboratorios (CAC/GL 31-1999).

8.3. Determinación de la Histamina

AOAC 977.13 u otro método equivalente validado científicamente.

8.4. Determinación del Peso Neto

El peso neto se determina como el peso del producto, excluyendo el material del envase, material de intercalación, etc.

8.5. Temperaturas para la Descongelación

Las muestras de los productos finales congelados se deberán descongelar a temperaturas de refrigeración como para mantener su calidad e inocuidad.

8.6. Determinación de *Listeria monocytogenes*

Los criterios microbiológicos para los productos en los que no hay proliferación de *L. monocytogenes* se basan en la utilización del método ISO 11290-2. Se pueden utilizar otros métodos que provean una sensibilidad, reproducibilidad y exactitud equivalentes siempre que hayan sido validados adecuadamente (es decir, en base a ISO 16140). Los criterios microbiológicos para los productos en los cuales *L. monocytogenes* puede proliferar se basan en el método ISO 11290-1. Se pueden utilizar otros métodos que provean una sensibilidad, reproducibilidad y exactitud equivalentes siempre que hayan sido validados adecuadamente (es decir, en base a ISO 16140).

8.7. Determinación de *Clostridium botulinum*

AOAC 977.26 para la detección de *C. botulinum* y sus toxinas en los alimentos u otro método equivalente validado científicamente. Dicho método no se utiliza en forma rutinaria en el producto pero podría utilizarse cuando se sospecha la presencia de toxinas.

8.8. Determinación de sal en fase acuosa

El porcentaje de sal (NaCl) en fase acuosa puede determinarse mediante el siguiente cálculo:

$$\% \text{ sal en fase acuosa} = \frac{\% \text{ sal} \times 100}{\% \text{ agua} + \% \text{ sal}}$$

% Humedad: AOAC, 952.08, Sec. 35.1.13, *Sólidos (Total) en mariscos*

% Sal: AOAC, 937.09, Sec. 35.1.18, *Sal (Cloruro de sodio) en mariscos*

8.9. Determinación de la actividad acuosa

La medición de la actividad acuosa se realiza con un medidor de actividad acuosa, calibrado adecuadamente en conformidad con las normas de referencia y mantenido de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

8.10. Determinación de la viabilidad de los parásitos

Entre los métodos utilizados para extraer y analizar la viabilidad de los parásitos se podría incluir el método indicado en el Anexo I para nematodos de la Norma para el arenque salado del Atlántico y el espadín salado (Codex STAN 244-2004) u otros métodos validados para los parásitos y aceptables para la autoridad competente con la jurisdicción correspondiente.

8.11. Determinación de parásitos visibles

Toda la unidad de muestra debe examinarse para determinar los parásitos visibles de manera no destructiva, colocando porciones apropiadas de la unidad de muestra descongelada (de ser necesario) sobre una hoja de acrílico de 5mm de espesor, con una transparencia del 45%, iluminada con una fuente de luz de 1500 lux a 30 cm por encima de la hoja.

9. DEFINICIÓN DE DEFECTUOSO

La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las propiedades que se definen a continuación.

9.1. Substancias extrañas

La presencia en la unidad de muestra de cualquier sustancia que no provenga del pescado, no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin amplificación o se detecte a un nivel determinado mediante cualquier método, incluso mediante el uso de amplificación, y que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación.

9.2. Parásitos

La presencia de dos o más parásitos visibles por kg de la unidad de muestra, detectada por el método que se describe en 8.11 con un diámetro de cápsula mayor de 3 mm o un parásito no encapsulado y mayor de 10 mm de largo.

9.3. Olor, sabor y textura

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores inaceptables, persistentes y peculiares, o texturas indicativas de descomposición o ranciedad, sensación de ardor u otras impresiones sensoriales no características del producto.

10. ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que el lote cumple los requisitos de la presente Norma cuando:

- (i) La cantidad total de unidades defectuosas determinadas de conformidad con la Sección 9 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado (con un NCA de 6,5) de las Directrices Generales sobre el Muestreo (CAC/GL 50-2004);
- (ii) El peso neto promedio de todas las unidades de muestra no es inferior al peso declarado, siempre y cuando no existan insuficiencias irrazonables en ningún envase y ningún envase individual contenga menos del 95% del peso declarado; y
- (iii) Se cumplen los requisitos referentes a la composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y manipulación y etiquetado de las Secciones 3,4, 5, 6 y 7. Ninguna unidad de muestra deberá contener histamina que exceda los 20 mg /100g de carne de pescado de acuerdo al plan de muestreo seleccionado. (Véase Sección 8.3).

ANEXO 1

Procedimientos suficientes para matar parásitos

El método utilizado para matar los parásitos será cualquier método aceptado por la autoridad competente con la jurisdicción correspondiente.

Cuando se necesita congelación para matar parásitos (por ej. el pescado ahumado en frío o pescado con sabor a humo), el pescado debe haberse congelado antes o después de la elaboración a una combinación de temperatura/tiempo suficientes para matar los parásitos vivos.

Entre los ejemplos de los procedimientos de congelación que pueden ser suficientes para matar todos o algunos parásitos se encuentran:

- la congelación a -20° C en el centro térmico del producto durante 24 horas (sólo para las especies *Anisakis* y *Pseudoterranova*)¹;
- la congelación a -35° C en el centro térmico del producto durante 15 horas (todos los parásitos)²⁻⁵
- la congelación a -20° C en el centro térmico del producto por 168 horas (7 días)²⁻⁵ (todos los parásitos)

Referencias

1. Documento Técnico de Pesca 444 de la FAO (evaluación y gestión de inocuidad y calidad de mariscos, 2004)
2. Bier, J. 1976. Experimental Anisakis: Cultivation and Temperature Tolerance Determinations. J. Milk Food Technol. 39:132-137.
3. Deardoff, T.L. et al. 1984. Behavior and Viability of Third-Stage Larvae of *Terranova* sp. (Type HA) and *Anisakis simplex* (Type I) Under Coolant Conditions. J. of Food Prot. 47:49-52.
4. Health and Welfare Canada (1992) (in consultation with Canadian Restaurant and Food Service Association, Fisheries Council of Canada, and Fisheries and Oceans Canada). Code of practice for the preparation of raw, marinated, and partially cooked fin fish.
5. USFDA - Centre for Food Safety & Applied Nutrition (June 2001), Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance, Chapter 5 Parasites, 3rd Edition.

ANEXO 2

Ejemplos de los atributos combinados de los productos que minimizan la posibilidad de formación de toxinas de *botulinum*

Es posible que los países en los que se consumen dichos productos realicen sus selecciones de gestión de riesgo basadas en la ciencia dentro de esta estructura, es decir, seleccionar algunas opciones y excluir otras, basándose en condiciones del país (p.ej., el carácter y obligatoriedad de los controles de refrigeración y duración; períodos y condiciones de transporte; variabilidad en la cantidad de sal de la fase acuosa, que puede ocurrir a pesar de los esfuerzos para lograr el porcentaje requerido, etc.). La presente tabla se aplica al pescado ahumado y al pescado con sabor a humo en los cuales el sabor a humo se aplica mediante el condensado de humo. Si el sabor a humo se imparte mediante mezclas de sabores artificiales, se necesitaría una fase acuosa salina del 5% para proporcionar protección completa a temperaturas entre 3° y 10°C; o se necesitaría el 10% de sal en fase acuosa a cualquier temperatura superior a los 10°C. La presente tabla no se aplica al pescado secado con humo porque la actividad acuosa requerida de 0,75 o inferior (nivel de contenido de humedad igual o inferior al 10%) inhibe la proliferación de todos los patógenos transmitidos por los alimentos, de manera que no se necesita refrigeración.

Como una alternativa a la sal en fase acuosa, se puede usar ciertos controles de tiempo/temperatura para disminuir la posibilidad de proliferación de *C. botulinum* en el producto. *C. botulinum* no puede proliferar y producir toxinas a 3°C ó temperaturas inferiores o en una actividad acuosa inferior a 0,94. Existen otras combinaciones tiempo/temperatura que controlan en forma similar la formación de toxinas (Skinner, G.E. and Larkin, J.W. (1998). *Conservative prediction of time to Clostridium botulinum toxin formation for use with time-temperature indicators to ensure the safety of foods. Journal of Food Protection* **61**, 1154-1160). Cuando la aplicación de la vida útil es algo habitual y ello es aceptado por el consumidor, el país puede seleccionar un sistema basado en la combinación de condiciones existentes de temperatura en almacenamiento (es decir, durante el transporte, el almacenamiento minorista, y el almacenamiento efectuado por el consumidor) y limitaciones de durabilidad.

El abuso de la temperatura tiene un efecto directo sobre la inocuidad y la duración del producto. Los integradores tiempo/temperatura pueden ser instrumentos útiles para determinar si se ha afectado la temperatura de los productos.

Temperatura del producto durante el Almacenamiento	Envasado	Sal en fase Acuosa (NaCl)	Observaciones
Inferior a 3°C	Todo tipo de envasado	No se aplica	<i>C. botulinum</i> no puede proliferar en temperaturas inferiores a 3°C. Es necesario controlar la temperatura para garantizar que la temperatura no excede los 3°C.
≥3°C a 5°C	Envasado en forma aeróbica	No se necesita actividad mínima de agua. No obstante, cuando exista una posibilidad razonable de abuso grave de tiempo/temperatura, el país en el que se consume el producto podría elegir una barrera de sal en fase	En el caso de productos envasados en forma aeróbica, se recomienda una temperatura máxima de almacenamiento de 5°C para controlar los patógenos en general y por cuestiones de calidad. El envasado aeróbico no previene necesariamente la proliferación y la formación de toxinas de <i>C. botulinum</i> . En productos envasados en forma aeróbica, los organismos aeróbicos de deterioro proporcionan signos sensoriales de deterioro antes que <i>C. botulinum</i> forme toxinas. Asimismo, aún en el envasado con aire es posible que existan micro ambientes anaeróbicos y la toxina puede formarse si el producto es objeto de abuso grave de tiempo/temperatura. Por ese motivo, el país

		acuosa a un mínimo del 3% al 3,5% (w/w) como medida precautoria.	en donde se consume el producto podría todavía requerir una fase acuosa salina como barrera a la proliferación de cepas no proteolíticas de <i>C. botulinum</i> si existe alguna preocupación en relación a la capacidad de los transportistas del comercio y de los consumidores para mantener el control del tiempo y la temperatura.
Congelado (< ó = -18°C)	Todo tipo de envasado	No se aplica.	La toxina de <i>C. botulinum</i> no puede proliferar cuando el producto está congelado. Cuando no exista una adecuada fase acuosa salina, la formación de toxinas puede ocurrir después de la descongelación. Por ende, es importante informar al consumidor en el etiquetado sobre la necesidad de mantener el producto congelado, de descongelar en condiciones de refrigeración, y de usar el producto inmediatamente después de haberse descongelado.
(≥3°C a 5°C)	Oxígeno reducido (incluso envasado al vacío y de atmósfera modificada)	El país donde se consumirá el producto podría seleccionar requerir una fase acuosa salina a un nivel mínimo de entre 3% y 3,5% (w/w).	La sal en fase acuosa a un nivel mínimo de entre 3 y 3,5% (w/w) (sal en fase acuosa) combinada con refrigeración demorará en forma significativa (o prevendrá) la formación de toxinas. Por ese motivo, el país donde se consume el producto podría requerir un nivel superior de sal en fase acuosa para prevenir la proliferación de cepas no proteolíticas de <i>C. botulinum</i> si existe alguna inquietud con respecto al abuso de temperatura del producto.

APÉNDICE IV**PROYECTO DE NORMA RELATIVA AL ABALÓN VIVO Y AL ABALÓN CRUDO, FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO DESTINADO AL CONSUMO DIRECTO O A SU PROCESAMIENTO ULTERIOR****(En el Trámite 8 del Procedimiento)****1. ÁMBITO**

La presente norma se aplica al abalón vivo y/o al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado del género *Haliotis*. El abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado puede ser entero o desconchado y sin vísceras. El epitelio, la mucosa y la rádula pueden ser extraídos. El proceso de refrigerado o congelado es tal que se mantienen las características esenciales del abalón vivo. El abalón, tanto vivo como crudo, fresco, refrigerado o congelado puede destinarse al consumo directo o a un procesamiento ulterior. La parte I se refiere al abalón vivo mientras que la II versa sobre el abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado.

PARTE I – ABALÓN VIVO**I-2 DESCRIPCIÓN****I-2.1 Definición del producto**

El abalón vivo es un producto que se encuentra vivo justo antes de consumirse. La concha se incluye en la presentación.

I-2.2 Definición del procedimiento

El abalón se recolecta vivo en el medio silvestre o en zonas de cultivo. Puede depurarse en agua de mar limpia y/o escurrirse antes de ser envasado para el consumo humano directo o para un procesamiento ulterior tal como se describe en la sección II-2.2.

I-2.3 Presentación

Se permitirá todo tipo de presentación del producto siempre y cuando:

- se cumplan todos los requisitos de la presente norma; y
- esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no se induzca a error ni a engaño al consumidor.

Se puede envasar el abalón por peso, cantidad, cantidad por unidad de peso o volumen por envase.

I-3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**I-3.1 Abalón**

El abalón ha de estar vivo, poseer las características organolépticas asociadas a la frescura, y carecer de manchas o sustancias extrañas, según el parecer de especialistas conocedores de la especie en cuestión.

I-3.2 Producto final

El abalón vivo satisfará los requisitos de la presente norma cuando los lotes cumplan lo estipulado en la sección I-10. El abalón vivo será objeto de examen según los métodos descritos en las secciones I-8 y I-9.

I-4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en el abalón vivo.

I-5 CONTAMINANTES

I-5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos

(CODEX STAN 193-1995) y los límites máximos de residuos para medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

I-5.2 Se ha descubierto que el abalón procedente de algunas zonas geográficas acumula ciertos tipos de biotoxinas marinas. Corresponde a la autoridad competente determinar (utilizando la gestión de riesgos) si existe este riesgo en alguna zona geográfica bajo su control y, de ser así, establecer los mecanismos necesarios para asegurar que la parte comestible del abalón satisface los niveles de biotoxinas marinas de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (CODEX STAN 292-2008). Las evaluaciones de riesgos se deberían efectuar de acuerdo con los Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos (CAC/GL 62-2007).

I-6 HIGIENE Y MANIPULACIÓN

I-6.1 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003) y demás textos pertinentes del Codex como los Códigos de Prácticas Higiénicas y Códigos de Prácticas.

I-6.2 Los productos deberían cumplir con todo criterio microbiológico establecido de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

I-6.3 El producto final estará exento de toda materia extraña que plantee un riesgo para la salud pública.

I-7 ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas que se enumeran a continuación.

I-7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento indicado en la etiqueta será el nombre común o usual de la especie de abalón, de conformidad con la legislación y las costumbres del país en que se venda el alimento, expresado de manera tal que no induzca a engaño al consumidor.

I-7.1.1 En la etiqueta se hará mención de la presentación, (según lo dispuesto en la sección I-2.3), muy cerca del nombre del producto, de manera que se describa adecuada y ampliamente la naturaleza de la presentación del producto y no se induzca a error ni a engaño al consumidor.

I-7.1.2 Además de las mencionadas prescripciones de etiquetado, se puede añadir el nombre común o usual con el que se comercializa la variedad, en la medida en que ello no induzca a error ni a engaño al consumidor del país en el que se vaya a distribuir el producto.

I-7.1.3 El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe constar en la etiqueta.

I-7.2 Declaración del contenido

El abalón vivo se etiquetará por peso, cantidad, cantidad por unidad de peso o volumen por envase, según convenga al producto.

I-7.3 Instrucciones para el almacenamiento

Se especificará en la etiqueta las condiciones de almacenamiento y/o temperatura que mantendrán la calidad/viabilidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

I-7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información indicada anteriormente deberá colocarse en el envase o en los documentos que lo acompañan. No obstante, siempre se indicará en el envase el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador, como así también las instrucciones para el almacenamiento del producto.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca pueda identificarse claramente en la documentación que acompaña al producto.

I-7.5 El país donde se venda el producto puede requerir información acerca de la durabilidad o tiempo de conservación. Se puede sustituir la fecha de duración mínima por la indicación de que “el abalón debe estar vivo en el momento de su venta al consumidor final”.

I-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

I-8.1 Muestreo

- (i) El muestreo de los lotes destinados a examinar el producto se realizará con arreglo a las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004).
- (ii) La muestra contendrá un número suficiente de unidades de muestra seleccionadas del lote de forma que se garantice que la muestra es representativa del lote. La unidad de muestra será como mínimo de 20 unidades de abalón.
- (iii) La porción del abalón que se analice será la parte destinada al consumo.

I-8.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personal capacitado para ello y con arreglo a los procedimientos descritos en las secciones I-8.3 a I-9 y en las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31 -1999).

I-8.3 Determinación del número de piezas por unidad de peso o volumen

Cuando se declare en la etiqueta, el número de abalones se determinará contando los abalones contenidos en el envase o en una muestra representativa del mismo y dividiendo dicho número por el peso/volumen real para determinar el número por unidad de peso o volumen.

I-8.4. Determinación de biotoxinas

En caso de riesgo, las biotoxinas marinas en cuestión deberá determinarse de conformidad con los métodos especificados en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (CODEX STAN 292-2008).

I-9 Definición de defectos

La unidad de muestra se considerará como defectuosa cuando presente cualquiera de las propiedades que se definen a continuación.

I-9.1 Materias extrañas

La presencia en la unidad de muestra de cualquier materia que no provenga del abalón, no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin amplificación o esté presente a un nivel determinado y que detecte mediante cualquier método, incluso mediante amplificación, y que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

I-9.2 Producto muerto o dañado

Un abalón muerto se caracteriza por la ausencia de movimiento muscular al tacto y/o rigidez total debido al rigor mortis que se desencadena tras la muerte del animal. Un abalón dañado se considera defectuoso cuando se afecta su integridad. La unidad de muestra se considera defectuosa cuando más del 5% del recuento de abalones en la unidad de muestra está dañado o muerto.

I-10 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la presente norma cuando:

- (i) el número total de unidades defectuosas clasificadas con arreglo a la sección I-9 no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente con un NCA de 6,5.
- (ii) la designación del recuento promedio, estipulado en la sección I-8.3 se encuentra dentro de la cantidad declarada, y el número total de muestras que no cumplen la designación en materia de recuento de piezas, no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente, con un NCA de 6,5;
- (iii) el peso neto promedio de todas las unidades de la muestra no es inferior al peso declarado, a condición de que ningún envase presente una falta de peso injustificada;
- (iv) se cumplen los requisitos en materia de composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y manipulación y etiquetado, establecidos en las secciones I-3, I-4, I-5, I-6 y I-7.

PARTE II – ABALÓN CRUDO REFRIGERADO O CONGELADO

II-2 DESCRIPCIÓN

II-2.1 Definición del producto

El abalón entero, crudo, fresco, refrigerado o congelado, elaborado para el consumo directo o la elaboración ulterior, es un producto que se encuentra vivo inmediatamente antes de la congelación y/o elaboración y cumple lo estipulado en la sección I-2.2. El abalón puede haber sido refrigerado o congelado entero o sin concha y sin vísceras. El epitelio, la mucosa o la rádula se pueden extraer.

II-2.2 Definición del procedimiento

El producto se recolecta según se indica en la sección I-2.2 y tras la debida preparación se le somete a un proceso de refrigeración o congelación que se ajusta a las condiciones expuestas a continuación. El proceso de refrigeración se llevará a cabo con un equipo adecuado de forma tal que se garantice que la temperatura del producto desciende rápidamente hasta la temperatura de fusión del hielo (con una tolerancia máxima de -2° C a +4° C). El producto se mantendrá refrigerado a esta temperatura para conservar la calidad durante su transporte, almacenamiento y distribución.

El proceso de congelación se llevará a cabo con un equipo adecuado de forma que se pase rápidamente la temperatura de máxima cristalización. El proceso de ultra congelación no se considerará completado hasta el momento en que, tras la estabilización térmica, la temperatura en el centro térmico del producto sea igual o inferior a 18° C bajo cero. El producto se mantendrá ultra congelado a una temperatura igual o inferior a 18° C bajo cero para conservar la calidad durante su transporte, almacenamiento y distribución.

II-2.3 Presentación

Véase I-2.3.

II-3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

II-3.1 Abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado

El abalón crudo será de calidad apta para el consumo humano.

II-3.2 Glaseado (sólo para el abalón congelado)

De glasearse, el agua utilizada para el glaseado o en la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia. Por agua potable se entiende el agua apta para el consumo humano. Las normas de potabilidad no podrán estar por debajo de las contenidas en la última edición de las "Guías para la calidad del agua potable" de la OMS. El agua de mar limpia es agua de mar que cumple las mismas normas microbiológicas que el agua potable y no contiene sustancias indeseables.

II-3.3 Otros ingredientes

El medio de envasado y todos los demás ingredientes empleados serán de calidad alimentaria y cumplirán todas las normas pertinentes del Codex.

II-3.4 Producto final

El abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado satisfará los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a las secciones II-8 y II-9 cumplan las disposiciones de la sección II-10.

II-4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten los aditivos alimentarios en el abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado.

II-5 CONTAMINANTES

Véase la sección I-5 relativa a contaminantes.

II-6 HIGIENE Y MANIPULACIÓN

El abalón debería cumplir los requisitos de la sección I-6 antes de su refrigeración/congelación. Posteriormente a la elaboración debería mantener las características visuales asociadas a la frescura incluso, cuando fuera el caso, la concha debería estar exenta de suciedad.

II-7 ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas que se enumeran a continuación.

II-7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento indicado en la etiqueta será el nombre común o usual de la especie de abalón de conformidad con la legislación y las costumbres del país en que se venda el alimento, expresado de manera tal que no induzca a engaño al consumidor.

II-7.1.1 En la etiqueta se hará mención a la presentación, (según lo dispuesto en la sección II-2.3), muy cerca del nombre del producto, de manera que se describa adecuada y ampliamente la naturaleza de la presentación del producto y no se induzca a error ni a engaño al consumidor.

II-7.1.2 Además de las mencionadas designaciones específicas de etiquetado, se puede añadir el nombre común o usual con el que se comercializa la variedad, en la medida en que ello no induzca a error o engaño al consumidor del país en el que se vaya a distribuir el producto.

II-7.1.3 El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe constar en la etiqueta.

II-7.2 Declaración del contenido

El abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado se etiquetará por peso, cantidad, cantidad por unidad de peso, o volumen, según convenga al producto.

Cuando el alimento congelado ha sido glaseado la declaración del peso neto del producto no incluirá el glaseado.

II-7.3 Instrucciones para el almacenamiento

Se especificará en la etiqueta las condiciones de almacenamiento y/o temperatura que mantendrán la inocuidad/calidad del producto durante el transporte, el almacenamiento y la distribución, incluida la fecha de duración mínima y la fecha del desconchado, cuando así lo requiera el país de venta.

II-7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información indicada anteriormente deberá colocarse en el envase o en los documentos que lo acompañan. No obstante, siempre se indicará en el envase el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador, como así también las instrucciones para el almacenamiento del producto.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección pueden sustituirse por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca pueda identificarse claramente en la documentación que acompaña al producto.”

I-8 MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

II-8.1 Muestreo

Véase I-8.1.

II-8.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personal capacitado para ello y con arreglo a los procedimientos descritos en las secciones II-8.3 a II-8.5 y II-9 y en las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31-1999).

II-8.3 Determinación del peso neto

El peso neto de las unidades de muestra se determinará según los procedimientos descritos o mencionados en las secciones II-8.3.1 a II-8.3.3.

II-8.3.1 Determinación del peso neto del producto excluido el envasado

- (i) Retirar el hielo y los cristales de hielo del exterior del envase;
- (ii) Pesar el envase sin abrir;
- (iii) Abrir el envase y vaciar su contenido;
- (iv) Secar el envase vacío y pesarlo;
- (v) Restar el peso del envase vacío al peso del envase sin abrir.

La cifra resultante será el peso neto total.

II-8.3.2 Determinación del peso neto del producto congelado no glaseado

El peso neto (excluido el material de envasado) de cada unidad de muestra representativa del lote se determinará en estado de congelación.

II-8.3.3 Determinación del peso neto del producto congelado glaseado

El peso neto (excluido el material de envasado) de cada unidad de muestra representativa del lote se determinará según el método oficial 963.18 de la AOAC, Contenido Neto de Mariscos Congelados.

II-8.4 DETERMINACIÓN DE LA CANTIDAD POR UNIDAD DE PESO O VOLUMEN

Cuando se declare en la etiqueta, la cantidad de abalones se determinará contando los abalones contenidos en el envase o en una muestra representativa del mismo y dividiendo dicha cantidad por el peso/volumen real para determinar la cantidad por unidad de peso o volumen.

II-8.5. PREPARACIÓN DE LA MUESTRA

II-8.5.1 Procedimiento de descongelación

En el caso de productos congelados, la unidad de muestra se descongela colocándola en una bolsa de plástico para permitir su descongelación a temperatura ambiente, o en el refrigerador (de 2 a 6° C). La descongelación completa del producto se determina ejerciendo de vez en cuando una leve presión en la bolsa, procurando no dañar la textura del abalón, hasta que desaparezca el núcleo duro o los cristales de hielo.

II-8.6 Determinación de biotoxinas

En caso de riesgo, las biotoxinas marinas en cuestión deberán determinarse de conformidad con los métodos especificados en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (CODEX STAN 292-2008).

II-9 DEFINICIÓN DE DEFECTOS

La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las propiedades que se definen a continuación.

II-9.1 Deshidratación profunda

En un área superior al 10 por ciento de la superficie de los abalones de la unidad de muestra se observa una pérdida excesiva de humedad, que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o anormal en la superficie, que ocultan el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspándose con un cuchillo, u otro instrumento afilado, sin afectar en exceso al aspecto del abalón y que afecte a más del 10% del peso de los abalones en la unidad de muestra.

II-9.2 Materias extrañas

La presencia en la unidad de muestra de cualquier materia que no provenga del abalón, no constituya un peligro para la salud humana que reconozca fácilmente sin amplificación o esté presente a un nivel determinado y se detecte mediante cualquier método, incluso mediante amplificación, y que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

II-9.3 Olor/Sabor

Olor o sabor persistente, desagradable e inconfundible que sea signo de descomposición o ranciedad y otros olores o sabores no aptos para los alimentos.

II-9.4 Textura

Alteraciones de la textura de la carne que indiquen descomposición, caracterizadas por una estructura demasiado blanda o pastosa del músculo.

II-10 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la presente norma cuando:

- (i) el número total de unidades defectuosas clasificadas con arreglo a la sección II-9 no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente, con un NCA de 6,5.

- (ii) la designación del recuento promedio, estipulado en la sección II-8.3 se encuentra dentro de la cantidad declarada, y el número total de muestras que no cumplen la designación en materia de recuento de piezas, no supera el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente, con un NCA de 6,5.
- (iii) el peso neto medio de todas las unidades de la muestra no es inferior al peso declarado, a condición de que ningún envase presente una falta de peso injustificada;
- (iv) se cumplen los requisitos en materia de composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y etiquetado, establecidos en las secciones II-3, II-4, II-5, II-6 y II-7.

APÉNDICE V

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA BARRITAS DE PESCADO
CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 166-1989)**

Factores de nitrógeno para la merzula del Atlántico Sur

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

7.4 Cálculo del contenido de pescado

Cuadro: Factores promedio de nitrógeno para la carne de pescado utilizada como materia prima para el producto

Especies	% de Nitrógeno
<i>Pescados Blancos</i>	
Bacalao	2,66
Bacalao desmenuzado	2,61
Coley/Saithe	2,69
Merluza Europea	2,64
Eglefino/Abadejo	2,72
Molva	2,78
Platija/Acedía	2,46
Gado de Alaska	2,59
Bacaladilla	2,68
Merluza del Atlántico Sur (mezcla de <i>Merluccius capensis</i> y <i>M. Paradoxus</i>)	2,46
Carne picada de merluza del Atlántico Sur (mezcla de <i>Merluccius capensis</i> y <i>M. Paradoxus</i>)	2,38
<i>Otras especies</i>	
Tilapia	2,88

Nota: Se permite una variación de $\pm 10\%$ debido a factores naturales (por ej. estado de maduración, nutrición, estaciones del año)

APÉNDICE VI**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA LA INCLUSIÓN DE ESPECIES ADICIONALES EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS****(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)****Preámbulo**

Cualquier miembro puede proponer la revisión de una norma existente para la inclusión de nuevas especies. De acuerdo con los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos y en base al proyecto de documento enviado por el miembro solicitante, el Comité de Pescado y Productos Pesqueros podrá remitir a la Comisión del Codex Alimentarius una propuesta de nuevo trabajo. Cuando exista una propuesta para iniciar un nuevo trabajo para la inclusión de nuevas especies, el CCFFP pondrá en marcha el procedimiento de inclusión descrito a continuación para facilitar su trabajo.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente procedimiento para la inclusión de especies se aplica a las normas pertinentes que competen al Comité del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros. El objetivo de este procedimiento es simplificar y armonizar el proceso de inclusión de nuevas especies en las normas existentes. Este procedimiento no se aplicaría a las demás especies incluidas actualmente en una norma ni a especies que no se destinaran a la industria alimentaria.

2. RESPONSABILIDADES Y REPARTO DE LAS TAREAS DEL COMITÉ

El reparto de las tareas será el siguiente:

2.1 MIEMBRO SOLICITANTE

- Elaborar un proyecto de conformidad con el Manual de Procedimiento.
- Facilitar información sobre la especie candidata, según se establece en la sección 3.1 (Descripción) y sección 3.2 (Información económica).

Si el Comité solicitara la evaluación sensorial:

- Proponer las tres especies más representativas del mercado para compararlas con la especie candidata.
- Proponer tres laboratorios para realizar la evaluación sensorial (ver sección 3.3).

2.2 COMITÉ

- Revisar la información contenida en la sección 3 - Información requerida.

La información aportada por el miembro solicitante deberá ser tal que le permita al Comité decidir si se debe o no revisar la norma pertinente. Este verificará que:

- a. se ha establecido una relación taxonómica de la especie candidata;
- b. se ha descrito la especie candidata de manera precisa, y
- c. se ha demostrado el potencial económico.

- Decidir si remitirá una propuesta de nuevo trabajo a la Comisión del Codex; y al mismo tiempo,

- Considerar si se establecerá un grupo de trabajo para coordinar el proceso y presentar recomendaciones al Comité para su consideración.
 - a. Si el Comité considera que la información proporcionada es suficiente para permitir la inclusión de la especie candidata, podrá acordar la inclusión, sin que se requiera mayor análisis. En tal caso, el Comité entregará el proyecto de enmienda a la norma a la *Comisión del Codex Alimentarius* para su adopción.
 - b. No obstante, cuando el Comité, en vista de la información aportada, tenga dudas respecto a si una especie candidata se debería o no incluir en una norma de transformación de producto, podrá formar un grupo de trabajo encargado de analizar el resultado de la evaluación sensorial del producto o productos de la especie candidata.
- Decidir qué laboratorios realizarán la evaluación sensorial y designar al laboratorio responsable de coordinar la evaluación y preparar el informe final.
- Decidir qué especies se seleccionarán para su comparación con la especie candidata.
- Revisar el informe del grupo de trabajo sobre la evaluación sensorial.
- Decidir si la especie candidata es apta para su inclusión en la norma pertinente.
- Enviar el anteproyecto de enmienda a la norma a la *Comisión del Codex Alimentarius* para su adopción.

2.3 GRUPO DE TRABAJO

- Revisar la documentación proporcionada por el miembro solicitante.
- Supervisar las evaluaciones sensoriales.
- Revisar el informe de laboratorio sobre la evaluación sensorial.
- Informar al Comité acerca de si las especies candidatas cumplen los requisitos para ser incluidas en la norma correspondiente.

Si no se estableciera un grupo de trabajo, el Comité asumirá dichas tareas.

3. INFORMACIÓN REQUERIDA

El miembro o los miembros interesados en proponer la inclusión de una nueva especie en una norma deberán entregar al Comité, junto con la propuesta, la siguiente información:

3.1 DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIE CANDIDATA

La información proporcionada será válida si proviene de una institución o instituciones adecuadamente reconocidas o de otras fuentes dignas de confianza, como por ejemplo, bases de datos de publicaciones.

A fin de permitir la identificación del producto, ya sea como pescado entero o productos elaborados comercializados, se debería incluir en la descripción de la especie la siguiente información:

- a. El nombre científico, ya sea de una fuente fidedigna, por ejemplo, FISHBASE, o Catálogo de Pescados o, de corresponder, haber sido certificado por una institución adecuadamente reconocida;
- b. Las características morfológicas y anatómicas (incluido material ilustrativo, cuando corresponda);
- c. La ubicación taxonómica de la especie candidata con respecto a las demás especies incluidas en la norma pertinente del Codex, presentada en un dendrograma o una lista; una referencia a la base o bases de datos utilizadas para la clasificación taxonómica (p. ej. base de datos de la FAO) o referencias bibliográficas;
- d. Cuando corresponda y dependiendo del producto, secuencia específica de ADN y/o perfil electroforético proteico proveniente de una o varias bases de datos internacionales.

3.2 INFORMACIÓN ECONÓMICA DE LA ESPECIE CANDIDATA

3.2.1 Recursos

- a) Ubicación de las principales zonas de captura en el mapa de la FAO “*Principales zonas de pesca para fines estadísticos*”.
- b) Volumen de captura anual o la producción acuícola de la especie candidata, preferentemente de los últimos 5 años en caso de estar disponible.
- c) Cálculo del volumen de las poblaciones presentes en su ambiente natural, caso de estar disponible.

3.2.2 TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

- (a) Datos de productos elaborados derivados de la especie candidata:

- tipos de productos comercializados;
- nombres comerciales utilizados;
- tratamiento o tratamientos principales de transformación (por ej.: enlatado, marinado, ahumado, etc.);
- producción anual (preferentemente de los últimos 5 años, en caso de estar disponible).

- (b) Datos sobre las importaciones y exportaciones de productos derivados de la especie (volumen anual y valor, preferentemente de los últimos 5 años caso de estar disponible):

3.3 PRINCIPIOS DEL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN SENSORIAL

El procedimiento de evaluación sensorial ha de ser realizado por tres laboratorios con suficiente experiencia comprobada en la evaluación sensorial de pescado y productos pesqueros. Idealmente, los tres laboratorios han de pertenecer a diferentes regiones del Codex, excluyendo, preferentemente, el país o países solicitantes. En esta etapa del procedimiento, el miembro o miembros solicitantes que proponen la inclusión de una nueva especie pueden sugerir los tres laboratorios para que realicen una verificación independiente. El Comité podrá elegir laboratorios distintos a los sugeridos. El Comité deberá aceptar la aptitud de estos tres laboratorios para cumplir con la tarea asignada. Cuando sea posible, los laboratorios escogidos provendrán de países donde el producto se consume en mayores cantidades. El Comité debe designar a uno de los tres laboratorios como laboratorio responsable de coordinar las tareas. El miembro solicitante propone las tres especies a compararse con la especie candidata.

La prueba se ha de realizar de conformidad con las Directrices del Codex para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC-GL 31-1999).

Asimismo, los tres laboratorios deben utilizar el mismo protocolo, a saber:

- a. El método de evaluación sensorial;
- b. las especies que serán comparadas (especie candidata y al menos tres especies actualmente incluidas en la sección "Descripción" de la norma pertinente);
- c. el protocolo de muestreo (p.ej.: número de muestras, periodo de muestreo, tipo de productos);
- d. el criterio y los parámetros para evaluar los resultados.

4. INFORME DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA ESPECIE CANDIDATA

El laboratorio responsable deberá entregar un informe con los resultados de la evaluación sensorial realizada por los laboratorios designados.

En el informe se deberá establecer si el pescado entero o los productos elaborados de la especie candidata son o no significativamente distintos de los productos incluidos en la norma en cuestión.

El grupo de trabajo revisará el informe de laboratorio y presentará sus recomendaciones al Comité para su consideración.

5. DECISIÓN FINAL DEL COMITÉ

Una vez el Comité haya resuelto enviar la especie candidata a la evaluación sensorial, deberá decidir, basándose en las recomendaciones del grupo de trabajo, si la especie candidata es apta para ser incluida en la norma pertinente.

En caso afirmativo, el Comité entregará el anteproyecto de enmienda a la norma a la *Comisión del Codex Alimentarius* para su adopción.

APÉNDICE VII

ANTEPROYECTO DE CRITERIOS DE RENDIMIENTO PARA LOS MÉTODOS DE REFERENCIA Y CONFIRMACIÓN PARA BIOTOXINAS MARINAS EN LA NORMA PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y CRUDOS

(En el Trámite 5 del Procedimiento)

I-8.6 Determinación de biotoxinas

Los métodos de referencia Tipo II y III se elegirán con arreglo a los “Criterios generales para la selección de métodos de análisis” y los “Criterios generales para seleccionar métodos de análisis validados por un solo laboratorio”, ambos contenidos en el *Manual de Procedimiento del Codex*.

Los métodos seleccionados deberían elegirse en base a su practicabilidad y se debería dar preferencia a los métodos cuya aplicabilidad favoreciera la ejecución sistemática del método.

Los métodos deberán cumplir los criterios numéricos indicados en la Tabla 1 y se pueden necesitar los criterios de rango mínimo aplicable, o los criterios indicados en la lista para Límites de detección (LD) o Límites de cuantificación (LC).

Se establecen criterios para la toxicidad total de los métodos para múltiples análogos para los perfiles de toxinas detectadas utilizando datos validados de estudio.

I-8.6.2 Valores numéricos relativos a los criterios para las biotoxinas en los moluscos bivalvos

Cuadro 1

Grupo	Toxina	Nivel máximo /kg en la carne de molusco	Intervalo mínimo aplicable	LD	LC	Precisión	Porcentaje de recuperación
Grupo de las saxitoxinas (STX)	Toxicidad total	≤ 0,8 miligramos (2HCL) de equivalente de saxitoxina	0,4 – 1.2	0,08	0,16	33%	70-120
Grupo del ácido okadaico (OA)	Toxicidad total	≤ 0,16 miligramos de equivalente de ácido okadaico	0,05 – 0.27	0,016	0,032	44%	70 - 120
Grupo del ácido domoico (DA)	Ácido domoico	≤ 20 miligramos de ácido domoico	13,2 – 26,8	2	4	22%	85-110
Grupo de la brevetoxina (BTX)	Toxicidad total	≤ 200 unidades ratón o 0,8 miligramos de equivalente de BTX2	74 – 326 MU (0.26 – 1,34 mg BTX2 eq.)	20 (0,08)	40 (0,16)	44%	70 - 120
Grupo de los azaspirácidos (AZP)	Toxicidad total	≤ 0,16 miligramos de equivalente de AZA1	0,05 – 0,27	0,016	0,032	44%	70 - 120

Se deberán utilizar los Factores de equivalencia tóxica (FET) validados científicamente a nivel internacional para calcular la toxicidad total de los métodos que no miden la toxicidad de manera directa.

Los métodos que no miden la toxicidad total de manera directa deberían validarse y utilizarse en el caso de análogos de toxinas que puedan contribuir a la toxicidad total. En el Cuadro 2 se indican los análogos de toxinas conocidos en la actualidad y que deben considerarse.

Cuadro 2. Análogos de toxinas a considerarse

Grupo	Toxina	
Grupo de las saxitoxinas (STX)	Saxitoxina (STX)	
	Neosaxitoxina (NEO)	
	Decarbamoil-saxitoxina (dcSTX)	
	Decarbamoil-neosaxitoxina (dcNEO)	
	Goniautoxina-1 (GTX1)	
	Goniautoxina-2 (GTX2)	
	Goniautoxina-3 (GTX3)	
	Goniautoxina-4 (GTX4)	
	Goniautoxina-5 (B1)	
	Goniautoxina-6 (B2)	
	Decarbamoil-goniautoxina-2 (dcGTX2)	
	Decarbamoil-goniautoxina-3 (dcGTX3)	
	N-sulfocarbamoil-goniautoxina-1 (C3)	
	N-sulfocarbamoil-goniautoxina-2 (C1)	
	N-sulfocarbamoil-goniautoxina-3 (C2)	
	N-sulfocarbamoil-goniautoxina-4 (C4)	
Grupo del ácido okadaico (OA)	Ácido okadaico (OA)	
	Dinofisistoxina-1 (DTX1)	
	Dinofisistoxina-2 (DTX2)	
	Ésteres del OA, DTX1 y DTX2 (ÉSTERES-FA)	
Grupo del ácido domoico (DA)	Ácido domoico (DA)	
Grupo de las brevetoxinas (BTX)	Brevetoxina-1 (BTX1)	
	Brevetoxina-2 (BTX2)	
	Brevetoxina-1, derivados (devBTX1)	
	Brevetoxina-2, derivados (devBTX2)	
Grupo de los Azaspirácidos (AZP)	Azaspirácido-1 (AZA1)	
	Azaspirácido-2 (AZA2)	
	Azaspirácido-3 (AZA3)	

APÉNDICE VIII

**PROYECTO DE NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO CON SABOR A HUMO Y
PESCADO SECADO CON HUMO**

(En el Trámite 6 del Procedimiento)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**4.1 Pescado ahumado**

Los siguientes colorantes son de uso permitido y se han identificado como justificados a nivel tecnológico para proporcionar el color deseado en caso de que el ahumado no proporcione suficiente calor

Colorantes		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg
150a	Caramelo 1, caramelo natural	BPF
Conservantes (solo para productos envasados en condiciones de oxígeno reducido)		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima del producto
250	Nitrito sódico	200 mg/kg

4.2 Pescado con sabor a humo

Colorantes		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima del producto
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg
150a	Caramelo 1, caramelo natural	BPF
Conservantes (solo para productos envasados en condiciones de oxígeno reducido)		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima del producto
250	Nitrito sódico	200 mg/kg

APÉNDICE IX

PROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS DE LOS PECTÍNIDOS CRUDOS, FRESCOS Y CONGELADOS RÁPIDAMENTE**(En el Trámite 6 del Procedimiento)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a las especies de bivalvos de la familia *Pectinidae* en las siguientes categorías de productos:

- i. “Carne de pectínidos” fresca o congelada rápidamente se refiere a la carne del músculo abductor que queda una vez que se le ha quitado la concha y eliminado completamente todas las vísceras (incluidas las huevas).
- ii. “Pectínidos con hueva” frescos o congelados rápidamente se refiere a la carne del músculo abductor y las huevas adheridas que quedan una vez que se le ha quitado la concha y eliminado completamente todas las vísceras.
- iii. “Carne de pectínidos” o “Pectínidos con huevas” congelados rápidamente con agua añadida y/o una solución de agua y fosfatos.
- iv. Carne de pectínidos fresca con o sin huevas y con agua añadida.

Los productos a los que se aplica la presente norma se destinan al consumo humano directo o para elaboración ulterior.

La presente norma no se aplica a:

- i) la carne de pectínidos que esté transformada, mezclada con aumentadores de volumen o adherida mediante fibrinógeno u otros aglutinantes; o
- ii) los pectínidos enteros (vivos, frescos o congelados con la concha y todas las vísceras adheridas). Dichos productos están incluidos en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008).

2. DESCRIPCIÓN**2.1. Definición del producto****2.1.1. Carne de pectínidos**

La carne de pectínidos fresca o congelada rápidamente se prepara eliminando completamente el músculo abductor de la concha y separando completamente las vísceras y las huevas del músculo abductor de los pectínidos vivos. La “Carne de pectínidos” no contiene agua añadida, fosfatos u otros ingredientes. El músculo abductor se presenta entero.

2.1.2 Pectínidos con huevas

Los “Pectínidos con huevas” frescos o congelados rápidamente se preparan eliminando completamente el músculo abductor y las huevas adheridas de la concha y separando todas las vísceras en la medida de lo posible. Los “Pectínidos con huevas” no contienen agua añadida, fosfatos u otros ingredientes. El músculo abductor y las huevas se presentan enteros.

2.1.3 Carne de pectínidos o Pectínidos con huevas congelados rápidamente y elaborados con agua añadida y/o solución de agua y fosfatos

La “Carne de pectínidos” o los “Pectínidos con huevas” congelados rápidamente, con agua añadida y/o solución de agua y/o fosfatos incluyen los productos definidos en 2.1.1 y 2.1.2, y una solución de agua y/o fosfatos y sal opcional.

2.1.4 Carne de pectínidos fresca, Pectínidos con huevas y con agua añadida

La carne de pectínidos fresca o los pectínidos con huevas y agua añadida incluyen los productos definidos en 2.1.1 y 2.1.2 y agua añadida.

2.2. Definición del procedimiento

2.2.1 Carne de pectínidos y Pectínidos con huevas

El producto, una vez extraída la concha, las vísceras y las huevas, de corresponder, de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, se enjuaga y almacena utilizando un método que minimice la absorción de agua en la medida que sea posible a nivel tecnológico. El producto fresco deberá mantenerse a una temperatura de 4⁰C o inferior. El producto, destinado a la congelación se someterá a un procedimiento de congelación que se realizará en un equipo apropiado, de manera que se atravesase rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima de acuerdo con el Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

Se permite la aplicación de prácticas reconocidas de re envasado de productos congelados rápidamente en condiciones controladas que mantengan la calidad del producto y vayan seguidas de una nueva aplicación del procedimiento de congelación rápida. Estos productos se elaborarán y envasarán de manera de minimizar la deshidratación y la oxidación.

2.2.2 Carne de pectínido congelada rápidamente, elaborada con agua añadida y/o una solución de agua y fosfatos

El producto, una vez extraída la concha, las vísceras y las huevas, de corresponder, de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, se enjuaga y almacena utilizando un método que minimice la absorción de agua en la medida que sea posible a nivel tecnológico. El producto fresco deberá mantenerse a una temperatura de 4⁰C o inferior. El producto se le puede añadir agua y/o una solución de fosfatos (por ej. remojado, rociado). Se deberá controlar y medir con exactitud la cantidad de solución añadida a los efectos del etiquetado. El producto destinado a la congelación será sometido a un proceso de congelación que se realizará en un equipo apropiado, de manera que se atravesase rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima de acuerdo con el Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

Se permite la aplicación de prácticas reconocidas de re envasado de productos congelados rápidamente en condiciones controladas que mantengan la calidad del producto y vayan seguidas de una nueva aplicación del procedimiento de congelación rápida. Estos productos se elaborarán y envasarán de manera de minimizar la deshidratación y la oxidación.

2.2.3 Carne de pectínidos fresca elaborada con el agua añadida

El producto, una vez extraída la concha, las vísceras y las huevas, de corresponder, de acuerdo a las buenas prácticas de higiene, se enjuaga y almacena utilizando un método que minimice la absorción de agua en la medida que sea posible a nivel tecnológico. El producto fresco deberá mantenerse a una temperatura de 4⁰C o inferior. El producto se le puede añadir agua (por ej. remojado, rociado). Se deberá controlar y medir con exactitud la cantidad de agua añadida a los efectos del etiquetado.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

- Cumpla con todos los requisitos de la presente norma, y esté debidamente descrita en la etiqueta, de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.
- la carne de pectínidos podrá envasarse con indicación del número de ejemplares por unidad de peso.
- si el envase de la carne de pectínidos presenta trozos rotos que suponen > del 5 % del peso de la muestra, el producto deberá presentarse como “trozos” o una expresión a tal efecto.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1. Carne de pectínidos y Pectínidos con huevas

El producto deberá prepararse con pectínidos aptos y sanos de una calidad apta para que puedan ser vendidos frescos para el consumo humano.

3.2. Carne de pectínidos congelada rápidamente o pectínidos con huevas, con agua añadida y/o con una solución de agua y fosfatos

El producto deberá prepararse con pectínidos aptos y sanos de una calidad apta para que puedan ser vendidos congelados rápidamente para el consumo humano.

Se permite el agua añadida y/o una solución de agua y fosfatos y sal, siempre que la absorción de agua se mida con exactitud y se indique en la etiqueta, y su uso sea aceptable y se ajuste a la legislación o costumbres del país donde se vende el producto. Sólo se permite agua potable, fosfatos de calidad alimentaria y la sal deberá cumplir lo estipulado en Norma para la Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150-1985).

3.3. Carne de pectínidos fresca o pectínidos con huevas, con añadido de agua

El producto deberá prepararse con pectínidos aptos y sanos de una calidad apta para que puedan ser vendidos frescos para el consumo humano.

Se permite el añadido de agua y/o sal siempre que la absorción de agua se mida con exactitud y se indique en la etiqueta, y su uso sea aceptable y se ajuste a la legislación o costumbres del país donde se vende el producto. Sólo se permite agua potable y la sal deberá cumplir con lo estipulado en Norma para la Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150-1985).

3.4 Glaseado

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado deberá ser agua potable² o agua limpia³.

3.5. Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 10 se ajusten a las disposiciones establecidas en la sección 9. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 8.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1. Carne de pectínidos fresca y Pectínidos con huevas con o sin agua añadida

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios en este producto.

4.2. Carne de pectínidos congelada rápidamente y Pectínidos con huevas elaborados con fosfatos

Se autoriza el uso de los fosfatos como humectantes o secuestrantes, indicados a continuación, solamente en los productos definidos en 2.1.3 (Carne de pectínidos congelada rápidamente o Pectínidos con huevas y con una solución añadida de agua y fosfatos).

Los aditivos deben aplicarse conforme con la Sección 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), y con las buenas prácticas de fabricación como se indica en la sección "X" del Código de Prácticas para la elaboración de la carne de pectínidos congelada rápidamente⁴.

Se permiten los fosfatos en la categoría de productos 09.2.1 (pescado congelado, filetes de pescado y productos pesqueros, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX/STAN 192-1995), como así también en los productos definidos en la subsección 2.1.2 de la presente norma a una dosis máxima de 2.200 mg/kg expresados como fósforos.

² "Guías internacionales para la calidad del agua potable" de la OMS

³ Véase la definición en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003)

⁴ En elaboración

5. CONTAMINANTES

5.1 El producto al que se aplica la presente norma cumplirá con los Niveles Máximos de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y los Piensos (CODEX/STAN 193-1995) y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios establecidos por la CAC.

5.2 El producto no contendrá biotoxinas marinas que excedan los niveles establecidos en la Sección I-5.2 de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008), y sometidos al muestro y examen con los métodos indicados en dicha norma.

- i) Carne de pectínidos- Cuando la carne se prepara según el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003) – Sección X: (en elaboración), se considera que las biotoxinas marinas no presentan un peligro para la carne de pectínido. Mientras que el análisis de peligros considera las biotoxinas marinas como un peligro posible, dicho peligro será incluido o excluido en base a las especies y a los datos disponibles acerca de las toxinas para esas especies.
- ii) Pectínidos con huevas – Se considera que las biotoxinas marinas podrían presentar un peligro posible para los pectínidos con huevas por lo que se deberían establecer medidas preventivas de conformidad con la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008).

6. HIGIENE Y MANIPULACIÓN

6.1 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos del Codex afines como:

- i) el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003);
- ii) el Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976);
- iii) Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de Virus en los Alimentos (CAC/GL 79-2012);
- iv) Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de *vibrio* en los alimentos de origen marino (CAC/GL 73-2010),

6.2 Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/CL – 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento será:

7.1.1 Carne de pectínidos o Pectínidos con huevas

“Pectínidos X” siempre que se ajuste a la descripción del producto indicada en 2.1.1 o

7.1.2 Carne de pectínido o Pectínidos con huevas con agua añadida

“Pectínidos X con agua añadida”, “Preparación de Pectínidos X con agua añadida” o nombre similar según lo autorice el país de venta y que lo diferencia del producto de carne de pectínidos, no induce a engaño al consumidor y se ajusta a la descripción del producto indicada en 2.1.2.

siendo “X” en 7.1.1 y 7.1.2 el nombre común o usual de las especies de pectínidos, de conformidad con la legislación, las costumbres o la práctica del país en que se distribuya el producto, de manera que no induzca a engaño al consumidor.

7.1.3 Al margen del nombre identificado en 7.1.1 y 7.1.2, el producto será identificado por el nombre común y/o científico según lo determine la autoridad competente. El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe indicarse en la etiqueta.

7.2 En la etiqueta, junto al nombre del producto, se hará referencia a la forma de presentación según lo dispuesto en la Sección 2.3, utilizando términos tales que describan adecuada y completamente la naturaleza de la presentación del producto de manera que no se induzca a error o a engaño al consumidor.

7.3. El agua añadida como ingrediente a los productos de pectínido deberá declararse en la lista de ingredientes⁶ y tanto los porcentajes de carne de pectínido como el porcentaje de agua añadida deberán indicarse claramente en la etiqueta.

7.4. Contenido neto (productos glaseados)

Cuando el producto esté glaseado, el glaseado no se incluirá en la declaración del contenido neto del alimento.

7.5. Instrucciones para el almacenamiento

Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de 4°C o inferior para los productos frescos y a - 18°C para productos congelados y elaborados de conformidad con la subsección 2.2 de la presente norma.

7.6. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información especificada en la sección anterior deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del productor o envasador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán figurar siempre en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al envase.

El producto será identificado por su nombre común y/o científico, según lo determine la autoridad competente. El país donde se venda el producto puede determinar si el nombre científico debe indicarse en la etiqueta.

8. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

8.1. Muestreo

El muestreo de los lotes para el examen del producto se efectuará de conformidad con las Directrices Generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004). La unidad de muestra será el envase primario o cuando se trate de productos congelados rápidamente por piezas individuales o productos envasados a granel, una porción de al menos 1 kg de la unidad de envase.

8.2. Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas capacitadas para ello ajustándose a los procedimientos descritos en las secciones 8.3 a 8.6 y Anexos y de conformidad con las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31-1999).

8.3. Determinación de los trozos y la cantidad de los mismos

- (i) Se entiende por trozo de pectínidos la carne de pectínidos de peso inferior al 50% del peso medio de 10 unidades de carne de pectínidos no partidas contenidas en el envase y seleccionadas al azar. Se puede determinar el porcentaje de piezas de pectínidos en la unidad de muestra aplicando la ecuación siguiente:

⁶ Como se estipula en las secciones 4.2.1.5 y 5.1.2 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985)

$$\% \text{ de trozos de pectínidos} = \frac{\Sigma \text{ peso de trozos de pectínidos en una unidad de muestra} \times 100}{\text{peso de la unidad de muestra}}$$

- (ii) Cuando se declare así en la etiqueta, el número de unidades de carne de pectínidos se determinará contando las unidades de carne de pectínidos enteros (excluyendo los trozos definidos anteriormente) contenidas en el envase o en una muestra representativa del mismo y dividiendo ese número por el peso efectivo del producto desglaseado (el peso del desglaseado menos el peso de los trozos desglaseados), para determinar así el número por unidad de peso.

8.4. Determinación del peso neto

- (i) El peso neto será determinado de conformidad con el Método oficial AOAC 963.18.
- (ii) Productos congelados en bloques: Método oficial AOAC 967.13, Peso escurrido de los camarones congelados o carne de cangrejo, o el Método oficial AOAC 970.60, Peso escurrido de la carne de cangrejo congelada. Al margen de estos métodos AOAC, los pectínidos congelados en bloque deberán descongelarse en una bolsa impermeable para evitar el contacto o la absorción del agua utilizada para descongelar el producto.

8.5. Examen para detectar parásitos

La presencia de parásitos visibles en una unidad de muestra detectada mediante la inspección visual normal de los pectínidos.

8.6 Determinación de la presencia de vísceras

La “carne de pectínido” y los “pectínidos con hueva” se examinan para determinar la presencia de vísceras visibles adheridas al músculo abductor o sueltas en el envase (tales como branquias, manto, hepatopáncreas, conducto intestinal y huevas, de corresponder).

[8.7 Determinación de agua añadida

A fines de verificar la conformidad con 3.1, 3.2 y 3.3, un país puede establecer un criterio con una base científica. Si un país tiene información científica pertinente sobre las características de la especie de pectínido que exporta, puede contactar a un país importador para discutir la aplicación de este criterio especie por especie.]

9. DEFINICIÓN DE DEFECTOS

La unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las propiedades que se definen a continuación.

9.1. Deshidratación profunda

En más del 10 % en el peso de la carne de pectínidos o en más del 10 por ciento de la superficie del bloque se observa una pérdida excesiva de humedad, que se manifiesta claramente en forma de coloraciones anormales blancas o amarillas en la superficie, que disimulan el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar excesivamente al aspecto del producto.

9.2. Substancias extrañas

Cualquier sustancia presente en la unidad de muestra que no provenga de pectínidos, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

9.3. Olor/Sabor/textura, coloración

La carne de pectínidos afectada por olores, sabores, texturas o coloración indeseables persistentes e inconfundibles que indiquen descomposición y/o rancidez; u otros olores, sabores, texturas o coloración indeseables que no sean característicos del producto.”

9.4. Parásitos

[La presencia de parásitos visibles fácilmente a un nivel indeseable]

9.5. Substancias indeseables

La presencia de arena, fragmentos de concha u otras partículas similares que sean visibles en el estado de descongelación o detectadas en la masticación durante el examen sensorial a un nivel inaceptable.

[9.6 Concentraciones excesivas de agua añadida

Concentración de agua añadida que excede lo declarado en la etiqueta].

10. ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas clasificadas de conformidad con la Sección 9 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004), con un NCA de 6,5.
- ii) cuando proceda, el número total de unidades de muestra que no se ajusta al recuento o presentación conforme al establecido en la sección 2.3. no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado de las Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004), con un NCA de 6,5. Asimismo, el recuento promedio por unidad de peso estará dentro del rango declarado de recuento.
- iii) el peso neto medio de todas las unidades de muestra no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases individuales presente un déficit de peso injustificado; y
- iv) se satisfacen los requisitos en materia de composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y manipulación y etiquetado de las secciones 3, 4, 5, 6 y 7.

ANEXO A**EXAMEN SENSORIAL Y FÍSICO**

Completar la determinación del peso neto de conformidad con los procedimientos estipulados en la Sección 8.4.

Examinar la carne de pectínidos congelada en la unidad de muestra o la superficie del bloque para determinar la presencia de deshidratación. Determinar el porcentaje de carne de pectínidos o el área de la superficie afectada.

Descongelar mediante el procedimiento descrito en la sección 8.4 y examinar individualmente cada carne de pectínido en la unidad de muestra para determinar la presencia de materias extrañas, materias indeseables y defectos de presentación.

Determinar el peso de la carne de pectínidos que tenga defectos de presentación.

Examinar las unidades del producto y verificar las declaraciones de recuento de conformidad con los procedimientos de la Sección 8.3.

Evaluar el olor de la carne de pectínidos y los parásitos, según sea necesario.

Se cocina, sin demora, una pequeña porción de la unidad de muestra (de 100 a 200 g) para comprobar el olor/ sabor/textura y la presencia de arena. De ser necesaria una confirmación, se pueden cocinar otras porciones a fin de examinarlas.

APÉNDICE X**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA ELABORACIÓN DE UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE LA SALSA DE PESCADO****1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

El objetivo de esta propuesta es desarrollar un Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado. Dichas orientaciones complementarán el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.

El ámbito del nuevo trabajo consistirá en las técnicas de elaboración de la salsa de pescado que tendrán en cuenta las cuestiones de calidad e inocuidad de los alimentos, así como las prácticas comerciales leales y la protección del consumidor. Se abordarán los principios del sistema HACCP para garantizar el cumplimiento de los requisitos de los mercados internacionales. El anteproyecto de código debería cumplir los requisitos de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003).

2. Pertinencia y oportunidad

El Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado es necesario y muy importante en tanto que orientación para mejorar las prácticas de elaboración de la salsa de pescado con vistas al cumplimiento de los requisitos internacionales. Debería promoverse la aplicación de las BPF y del sistema HACCP para este producto tradicional a fin de garantizar la salud del consumidor y la inocuidad del producto. La Norma del Codex para la Salsa de Pescado fue elaborada por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros. Para satisfacer los criterios de calidad e inocuidad que establece la norma, es preciso establecer orientaciones y recomendaciones para las técnicas de elaboración y recomendar su aplicación a los productores de salsa de pescado.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

En el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado se abordarán las fases generales de elaboración y orientaciones técnicas para los productores de salsa de pescado, que podrían variar de un país a otro. Se identificarán los posibles peligros y defectos en cada fase de elaboración, empezando por la manipulación del pescado y terminando por el almacenamiento y la distribución del producto final. Asimismo, se establecerán orientaciones técnicas para cada fase de elaboración de la salsa de pescado con el fin de garantizar la salud del consumidor y la inocuidad del producto.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (Manual de Procedimiento del Codex, 20^a Edición, página 40)

La presente propuesta de nuevo trabajo podría contribuir a armonizar las normas nacionales para la elaboración de salsa de pescado, así como a reducir las posibles trabas al comercio internacional de este producto.

4.1 Criterio general

Con el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado se garantizará la protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de la inocuidad del producto, así como las prácticas leales en el comercio de alimentos, teniéndose en cuenta las necesidades identificadas en los países en desarrollo.

4.2 Criterios aplicables a los productos**(a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y relaciones comerciales entre países.**

En 2011, Tailandia exportó a 106 países del mundo un total de 43 millones de litros de salsa de pescado. Los socios comerciales principales son Estados Unidos (22%), Hong Kong (11%), Myanmar (8%), Laos (7%), Australia (6%) y Japón (5%). El consumo mundial de este producto está aumentando.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes, resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

La salsa de pescado se elabora a partir de la fermentación de pescado y sal. Su producción se realiza mayormente mediante técnicas tradicionales que en Asia pueden variar de un país a otro según las preferencias de cada nación. Sin embargo, los factores que influyen en la calidad de la salsa de pescado en general son la calidad de la materia prima, el proceso de fermentación y las prácticas de limpieza e higiene. Teniendo en cuenta las pequeñas cantidades que se consumen dada su condición de condimento, la salsa de pescado presenta un riesgo muy bajo en materia de inocuidad. Con el anteproyecto de código de prácticas se ayudará a mejorar las prácticas de elaboración de la salsa de pescado al establecerse los puntos de control pertinentes. Asimismo, con el presente documento las autoridades reguladoras contarán con mayor conocimiento a la hora de elaborar normas y criterios pertinentes para la salsa de pescado, que sean prácticos y alcanzables, justificados desde el punto de vista tecnológico y de prácticas comerciales leales.

(c) Mercado internacional o regional potencial

Actualmente, Tailandia y Vietnam exportan salsa de pescado a más de 100 países de todos los continentes. Esto se debe a que la población asiática ha emigrado a Occidente y a otras partes del mundo, a que el movimiento de personas es dinámico y a que el multiculturalismo tiene cada vez mayor aceptación. La popularidad de la comida asiática no cesa de aumentar. Esto ha contribuido significativamente al incremento del consumo mundial de salsa de pescado.

(d) Posibilidades de normalización del producto

En el anteproyecto de código de prácticas se abordarán las prácticas adecuadas, desde la manipulación, la elaboración o el control de calidad e inocuidad, hasta la distribución del producto final. Se mantendrán las técnicas de elaboración tradicionales al tiempo que se incorporarán los conceptos de BPF y/o del sistema HACCP para garantizar la calidad e inocuidad de los productos auténticos.

(e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

El nuevo trabajo desarrollará las técnicas de elaboración de la salsa de pescado que tendrán en cuenta las cuestiones de calidad e inocuidad de los alimentos, así como las prácticas comerciales leales y la protección del consumidor. Se abordarán los principios del sistema HACCP para garantizar el cumplimiento de los requisitos de los mercados internacionales.

(f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semi elaborados o elaborados.

El nuevo trabajo versará sobre la salsa de pescado, objeto de la norma CODEX STAN 302-2011

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.

El nuevo trabajo no se solapa con la labor emprendida por otras organizaciones internacionales.

Varios países asiáticos como Indonesia, Malasia, Tailandia y Vietnam desarrollaron sus propias normas de aplicación local.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales**

Con el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado se contribuirá a desarrollar y mejorar el sistema de control de los alimentos de los países miembros del Codex. Las orientaciones técnicas y científicas esbozadas ayudarán a las autoridades competentes a establecer y reforzar marcos jurídicos en materia de salud de los consumidores e inocuidad de los alimentos, al tiempo que promoverán prácticas comerciales leales.

Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos

En el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado se tendrán en cuenta los principios de control de higiene reconocidos internacionalmente como el sistema HACCP. Los conceptos del sistema de HACCP precisan justificaciones científicas y análisis de riesgos para que puedan desarrollarse medidas de control de los peligros identificados en la cadena de producción.

Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) se tendrán en cuenta en el desarrollo del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado para asegurarse de que los principios científicos y el análisis de riesgos se atienen a ellos.

Objetivo 3: Fortalecer la capacidad del Codex para la gestión de su trabajo

Durante el desarrollo del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros debería ser capaz de respetar el calendario de elaboración previsto y contribuir a una gestión eficiente de la CAC en su conjunto.

Objetivo 4: Promover la cooperación entre el Codex y las organizaciones internacionales pertinentes

En el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado se tendrán en cuenta los Comités del Codex interesados, como el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, así como a la FAO y a la OMS.

Objetivo 5: Promover la participación efectiva del mayor número posible de miembros

Se invita y anima a las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, a las agencias de protección del consumidor, a las partes interesadas y a los organismos internacionales como la FAO a participar en el proceso de desarrollo del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado. Este proceso mejorará la participación de los países en desarrollo como principales productores de este tipo de producto pesquero.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

En el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado se tendrán en cuenta el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003), Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y la Norma del Codex para la Salsa de Pescado (CODEX STAN 302-2011)

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

Durante el desarrollo del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado se debería recurrir al asesoramiento científico para identificar los riesgos y peligros asociados a la contaminación microbiana y su relación con la formación de histamina.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que puedan programarse

No procede.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

Se prevé un periodo de 4 años para la finalización del presente Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado.

10. El trabajo será liderado por

Tailandia y Vietnam.

11. Inclusión de un perfil de riesgos

No se considera necesario en esta etapa.

12. Plan de trabajo para el desarrollo del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado

AVANCE	REUNIÓN DEL CODEX	FECHA
Acuerdo sobre los objetivos y el ámbito de aplicación de la propuesta de nuevo trabajo	32 ^a reunión, CCFFP	Octubre de 2012
Aprobación del nuevo trabajo	36 ^a reunión, CAC	Julio de 2013
Examen del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado en el Trámite 4 y adelanto al Trámite 5	33 ^a reunión, CCFFP	Abril de 2014
Aprobación del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado en el Trámite 5	37 ^a reunión, CAC	Julio de 2014
Examen del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado en el Trámite 7 y adelanto al Trámite 8	34 ^a reunión, CCFFP	Octubre de 2015
Aprobación del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de la Salsa de Pescado en el Trámite 8	39 ^a reunión, CAC	Julio de 2016