

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

TEMA 2 DEL PROGRAMA

CX/FFP 00/2

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

24<sup>a</sup> reunión

Ålesund, Noruega, 5-9 de junio de 2000

### CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX

#### A. CUESTIONES PLANTEADAS POR LA COMISIÓN

##### 1) **Decisiones de la Comisión relativas al trabajo del Comité**

##### **Proyecto de Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio**

La Comisión aprobó el proyecto de directrices tal como se había presentado. Se tomaron en cuenta los cambios editoriales propuestos para la preparación del texto final, que se encuentra actualmente disponible en el sitio Internet del Codex.

##### **Proyecto de enmienda a la Norma para Sardinias y Productos Análogos en Conserva:**

##### **Inclusión de *Clupea bentincki***

El Presidente del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros recordó que en su 21<sup>o</sup> período de sesiones la Comisión había pedido que, en general, se siguiera el Procedimiento Acelerado para la inclusión de otras especies en las normas, a fin de facilitar el comercio y, en particular, las exportaciones de los países en vía de desarrollo. El procedimiento específico del Comité, en el cual tres laboratorios independientes examinan muestras facilitadas por los países interesados, se había aplicado a *Clupea bentincki* (propuesta por Chile); dado que los resultados habían indicado que esta especie podía añadirse a la lista de productos análogos a las sardinias regulados por la Norma, el Comité había alcanzado el consenso sobre esta enmienda.

La delegación de Marruecos expresó su oposición a la adopción de la enmienda y señaló que siendo uno de los mayores exportadores de sardinias (*Sardina pilchardus*), en particular para el mercado europeo, la competencia de los productos análogos a las sardinias afectaba gravemente sus intereses económicos. La delegación recordó que no había participado en el procedimiento aplicado por el Comité y no le había sido posible facilitar y evaluar esas muestras, y propuso que el Comité examinara esta cuestión más detenidamente antes de alcanzar una decisión. Esta posición fue apoyada por varias delegaciones.

Las delegaciones de Chile y Perú apoyaron la aprobación de la enmienda propuesta por el Comité e hicieron referencia a los datos científicos proporcionados por sus institutos técnicos en cuanto a las características de *Clupea bentincki*.

La Comisión reconoció que no había consenso sobre la inclusión de las nuevas especies, y convino en devolver el Anteproyecto de Enmienda al Trámite 3 del Procedimiento para un ulterior examen del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (ALINORM 99/37, párrs. 117-120).

Se invita el Comité a examinar cómo ha de continuar el procedimiento relativo a la inclusión de la especie *Clupea bentincki* en la Norma del Codex para Sardinas y Productos Análogos.

La Comisión, en su 13° período de sesiones, aprobó el procedimiento para la inclusión de otras especies en las normas sobre pescado y productos pesqueros (ALINORM 79/38, párr. 339). Éste se publicó también en CL 1995/30-FFP (agosto de 1995) solicitándose a los gobiernos que formularan propuestas para la inclusión de nuevas especies, tras la decisión, adoptada por la Comisión en su 21° período de sesiones, de utilizar el Procedimiento Acelerado para la inclusión de otras especies. Para facilitar la consulta el procedimiento de inclusión de otras especies se reproduce en el **Anexo 1** de este documento.

## **2) Decisiones de la Comisión relativas a cuestiones afines: Comité sobre Etiquetado de los Alimentos**

### **Proyecto de Enmienda a la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (Declaración del núcleo de pescado)**

La Comisión recordó que el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros había pedido recomendaciones al Comité sobre Etiquetado de Alimentos respecto del requisito de declarar la proporción del núcleo de pescado, y que el Comité había propuesto introducir tal declaración como requisito a fin de proporcionar informaciones más claras al consumidor acerca de la calidad del producto.

La delegación del Canadá expresó su objeción a la aprobación del proyecto de enmienda en este momento recordando que desde la formulación de la propuesta inicial se habían planteado otras cuestiones en el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, en particular la definición del núcleo de pescado y el contenido de pescado y la metodología para determinar el contenido de carne de pescado. Esta posición fue apoyada por algunos países. La delegación de Francia apoyó la aprobación de la enmienda porque ésta facilitaría informaciones acerca de la proporción de pescado y rebozo, y de este modo permitiría al consumidor efectuar una elección informada.

No hubo consenso acerca de este tema y la Comisión acordó devolver el Anteproyecto de Enmienda al Trámite 6, para un ulterior examen por parte del Comité sobre Etiquetado de Alimentos a fin de determinar la necesidad de los requisitos de etiquetado y por parte del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros con relación a los aspectos técnicos, como la definición de núcleo de pescado/contenido de pescado y la metodología pertinente (ALINORM 99/37, párrs. 127-129).

La información actualizada sobre las conclusiones de la 28ª reunión del Comité sobre Etiquetado de Alimentos (mayo de 2000) relativas a esta cuestión será presentada oralmente.

Se invita el Comité a examinar el documento preparado por la delegación del Reino Unido (CX/FP 00/2-Add.2) sobre los aspectos técnicos de la determinación del núcleo de pescado/contenido de pescado conjuntamente con la información especificada más arriba.

## **B. CUESTIONES PLANTEADAS POR OTROS COMITÉS**

### **COMITÉ SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS**

#### **1) Barritas de pescado congeladas rápidamente: Proporción de filete de pescado y pescado picado.**

El CCFFP, en su 23ª reunión, examinó el método WEFTA y la propuesta de Sudáfrica relativa a las especies de merluza del hemisferio Sur y una tolerancia del 5% para especies de carne blanda, como la merluza. El Comité observó que el CCMAS debía examinar la adopción del método WEFTA a la luz de los datos presentados, y convino en que las otras propuestas formuladas por Sudáfrica se remitieran también al CCMAS para que las examinara en su siguiente reunión (ALINORM 99/18, párrs. 18-19).

El CCMAS, en su 22ª reunión, examinó el documento CX/MAS 98/9 que incluía el método WEFTA en el Anexo 2 y la información de Sudáfrica en el Anexo 3. El CCMAS no llegó a una conclusión sobre el método WEFTA, y en la nota del Apéndice III de ALINORM 99/23 se solicitó al Comité sobre Productos Básicos

que examinara los datos del estudio en colaboración que se habían proporcionado tardíamente en esta reunión. No obstante, estos datos no están disponibles en los documentos de trabajo del CCMAS.

El CCMAS adoptó la propuesta de Sudáfrica como método de Tipo IV (nota en el Apéndice III, ALINORM 99/23). No obstante, éste no se había presentado para su adopción como un método específico sino para ser examinado conjuntamente con el método de determinación del contenido de filete de pescado y carne de pescado picada en las barritas de pescado congeladas rápidamente. El estudio de Sudáfrica se refería a la determinación de la carne de pescado picada en los bloques congelados, y se proponía demostrar la validez del factor de tolerancia para especies de carne blanda.

Se invita al Comité a considerar el método WEFTA (véase el Anexo 2) y la disposición específica para especies de carne blanda. Se invita asimismo a los países miembros a facilitar otras informaciones sobre este método, en particular datos de estudios en colaboración, para que sean examinados por el Comité.

Además, el CCMAS observó que no había ninguna disposición en la norma sobre la proporción de filete de pescado y carne de pescado picada. El Comité debería quizás examinar la necesidad efectiva de un método, dado que no existe una disposición correspondiente en la norma.

## **2) Barritas de pescado congeladas rápidamente: Proporción de carne de pescado en las barritas de pescado (núcleo de pescado)**

El CCFFP, en su última reunión, convino en incluir en la norma una referencia al método AOAC 996.15 con un factor de ajuste del 2% para productos crudos empanados y rebozados por inmersión y del 4% para productos precocidos, a reserva de su aprobación por el CCMAS.

El CCMAS observó que el método AOAC 996.15 era una modificación del método AOAC 971.13 que había sido adoptado previamente, y remitió el asunto al CCFFP para un ulterior examen relativo a la aplicación de los factores de ajuste. Se invita el Comité a examinar el asunto para decidir si los factores de ajuste deberán ser confirmados.

## **3) Determinación del contenido de sal en el pescado salado de la familia *Gadidae***

En su última reunión el CCFFP, tras la petición formulada por el CCMAS en su 21<sup>a</sup> reunión, confirmó que era necesario un método específico para la determinación del contenido de sal del pescado salado y que el método general para la determinación del contenido de sal no era adecuado en esos casos; el Comité convino en mantener el método actual (ALINORM 99/18, párr. 7). El CCMAS, en su 22<sup>a</sup> reunión, no aprobó el método propuesto dado que los datos del estudio en colaboración no estaban disponibles (nota en el Apéndice III, ALINORM 99/23).

## Procedimiento para la inclusión de otras especies

### **Antecedentes<sup>1</sup>**

El Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, en su 13ª reunión (1978), estableció un procedimiento para la incorporación de especies, como una enmienda a la norma (mencionada como enmienda de la norma en el Trámite 9 en ALINORM 79/18, párr. 111), que fue aprobada por la Comisión en su 13º período de sesiones (ALINORM 79/38, párr. 339). El texto acordado se reproduce aquí en su totalidad para información de los gobiernos acerca de los requisitos técnicos que deben cumplirse para la inclusión de otras especies y de la información que deberá facilitarse al CCFFP para el examen de cualquier propuesta de inclusión. No obstante, se podrá observar que el Procedimiento de Elaboración ha sido enmendado y actualmente se aplica el Procedimiento Acelerado.

### **Procedimiento**

“Habiendo la Comisión del Codex Alimentarius reconocido la utilidad de elaborar normas internacionales para productos como un medio para promover el comercio de productos alimenticios que ofrecen posibilidades en el comercio internacional, el Comité propone el siguiente procedimiento para facilitar la enmienda de las normas en el Trámite 9 para el pescado y productos pesqueros de forma que se permita la incorporación de nuevas especies de peces.

El país que desee proponer la incorporación de una nueva especie en una norma en el Trámite 9 deberá, al someter la propuesta, proporcionar lo siguiente al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros.

- 1) Un certificado expedido por instituciones competentes reconocidas, relativo al nombre científico, y otra información taxonómica pertinente a la especie en cuestión.
- 2) Datos sobre los recursos existentes y potenciales, y sobre los productos que se derivan de los mismos.
- 3) La forma en que se comercializará, y la tecnología de elaboración propuesta para cada forma de presentación, incluso las muestras.
- 4) Informes de al menos 3 laboratorios entre los designados por el Comité, que afirmen que las propiedades organolépticas de la nueva especie se ajustan después de la elaboración a las de las especies elaboradas ya incluidas en la norma pertinente.

Para formular dicho procedimiento, el Comité deberá nombrar un Grupo de Trabajo que elabore criterios y parámetros, así como sistemas de puntuación, que han de ser utilizados por los laboratorios propuestos por el Comité en la evaluación de nuevas especies y productos derivados de las mismas. Los laboratorios designados reflejarán en la medida posible los diferentes criterios regionales del mundo en materia de aceptación y los intereses que están por medio. La aprobación anterior por parte del Comité de los criterios antes mencionados constituirá un requisito previo para la aplicación del procedimiento propuesto.

El Comité, después de haber acordado la incorporación en la norma de la especie en cuestión, someterá su propuesta a la Comisión para su inmediata aprobación e incorporación en el Trámite 9 de la norma. Esto equivale en realidad al sometimiento de una enmienda en el Trámite 5 del procedimiento para enmendar normas en el Trámite 9, con la propuesta de omitir los trámites 6,7 y 8.

Se observa que si bien este procedimiento sería obligatorio sólo en el caso de enmiendas en el Trámite 9, podría ser utilizado ventajosamente por los países para facilitar la incorporación de nuevas especies en proyectos de normas en trámite de elaboración”

---

<sup>1</sup> Tal como se presentaron en CL 1995/30-FP

## NORMA DEL CODEX PARA BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE

### 7.6 Determinación de la proporción de filete de pescado y carne de pescado picada<sup>1</sup>

El procedimiento ofrece un método para la determinación del contenido de carne de pescado picada en las barritas y porciones de pescado empanadas o rebozadas, congeladas rápidamente, elaboradas a partir de bloques de pescado congelados rápidamente preparados con una mezcla de filetes y carne de pescado picada.

- (i) Tomar un número suficiente de barritas de pescado o (porciones) de pescado empanadas o rebozadas para formar una muestra de núcleo de pescado de aprox. 1000 g.
- (ii) Eliminar la cobertura usando el método AOAC 18.002<sup>2</sup>.
- (iii) Descongelar los núcleos de pescado, en bolsas de plástico cerradas herméticamente con porciones de 200 g cada una, en un baño de agua que se agitará a la temperatura constante de 20°C o a temperatura ambiente.
- (iv) Poner los núcleos de pescado descongelados sobre un tamiz circular previamente pesado, que consista en una malla metálica con aberturas cuadradas de 2,8 mm x 2,8 mm.
- (v) Escurrir toda la pérdida que rezume y determinar el peso de los núcleos de pescado después de 2 minutos ( $P_{\text{pesc.}}$ ) usando una balanza con una sensibilidad de 0,5 g.
- (vi) Poner los núcleos de pescado escurridos sobre un plato de aluminio o de plástico y separar la carne de pescado picada de los filetes de pescado usando un tenedor y una espátula blanda con bordes de goma para raspar la carne de pescado picada.
- (vii) Pesar los filetes de pescado ( $P_{\text{filetes}}$ ).
- (viii) Sumar el peso de los filetes de pescado obtenido de todas las porciones de los núcleos de pescado descongelados.
- (ix) Calcular la proporción de carne de pescado:

$$\text{Carne de pescado picada (\%)} = \left\{ \frac{(\sum P_{\text{pesc.}} - \sum P_{\text{filetes}})}{\sum P_{\text{pesc.}}} \right\} \times 100$$

---

<sup>1</sup> Preparado por el Centro de Investigación Federal para el Pescado de Alemania, asesorado por el Grupo de Trabajo Analítico de la Asociación de Técnicos Pesqueros de Europa Occidental (WEFTA).

<sup>2</sup> Necesita actualización